C/2026/3753

15.7.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3753)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Volailles de l'Ain«

EU-referencenummer: PGI-FR-0146-AM01 — 21.4.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Volailles de l'Ain«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug og fødevaresuverænitet

6. **Klassificering som standardændring**

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Volailles de l'Ain« vedrører ikke en af følgende tre situationer, hvor der er tale om en EU-ændring, dvs. at den ikke indebærer:

a) en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse

b) en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed

Beskrivelse

Afsnittet »Medlemsstatens ansvarlige myndighed« ajourføres med angivelse af kontaktoplysningerne for det franske nationale institut for oprindelse og kvalitet (Institut national de la qualité et de l'origine, INAO) i overensstemmelse med forordning (EU) 2024/1143.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

2. Den ansøgende sammenslutning

Beskrivelse

Telefonnummer og e-mailadresse på QUALINEA, som er en sammenslutning af erhvervsdrivende inden for denne BGB, er blevet ajourført. Desuden er ordlyden af dens sammensætning blevet revideret.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

3. Produkttype

Beskrivelse

Afsnittet om produkttypen, som tidligere var defineret efter klasse, udgår af produktspecifikationen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

4. Beskrivelse af produktet

Beskrivelse

For produkter, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse, omfatter ændringen produktion af følgende yderligere produkter:

— poularder

— gæs

— perlehaner

— gule og sorte kyllinger

— gule hankyllinger.

Afsnittet suppleres med en beskrivelse af fænotypen for hver art.

Dybfrysning er blevet tilføjet som en mulig præsentationsform for alle produkter.

Detaljerede bestemmelser om prøveudtagning, opbevaring og markedsføring af slagtebiprodukter alene er medtaget for kyllinger og perlehøns.

Udskæringerne er blevet tilføjet til alle de arter, der er fastsat i produktspecifikationen. Deres egenskaber er specificeret. De kan stamme fra slagtekroppe, der kan have mindre fejl, men de udvalgte udskæringer skal opfylde præsentationskriterierne for klasse A. Slagtekroppen, som de udskårne stykker stammer fra, må desuden ikke have en minimumsvægt på mindre end 90 % af den vægt, der er fastsat for den fjerkrækrop, som sælges hel.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

5. Geografisk område

Beskrivelse

Der er kun foretaget redaktionelle ændringer i kapitlet, og definitionen af det geografiske område er ikke blevet ændret.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

6. Bevis for, at produktet har oprindelse i det geografiske område

Beskrivelse

Produkternes oprindelse sikres ved identifikation og sporbarhed af dyrene og produkterne i hvert produktions- og behandlingstrin.

Sporbarhedselementerne ajourføres og præsenteres i form af en oversigtstabel. Denne tabel angiver for hvert trin arten af de oplysninger, der skal registreres, samt det tilhørende registreringsdokument. På hvert trin identificeres dyrene og produkterne ved hjælp af et partinummer, der gør det muligt at forbinde det foregående trin med det næste.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

4) BEVIS FOR, AT PRODUKTET HAR OPRINDELSE I DET GEOGRAFISKE OMRÅDE

Beskrivelse

Enhver aktør, der er involveret i produktionsbetingelserne for den beskyttede geografiske betegnelse »Volailles de l'Ain«, skal lade sig registrere hos sammenslutningen med henblik på godkendelse, som skal finde sted, inden den pågældende aktivitet påbegyndes.

Produkternes oprindelse sikres ved identifikation og sporbarhed af dyrene og produkterne i hvert produktions- og behandlingstrin.

På hvert trin i produktionsprocessen opbevarer de forskellige aktører (organer for produktion og teknisk overvågning, opdrættere, fødevareproducenter, slagterier, udskæringsvirksomheder og emballeringsvirksomheder) ajourførte dokumenter, der muliggør sporbarhed i forudgående og efterfølgende led og overholdelse af metoden til opnåelse af den beskyttede geografiske betegnelse »Volailles de l'Ain«.

Sporbarhedsskemaet angiver for hvert trin arten af de oplysninger, der skal registreres, samt det tilhørende registreringsdokument. På hvert trin identificeres dyrene og produkterne ved hjælp af et partinummer, der gør det muligt at forbinde det foregående trin med det næste.

Sporbarhedsregistreringer

TRIN

Organ for produktion og teknisk overvågning (Organisme de production et de Suivi Technique, OPST)

Tilknyttet dokument

Liste over bedrifter

Følgesedler for fugleunger

Registrering af overvågning og kontrol

Identifikation af bedrifter

Staldenes areal og tilhørende udearealer

Arter af fugleunger

Belægningstæthed

TRIN

Fremstilling af fødevarer

Tilknyttet dokument

Fremstillings- og leveringsregister

Følgesedler og etiketter

Registrering af overvågning og kontrol

Identifikation af fødevareproducent

Registrering af dosering af fødevarer

Identifikation af bedriften

TRIN

Opdræt

Tilknyttet dokument

Opdrætsjournal

Følgesedler for fugleunger

Følgesedler for fødevaren

Attest for delvis afhentning

Registrering af overvågning og kontrol

Identifikation af bedriften

Nummer på oprindelsescertifikat (Certificat d'Origine, CO)

Staldnummer

Dato for anbringelse

Alder for adgang til udearealet

Arten af fugleunger

Belægningstæthed

Uddelte fødevarer

Bedriftens kontaktoplysninger

Staldnummer

Tidspunkt for påbegyndelse af fasteperiode

Afhentningsdato

Tidspunkt for afgang fra bedriften

Tidspunkt for ankomst til slagteriet

Antal afhentede fjerkræ

Slagteriets kontaktoplysninger

TRIN

Slagtning

Tilknyttet dokument

Attest for delvis afhentning

Slagtejournal, følgeseddel for slagtepartiet

BGB-certificeringserklæring

Registrering af overvågning og kontrol

Identifikation af slagteriet

Transporttid

Partinummer

Slagtedato

Antal slagtede og nedklassificerede fjerkræ samt BGB-certificerede beslaglæggelser pr. parti pr. opdrætter

TRIN

Udskæringsvirksomhed

Tilknyttet dokument

Slagtejournal, følgeseddel for udskæringspartiet

BGB-certificeringserklæring

Registrering af overvågning og kontrol

Identifikation af udskæringsvirksomhed

Slagtedato

Udskæringsdato

Antal udskårne og BGB-certificerede fjerkræ pr. parti og pr. opdrætter.

TRIN

Dybfrysningsvirksomhed

Tilknyttet dokument

Slagtejournal, følgeseddel for dybfrysningspartiet

BGB-certificeringserklæring

Registrering af overvågning og kontrol

Identifikation af dybfrysningsvirksomheden

Partinummer

Slagtedato

Dybfrysningsdato

Antal dybfrosne, BGB-certificerede fjerkræ pr. parti pr. opdrætter

TRIN

Emballeringsvirksomhed

Tilknyttet dokument

Slagtejournal, følgeseddel for emballeringspartiet

BGB-certificeringserklæring

Registrering af overvågning og kontrol

Identifikation af emballeringsvirksomheden

Slagtedato

Emballeringsdato

Parti- og opdrætterreference

Antal emballerede, BGB-certificerede fjerkræ pr. parti pr. opdrætter

Dokumenter vedrørende overvågning og kontrol af produktionsforholdene skal opbevares i mindst 24 måneder. De kan arkiveres i papirform eller digital form.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

7. Beskrivelse af fremstillingsmetoden

Beskrivelse

Underafsnit 5.1. De anvendte arter

Fænotyperne for hver art tilføjes og beskrives i dette underafsnit. Arterne anerkendes som hårdføre arter med langsom vækst.

Underafsnit 5.2. Opdrætsmetode

»Volailles de l'Ain« opdrættes på friland. Betingelserne for adgang til udearealet er angivet.

Staldenes egenskaber og deres indretning er beskrevet nærmere. Arealerne er nærmere angivet. Staldenes areal er større for de større arter (kalkuner, gæs).

De fastsatte værdier for maksimal belægningstæthed og antal dyr pr. stald, for det minimale udeareal pr. dyr samt for maksimumsalder for adgang til udearealet er blevet præciseret og tilføjet for de nye arter.

Underafsnit 5.3 Type udeareal

Sammensætningen af udearealerne omfatter levende hegn og et træbevokset område med et minimumsantal træer afhængigt af staldenes areal for at fremme dyrevelfærden.

Størstedelen af de træer, der plantes og findes på udearealet, stammer fra lokale arter, som skal udgøre mindst 50 % af plantningen.

Underafsnit 5.4 Foder

Andelen af korn og produkter fremstillet af korn, der udgør foderet i opfedningsperioden, er blevet reduceret.

Kravet om tilstedeværelse af mindst to typer korn, herunder majs, er tilføjet.

Den maksimale andel af produkter fremstillet af korn i foderblandingen er begrænset.

Der tilføjes en liste over godkendte kategorier af råvarer.

Underafsnit 5.5 Transport og indsamling af fjerkræ

Transportbetingelserne mellem bedriften og slagteriet er specificeret med hensyn til tid og afstand. Disse betingelser fastsætter en minimumsvarighed for fasteperioden for at fremme dyrevelfærden under transporten.

Underafsnit 5.6 Ventetid før slagtning

Der tilføjes en hviletid efter transport og en ventetid inden slagtning af fjerkræ for at fremme dyrevelfærden inden slagtning.

Underafsnit 5.7 Præsentation af produkter

Yderligere underafsnit

5.7.1. Hele slagtekroppe

Betingelserne for sortering og vægt af slagtekroppe tilføjes.

Temperaturerne efter afkøling er angivet.

Betingelserne for indsamling og opbevaring er blevet tilføjet for at bevare slagtebiprodukternes integritet.

Yderligere underafsnit

5.7.2. Udskæringer af produkter

Tidsrummet mellem slagtning og udskæring er begrænset.

Udskæringernes egenskaber er blevet præciseret.

Yderligere underafsnit

5.7.3. Dybfrysning af produkter

Betingelserne og tidsfristerne for dybfrysning er blevet tilføjet for produkter, der tillader denne opbevaringsmetode.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

8. Beviser for tilknytning til det geografiske miljø

Beskrivelse

Beviserne for tilknytning til det geografiske miljø er blevet omskrevet i deres helhed, så det er muligt at skelne mellem det geografiske områdes egenart, produktet og årsagssammenhængen.

De grundlæggende elementer i tilknytningen til det geografiske miljø er blevet medtaget og suppleret.

De er baseret på regionens stærke fjerkrætradition og fremhæver jordbunds- og klimaforholdene, dyrkningen af majs og bedriftsmodellen med blandingskulturer og flerafgrøder, dvs. de menneskelige faktorer, der ligger til grund for denne produktion. Sidstnævnte er baseret på anvendelsen af hårdføre arter med langsom vækst.

Disse fjerkræs gastronomiske tradition og omdømme er blevet taget op og beskrevet i årsagssammenhængen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

9. Kontrolorganer

Beskrivelse

Kontaktoplysningerne for de kompetente kontrolmyndigheder i Frankrig er anført: Det franske nationale institut for oprindelse og kvalitet og det franske generaldirektorat for konkurrence, forbrugeranliggender og bekæmpelse af svig (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, DGCCRF). Navn og kontaktoplysninger på certificeringsorganet kan findes på INAO's hjemmeside og i Europa-Kommissionens database.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

10. Mærkning

Beskrivelse

Det nuværende stykke udgår og erstattes af en sætning, der angiver de obligatoriske lovgivningsmæssige elementer, der er specifikke for geografiske betegnelser.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

11. Krav i nationale bestemmelser

Beskrivelse

Afsnittet vises i form af en tabel over de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, og metoden til evaluering heraf.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Volailles de l'Ain«

EU-referencenummer: PGI-FR-0146-AM01 — 21.4.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Volailles de l'Ain«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

02 – KØD OG SPISELIGE SLAGTEBIPRODUKTER

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Volailles de l'Ain« er kendetegnet ved:

— anvendelse af hårdføre arter med langsom vækst, der giver mulighed for en lang opdrætsperiode

— frilandsopdræt med adgang til udendørs græsarealer med træbevoksning

— foder bestående af mindst 70 % korn i opfedningsfasen.

»Volailles de l'Ain« har en god kropsbygning, en kødfuld slagtekrop med en muskelmasse, som er velfordelt på hele skelettet, og et tyndt fedtlag på bryst, ryg og lår.

Kun slagtekroppe i klasse A sælges hele.

Udskæringernes klassificering er uafhængig af klassificeringen af hele slagtekroppe. De kommer fra slagtekroppe, der kan have mindre fejl (der ikke kan klassificeres som A), men som skal opfylde præsentationskriterierne for klasse A, samtidig med at minimumsvægten af hele slagtekroppe, der markedsføres, overholdes.

Kyllinger

De kan sælges hele eller i udskårne stykker, ferske eller dybfrosne, og de kan opbevares i mindst 81 dage. Slagtebiprodukter (hjerte, kråse og lever) sælges også ferske eller dybfrosne.

De udbydes uemballeret, krympeemballeret, vakuumpakket eller pakket i beskyttende atmosfære.

De forskellige præsentationer er:

— renset form »effilée« (slagtekroppens mindstevægt er 1,300 kg)

— klar til tilberedning (minimumsvægten for slagtekroppe uden slagtebiprodukter er 1,000 kg)

— udskæringer.

— slagtebiprodukter (hjerte, kråse og lever).

Kapuner

De kan sælges hele, udskårne, ferske eller dybfrosne hvis de opdrættes i mindst 150 dage. De udbydes uemballeret, krympeemballeret, vakuumpakket eller pakket i beskyttende atmosfære.

De forskellige præsentationer er:

— renset form »effilée« (slagtekroppens mindstevægt er 2,900 kg)

— klar til tilberedning (minimumsvægten for slagtekroppe uden slagtebiprodukter er 2,500 kg)

— udskæringer.

Poularder

De kan sælges hele, udskårne, ferske eller dybfrosne hvis de opdrættes i mindst 120 dage. De udbydes uemballeret, krympeemballeret, vakuumpakket eller pakket i beskyttende atmosfære.

De forskellige præsentationer er:

— renset form »effilée« (slagtekroppens mindstevægt er 1,950 kg)

— klar til tilberedning (minimumsvægten for slagtekroppe uden slagtebiprodukter er 1,650 kg)

— udskæringer.

Perlehøns

De kan sælges hele, udskårne, ferske eller dybfrosne hvis de opdrættes i mindst 94 dage. Slagtebiprodukter (hjerte, kråse og lever) sælges også fersk eller frosset.

De udbydes uemballeret, krympeemballeret, vakuumpakket eller pakket i beskyttende atmosfære.

De forskellige præsentationer er:

— renset form »effilée« (slagtekroppens mindstevægt er 1,100 kg)

— klar til tilberedning (minimumsvægten for slagtekroppe uden slagtebiprodukter er 0,850 kg)

— udskæringer

— slagtebiprodukter (hjerte, kråse og lever).

Perlehaner

De kan sælges hele, udskårne, ferske eller dybfrosne hvis de opdrættes i mindst 150 dage. De udbydes uemballeret, krympeemballeret, vakuumpakket eller pakket i beskyttende atmosfære.

De forskellige præsentationer er:

— renset form »effilée« (slagtekroppens mindstevægt er 1,800 kg)

— klar til tilberedning (minimumsvægten for slagtekroppe uden slagtebiprodukter er 1,400 kg)

— udskæringer.

Kalkun

Kalkuner opdrættes i mindst 140 dage og kan sælges hele, udskårne, ferske eller dybfrosne, og tilbydes uemballeret, krympeemballeret, vakuumpakket eller pakket i beskyttende atmosfære.

De forskellige præsentationer er:

— renset form »effilée« (slagtekroppens mindstevægt er 2,700 kg)

— klar til tilberedning (minimumsvægten for slagtekroppe uden slagtebiprodukter er 2,300 kg)

— udskæringer.

Gæs

De opdrættes i mindst 140 dage.

De kan sælges hele, udskårne, ferske eller dybfrosne, og tilbydes uemballeret, krympeemballeret, vakuumpakket eller pakket i beskyttende atmosfære.

De forskellige præsentationer er:

— renset form »effilée« (slagtekroppens mindstevægt er 3,100 kg)

— klar til tilberedning (minimumsvægten for slagtekroppe uden slagtebiprodukter er 2,700 kg)

— afblødt, men ikke åbnet (slagtekropsvægt mindst 3,500 kg)

— udskæringer.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Foderet til »Volailles de l'Ain« består af mindst 70 % korn og produkter fremstillet af korn i opfedningsperioden (vægtet gennemsnit fra 29-dagesalderen, undtagen for gæs, hvor opfedningsperioden begynder på 36 dage).

Foderet skal som minimum indeholde to typer korn, herunder majs. Produkter fremstillet af korn må højst udgøre 15 % af den samlede foderblanding.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

»Volailles de l'Ain« opdrættes udelukkende i det geografiske område for den beskyttede geografiske betegnelse fra ankomsten i en alder af én dag til afhentningsdagen.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

—

4.6. *Særlige regler for mærkning af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Mærkningen skal indeholde Den Europæiske Unions BGB-symbol i samme synsfelt som BGB-betegnelsen.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Området omfatter følgende departementer og kommuner:

— Departementet Ain i sin helhed

— Departementet 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 og Villefranche-sur-Saône.

— Departementet 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 og Viré.

— I departementet 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 og Vulvoz.

— I departementet 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 og Villette-d'Anthon.

— I departementet 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 og Yenne.

— I departementet 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 og Vulbens.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☑ omdømme

☑ angivet kvalitet

☑ andre kendetegn

Sammenfatning af tilknytningen

Tilknytningen af »Volailles de l'Ain« til oprindelsesstedet er baseret på produktets omdømme og de særlige egenskaber, der skyldes opdrætternes knowhow.

Det geografiske område er en region, hvor forskellige geologiske formationer støder op til og går over i hinanden.

Den vestlige del består af Bresse og Dombes, herunder Côtière og en del af Val de Saône. Den består af en gravsænkning dannet ved kollaps, der blev indledt i tertiærtiden under den alpine bjergkædefoldning. Længere mod syd, i den centrale del, finder man Bugey og den sydlige del af Revermont, som er kendetegnet ved en række bjergkæder. Pays de Gex mod nordøst består af et bjergområde, som fungerer som en klimabarriere og når op til 1 720 meters højde, samt et sletteland, hvor højden varierer mellem 350 og 600 meter.

Sletterne og plateauerne i den vestlige del er forholdsvis ensartede. Der falder gradvist mere nedbør fra vest mod øst indtil de første skråninger af Jura, Revermont og Bugey, og derefter er nedbørsmængden større og mere uregelmæssig afhængigt af skråningernes og dalenes orientering mod øst. Uvejr med regn rammer ofte bjergene i den østlige del af departementet, som fungerer som en barriere og dermed giver området mere nedbør. På samme måde er temperaturerne højere og ret ensartede i den vestlige del af departementet, mens de er lidt mere varierede i øst på grund af bjergene.

Vandløbssystemet i departementet er veludviklet og omfattende. Der kan skelnes mellem to typer vandløb: På den ene side vandløb i sletterne, som løber gennem istidsaflejringerne i Bresse-sletten og Dombes-plateauet, og på den anden side vandløb, der løber gennem foldede landskaber i den sydlige del af Jura, kendt som Bugey.

På grund af disse naturlige faktorer er majsdyrkning en central del af økonomien og landbrugstraditionen i departementet Ain.

Ain, der ligger ved skillevejen mellem forskellige klimatiske påvirkninger (kontinental-, bjerg- og middelhavsklima), er kendetegnet ved:

— frugtbar og varieret jordbund: Sletterne og dalene, navnlig i Bresse og Val de Saône, er rige på lerholdige aflejringer, som er ideelle til dyrkning af majs.

— et tempereret klima: Varme og fugtige somre og efterår fremmer en rigelig produktion af majs.

— forskellige landskaber: Åbne arealer, der består af græsarealer og kornafgrøder, udgør en ideel ramme for frilandsopdræt af fjerkræ.

Fjerkræproduktionen er fast forankret i Ain. Den tegner sig for næsten 20 % af den animalske produktion i Ain. Dens styrke ligger i mangfoldigheden af produkter og arter samt tilstedeværelsen af anerkendte kvalitetsordninger. Denne mangfoldighed skyldes til dels en stor efterspørgsel efter lokal produktion. Sektoren drager også fordel af tilstedeværelsen af alle interessenter (udvælgelse, udrugning, producentsammenslutninger, foderleverandører, slagtning).

Det er et område med en stærk tradition for fjerkræopdræt. I 2015 var fjerkræopdræt den primære aktivitet på 170 landbrugsbedrifter. Hvis man medregner antallet af fjerkræejere, omfattede det mere end 800 bedrifter. Traditionelt havde hver bedrift i Ain et fjerkræhus, der gav ekstra indkomst, og dette er stadig tilfældet i dag for mange bedrifter, hvor fjerkræavl ikke er den primære aktivitet.

6.2 Produktets egenart

»Volailles de l'Ain« opdrættes på friland fra en minimumsalder med fri adgang til de træbevoksede udendørs græsarealer.

De stammer fra hårdføre arter med langsom vækst, der tilskynder til udforskning af udearealerne.

Takket være en kost baseret på en høj andel af korn har »Volailles de l'Ain« følgende egenskaber:

— en god kropsbygning

— en kødfuld slagtekrop med en muskelmasse, som er velfordelt på hele skelettet, og med fast kød.

Fjerkræ fra Ain opdrættes på friland i overensstemmelse med bedrifternes traditionelle knowhow i området. De fodres delvist med majs i overensstemmelse med landbrugstraditionen. De blev derefter solgt på markederne. Denne praksis er tæt knyttet til områdets naturlige egenskaber.

— Græsarealer er meget udbredte i Ain. Der opdrættes således traditionelt fjerkræ på udearealer.

— Området er egnet til dyrkning af korn og majs. Mindst 70 % af foderet til »Volailles de l'Ain« består således af korn. Dette påvirker opfedningens kvalitet (aflejring af intramuskulært fedt).

— Valget af arter med langsom vækst og en minimumsalder for slagtning viderefører områdets tradition for opdræt: Opdrætterne tager sig tid til at opdrætte deres fjerkræ. De slagtes i moden fysiologisk tilstand, og muskelmassen har haft tid til at opbygge sig og få indlejret fedt.

Disse særlige egenskaber giver »Volailles de l'Ain« sit omdømme som fjerkræ af høj kvalitet.

Det fremgår af departementets arkiver, at fjerkræavlen har en dyb historisk tilknytning til området. Følgende uddrag fra de kommunale registre i byen Bourg-en-Bresse den 12. november 1591 vidner om fjerkrætraditionen i Ain: »Den dag var befolkningen så glad for romernes afgang, at rådet besluttede at takke markisen af Treffort ved at give ham to dusin fede kapuner«.

Majsdyrkning er forankret i lokal landbrugspraksis gennem flere århundreder og har haft direkte indflydelse på de traditionelle opdrætsmetoder.

På samme måde som produktionen er også forbruget af fjerkræ dybt forankret i Ain.

Ain har en stærk gastronomisk tradition omkring fjerkræ. »Ain er det førende departement inden for kunsten at spise godt. Det er departementet med flest Michelin-restauranter. I hver landsby findes der to eller tre hyggelige små spisesteder med retter, som ville blive anset som overdådige andre steder, mens de her betragtes som helt almindelige« – A. Cognet-Marie-France nr. 339 – 1984 – L'Ain Gourmand.

I dag indgår fritgående fjerkræ i mange restauranters opskrifter i et bredt udvalg af variationer:

— gårdkyllingelår fra Ain fyldt med krydderier, appelsincreme – forskrift fra Nicolas Morelle, Voyage des Sens, Val Revermont

— gårdkylling fra Ain med krebs – opskrift fra Table d'Augustine, Priay

— gårdkylling fra Ain med morkler – opskrifter fra Les Glycines, Neuville-les-Dames

— lyst stegt gårdkylling fra Ain med veloutésauce med Etrez-fløde – opskrift fra Stéphane Téjérina, Polliat.

Det nydes i alle former: i ovn, braiseret, grillet, helt eller i stykker. Der er således en stærk lokal efterspørgsel efter kvalitetsfjerkræ, som imødekommes af »Volailles de l'Ain«.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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