C/2026/3753

15.7.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/3753)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Volailles de l'Ain"

EU-Nr.: PGI-FR-0146-AM01 — 21.4.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Volailles de l'Ain"

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g.g.A. „Volailles de l'Ain" betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung", d. h.:

a) eine Änderung des Namens der geschützten geografischen Angabe,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung" einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats

Beschreibung

Im Einklang mit der Verordnung (EU) 2024/1143 wird die Rubrik „Zuständige Behörde des Mitgliedstaats“ eingefügt, in der die Kontaktdaten des Institut national de la qualité et de l'origine (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) angeführt sind.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

2. Antragstellende Vereinigung

Beschreibung

Die Telefonnummer und die E-Mail-Adresse von QUALINEA, der Vereinigung, in der die Wirtschaftsbeteiligten dieser g.g.A. zusammengeschlossen sind, werden aktualisiert. Darüber hinaus wird die Formulierung zur Beschreibung ihrer Zusammensetzung überarbeitet.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

3. Art des Erzeugnisses

Beschreibung

Die Rubrik über die Erzeugnisart, die früher über die Klasse festgelegt wurde, wird aus der Produktspezifikation gestrichen.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

4. Beschreibung des Erzeugnisses

Beschreibung

Im Hinblick auf die Erzeugnisse mit g.g.A. sieht die Änderung die Ausdehnung der Erzeugung auf die folgenden zusätzlichen Geflügelarten vor:

— Poularde,

— Gans,

— Perlhuhn-Kapaun,

— gelbfleischiges Huhn und Schwarzfederhuhn,

— gelbfleischiger Kapaun.

Die Rubrik wird um eine Beschreibung des Phänotyps für jede einzelne Art ergänzt.

Bei den möglichen Aufmachungsarten wird für alle Erzeugnisse das Tiefgefrieren hinzugefügt.

Für Hühner und Perlhühner werden Bestimmungen für die Entnahme, Lagerung und getrennte Vermarktung der Schlachtnebenerzeugnisse aufgenommen.

Die Möglichkeit der Vermarktung in Teilstücken wird für alle in der Produktspezifikation genannten Arten eingeführt. Die Eigenschaften der Teilstücke werden festgelegt. Sie können von Schlachtkörpern stammen, die leichte Mängel aufweisen können, die ausgewählten Teile müssen jedoch den Aufmachungskriterien für die Handelsklasse A entsprechen und der Schlachtkörper, von dem die Teilstücke stammen, muss mindestens 90 % des Gewichts aufweisen, das für Geflügel, das in Form von ganzen Schlachtkörpern vermarktet wird, festgelegt ist.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

5. Geografisches Gebiet

Beschreibung

An dem Kapitel werden lediglich redaktionelle Änderungen vorgenommen, die Abgrenzung des geografischen Gebiets bleibt unverändert.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

6. Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt

Beschreibung

Der Ursprung der Erzeugnisse wird durch die Identifizierung und Rückverfolgbarkeit der Tiere und Erzeugnisse während jedes Erzeugungs- und Verarbeitungsschritts sichergestellt.

Die Angaben zur Rückverfolgbarkeit werden aktualisiert und in Form einer Übersichtstabelle dargestellt. In dieser Tabelle werden für jeden Schritt die Art der aufzuzeichnenden Informationen und das jeweilige Dokument, in dem diese zu erfassen sind, angegeben. Die Tiere und die Erzeugnisse sind während aller Schritte anhand einer Chargennummer zu identifizieren, wodurch jeweils die Verknüpfung mit dem vorhergehenden und dem nächsten Schritt ermöglicht wird.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

AUFNAHME UNTER 4) ANGABEN, AUS DENEN HERVORGEHT, DASS DAS ERZEUGNIS AUS DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET STAMMT

Beschreibung

Alle Wirtschaftsbeteiligten, die im Rahmen der Erzeugungsbedingungen der geschützten geografischen Angabe „Volailles de l'Ain" tätig werden, sind verpflichtet, sich vor Aufnahme der betreffenden Tätigkeit bei der Vereinigung zu identifizieren, um ihre Zulassung zu erhalten.

Der Ursprung der Erzeugnisse wird durch die Identifizierung und Rückverfolgbarkeit der Tiere und Erzeugnisse während jedes Erzeugungs- und Verarbeitungsschritts sichergestellt.

Während aller Schritte der Erzeugungskette führen die verschiedenen Wirtschaftsbeteiligten (Vereinigungen für Erzeugung und technische Überwachung, Züchter, Futterhersteller, Schlachtbetriebe, Zerlegungsbetriebe, Verpackungsbetriebe) Unterlagen, mit denen die bidirektionale Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses und die Einhaltung des Erzeugungsverfahrens der geschützten geografischen Angabe „Volailles de l'Ain" sichergestellt werden können.

Die Art der aufzuzeichnenden Informationen und das jeweilige Dokument, in dem diese zu erfassen sind, sind in der Rückverfolgbarkeitstabelle für jeden Schritt angegeben. Die Tiere und die Erzeugnisse sind während aller Schritte anhand einer Chargennummer zu identifizieren, wodurch jeweils die Verknüpfung mit dem vorhergehenden und dem nächsten Schritt ermöglicht wird.

Aufzeichnungen für die Rückverfolgbarkeit

SCHRITT

Vereinigung für Erzeugung und technische Überwachung

Entsprechendes Dokument

Verzeichnis der Zuchtbetriebe

Lieferscheine der Küken

Aufzeichnungen zur Überwachung und Kontrolle

Identifizierung der Zuchtbetriebe

Stallflächen und zugehörige Auslaufflächen

Rassen der Küken

Besatzdichte

SCHRITT

Futterherstellung

Entsprechendes Dokument

Herstellungsregister und Lieferverzeichnis

Lieferscheine und Etiketten

Aufzeichnungen zur Überwachung und Kontrolle

Identifizierung der Futterhersteller

Aufzeichnung der Futterdosierung

Identifizierung der Zuchtbetriebe

SCHRITT

Zucht

Entsprechendes Dokument

Zuchtblatt

Lieferscheine der Küken

Futterlieferscheine

Teilausstallungsschein

Aufzeichnungen zur Überwachung und Kontrolle

Identifizierung der Zuchtbetriebe

Nr. des Abstammungsnachweises

Stallnummer

Datum der Einstallung

Alter für den Zugang zu Auslaufflächen

Rasse der Küken

Besatzdichte

Verabreichtes Futter

Kontaktdaten des Zuchtbetriebs

Stallnummer

Nüchterungszeit

Datum der Ausstallung

Uhrzeit der Abfahrt vom Zuchtbetrieb

Uhrzeit der Ankunft im Schlachtbetrieb

Anzahl der ausgestallten Tiere

Kontaktdaten des Schlachtbetriebs

SCHRITT

Schlachtung

Entsprechendes Dokument

Teilausstallungsschein

Schlachtschein, Chargenprotokoll Schlachtcharge

g.g.A.-Zertifizierungserklärung

Aufzeichnungen zur Überwachung und Kontrolle

Identifizierung des Schlachtbetriebs

Transportzeit

Chargennummer

Schlachtdatum

Anzahl der Schlachtungen, Herabstufungen und Erfassungen mit g.g.A.-Zertifizierung je Charge und Züchter

SCHRITT

Zerlegungsbetrieb

Entsprechendes Dokument

Schlachtschein, Chargenprotokoll Zerlegungscharge

g.g.A.-Zertifizierungserklärung

Aufzeichnungen zur Überwachung und Kontrolle

Identifizierung des Zerlegungsbetriebs

Schlachtdatum

Zerlegungsdatum

Zerlegte und g.g.A.-zertifizierte Menge je Charge und Züchter

SCHRITT

Gefrierbetriebe

Entsprechendes Dokument

Schlachtschein, Chargenprotokoll Tiefgefriercharge

g.g.A.-Zertifizierungserklärung

Aufzeichnungen zur Überwachung und Kontrolle

Identifizierung des Gefrierbetriebs

Chargennummer

Schlachtdatum

Datum des Tiefgefrierens

Anzahl der tiefgefrorenen und g.g.A.-zertifizierten Schlachtkörper je Charge und Züchter

SCHRITT

Verpackungsbetrieb

Entsprechendes Dokument

Schlachtblatt, Chargenprotokoll Verpackungscharge

g.g.A.-Zertifizierungserklärung

Aufzeichnungen zur Überwachung und Kontrolle

Identifizierung des Verpackungsbetriebs

Schlachtdatum

Datum der Verpackung

Bezugsnummer Charge/Züchter

Anzahl der verpackten und g.g.A.-zertifizierten Schlachtkörper je Charge und Züchter

Die Aufbewahrungsfrist für die Unterlagen zur Überwachung und Kontrolle der Erzeugungsbedingungen beträgt mindestens 24 Monate. Sie können in Papierform oder in digitaler Form archiviert werden.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

7. Beschreibung des Erzeugungsverfahrens

Beschreibung

Unterrubrik 5.1 Verwendete Rassen

In dieser Unterrubrik werden die Phänotypen für die einzelnen Arten hinzugefügt und beschrieben. Die Rassen sind als robuste, langsam wachsende Rassen anerkannt.

Unterrubrik 5.2 Haltungsform

Geflügel, das als „Volailles de l'Ain" bezeichnet werden darf, wird im Freien gehalten. Die Bedingungen für den Zugang zur Auslauffläche werden präzisiert.

Die Merkmale der Ställe und ihre Ausstattung werden näher beschrieben. Ihre Flächen werden festgelegt. Die Flächen der Ställe sind für die größten Arten (Truthühner, Gänse) größer.

Die Werte für die maximale Besatzdichte und den maximalen Tierbestand je Stall sowie für die Mindestauslauffläche je Tier und das Höchstalter, ab dem die Tiere Zugang zu Auslaufflächen haben müssen, werden präzisiert und für die neuen Arten hinzugefügt.

Unterrubrik 5.3 „Typologie der Auslauffläche"

Um das Tierwohl zu fördern, befinden sich auf der Auslauffläche Hecken und ein Bereich mit Bäumen, wobei die vorgegebene Mindestanzahl der Bäume von der Stallfläche abhängt.

Bei den auf der Auslauffläche angepflanzten bzw. vorhandenen Bäumen muss es sich überwiegend um einheimische Baumarten handeln, deren Anteil mindestens 50 % betragen muss.

Unterrubrik 5.4 Futter

Der in dem während der Mastphase verabreichten Futter enthaltene Anteil an Getreide und Getreideerzeugnissen wird gesenkt.

Es wird hinzugefügt, dass das Futter mindestens zwei Getreidesorten, darunter Mais, enthalten muss.

Der Höchstanteil an Getreideerzeugnissen an der Gesamtfutterration wird begrenzt.

Eine Liste der zulässigen Rohstoffkategorien wird hinzugefügt.

Unterrubrik 5.5 Transport und Sammeln von Geflügel

Die Bedingungen für den Transport vom Haltungsbetrieb zum Schlachtbetrieb werden im Hinblick auf die Dauer und Entfernung festgelegt. Um das Tierwohl während des Transports zu fördern, sehen diese Bedingungen eine Mindestnüchterungszeit vor.

Unterrubrik 5.6 Wartezeit vor der Schlachtung

Es werden eine Ruhezeit nach dem Transport und eine Wartezeit vor der Schlachtung des Geflügels eingeführt, um das Tierwohl vor der Schlachtung zu fördern.

Unterrubrik 5.7 Aufmachung der Erzeugnisse

Zusätzliche Unterrubrik

5.7.1. Ganze Schlachtkörper

Die Bedingungen für die Sortierung und das Gewicht der Schlachtkörper werden hinzugefügt.

Die Temperaturen nach dem Abkühlen der Schlachtkörper werden festgelegt.

Die Bedingungen für die Sammlung und Lagerung werden hinzugefügt, um sicherzustellen, dass die Schlachtnebenerzeugnisse unversehrt bleiben.

Zusätzliche Unterrubrik

5.7.2. Teilstücke

Die Zeitspanne zwischen Schlachtung und Zerlegung wird begrenzt.

Die Eigenschaften der Teilstücke werden festgelegt.

Zusätzliche Unterrubrik

5.7.3. Tiefgefrieren der Erzeugnisse

Für die Erzeugnisse, bei denen diese Art der Haltbarmachung zulässig ist, werden die Bedingungen und Fristen für das Tiefgefrieren hinzugefügt.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

8. Elemente, aus denen sich der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergibt

Beschreibung

Die gesamte Rubrik „Elemente, aus denen sich der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergibt“ wird überarbeitet, wobei nun zwischen den Besonderheiten des geografischen Gebiets, den Besonderheiten des Erzeugnisses und dem ursächlichen Zusammenhang unterschieden wird.

Die grundlegenden Elemente des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet werden übernommen und ergänzt.

Sie beruhen auf der tief verwurzelten Tradition der Geflügelhaltung in der Region, wobei die Boden- und Klimabedingungen, der Maisanbau und das Modell der Mischkultur und Viehzucht, d. h. die menschlichen Einflüsse, die die Grundlage für diese Erzeugung bilden, hervorgehoben werden. Die Erzeugung basiert auf der Verwendung von robusten, langsam wachsenden Rassen.

Die gastronomischen Traditionen und das Ansehen dieses Geflügels werden in die Unterrubrik „Ursächlicher Zusammenhang“ aufgenommen und beschrieben.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

9. Kontrollstelle

Beschreibung

Es werden nunmehr die Kontaktdaten der in Frankreich zuständigen Kontrollbehörden angegeben: Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Qualität und Ursprungsbezeichnungen, INAO) und Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Generaldirektion für Wettbewerb, Verbraucherfragen und Betrugsbekämpfung, DGCCRF). Der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle sind auf der Website des INAO und in der Datenbank der Europäischen Kommission einsehbar.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

10. Kennzeichnung

Beschreibung

Der bisherige Absatz wird gestrichen und durch einen Satz ersetzt, in dem die vorgeschriebenen Elemente für geografische Angaben aufgeführt werden.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

11. Nationale Anforderungen

Beschreibung

Die Rubrik wird in Form einer Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten und der entsprechenden Bewertungsmethode dargestellt.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Volailles de l'Ain"

EU-Nr.: PGI-FR-0146-AM01 — 21.4.2026

1. **Name(n)**

„Volailles de l'Ain"

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

02 – FLEISCH UND GENIEßBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Das Erzeugnis mit dem Namen „Volailles de l'Ain" zeichnet sich durch Folgendes aus:

— Verwendung von robusten, langsam wachsenden Rassen, die eine lange Aufzuchtdauer ermöglichen,

— Freilandhaltung mit Zugang zu Auslaufflächen, die mit Gras und Bäumen bewachsen sind,

— Futter, das während der Mastphase zu mindestens 70 % aus Getreide besteht.

„Volailles de l'Ain" weist eine gute Fleischigkeit, einen gut bedeckten Schlachtkörper mit gut über das gesamte Skelett verteilten Muskelmassen sowie ein Fettgewebe, das durch eine dünne Fettschicht auf Brust, Rücken und Schenkeln geprägt ist, auf.

Nur Schlachtkörper der Handelsklasse A werden im Ganzen vermarktet.

Die Einstufung der Teilstücke erfolgt unabhängig von der Einstufung der ganzen Schlachtkörper. Die Teilstücke stammen von Schlachtkörpern, die zwar leichte Mängel aufweisen können (und nicht in die Handelsklasse A eingestuft werden können), jedoch den Aufmachungskriterien der Handelsklasse A entsprechen müssen, wobei das Mindestgewicht der im Ganzen vermarkteten Schlachtkörper einzuhalten ist.

Hühner

Die Mindestaufzuchtdauer der Hühner beträgt 81 Tage. Sie können im Ganzen oder in Teilstücken, frisch oder tiefgefroren vermarktet werden. Die Schlachtnebenerzeugnisse (Herz, Muskelmagen und Leber) werden ebenfalls frisch oder tiefgefroren vermarktet.

Sie werden unverpackt oder unter Folie, Vakuum oder Schutzatmosphäre verpackt zum Kauf angeboten.

Folgende Aufmachungen sind zulässig:

— Entdarmt (Mindestschlachtkörpergewicht: 1,300 kg)

— Küchenfertig (Mindestgewicht der ausgenommenen Schlachtkörper ohne Schlachtnebenerzeugnisse: 1,000 kg)

— Teilstücke

— Schlachtnebenerzeugnisse (Herz, Muskelmagen und Leber)

Kapaune

Die Mindestaufzuchtdauer der Kapaune beträgt 150 Tage. Sie können im Ganzen oder in Teilstücken, frisch oder tiefgefroren vermarktet werden. Sie werden unverpackt oder unter Folie, Vakuum oder Schutzatmosphäre verpackt zum Kauf angeboten.

Folgende Aufmachungen sind zulässig:

— Entdarmt (Mindestschlachtkörpergewicht: 2,900 kg)

— Küchenfertig (Mindestgewicht der ausgenommenen Schlachtkörper ohne Schlachtnebenerzeugnisse: 2,500 kg)

— Teilstücke

Poularden

Die Mindestaufzuchtdauer der Poularden beträgt 120 Tage. Sie können im Ganzen oder in Teilstücken, frisch oder tiefgefroren vermarktet werden. Sie werden unverpackt oder unter Folie, Vakuum oder Schutzatmosphäre verpackt zum Kauf angeboten.

Folgende Aufmachungen sind zulässig:

— Entdarmt (Mindestschlachtkörpergewicht: 1,950 kg)

— Küchenfertig (Mindestgewicht der ausgenommenen Schlachtkörper ohne Schlachtnebenerzeugnisse: 1,650 kg)

— Teilstücke

Perlhühner

Die Mindestaufzuchtdauer der Perlhühner beträgt 94 Tage. Sie können im Ganzen oder in Teilstücken, frisch oder tiefgefroren vermarktet werden. Die Schlachtnebenerzeugnisse (Herz, Muskelmagen und Leber) werden ebenfalls frisch oder tiefgefroren vermarktet.

Sie werden unverpackt oder unter Folie, Vakuum oder Schutzatmosphäre verpackt zum Kauf angeboten.

Folgende Aufmachungen sind zulässig:

— Entdarmt (Mindestschlachtkörpergewicht: 1,100 kg)

— Küchenfertig (Mindestgewicht der ausgenommenen Schlachtkörper ohne Schlachtnebenerzeugnisse: 0,850 kg)

— Teilstücke

— Schlachtnebenerzeugnisse (Herz, Muskelmagen und Leber)

Perlhuhn-Kapaune

Die Mindestaufzuchtdauer der Perlhuhn-Kapaune beträgt 150 Tage. Sie können im Ganzen oder in Teilstücken, frisch oder tiefgefroren vermarktet werden. Sie werden unverpackt oder unter Folie, Vakuum oder Schutzatmosphäre verpackt zum Kauf angeboten.

Folgende Aufmachungen sind zulässig:

— Entdarmt (Mindestschlachtkörpergewicht: 1,800 kg)

— Küchenfertig (Mindestgewicht der ausgenommenen Schlachtkörper ohne Schlachtnebenerzeugnisse: 1,400 kg)

— Teilstücke

Truthühner

Die Mindestaufzuchtdauer der Truthühner beträgt 140 Tage. Sie können im Ganzen oder in Teilstücken, frisch oder tiefgefroren vermarktet werden und werden unverpackt oder unter Folie, Vakuum oder Schutzatmosphäre verpackt zum Kauf angeboten.

Folgende Aufmachungen sind zulässig:

— Entdarmt (Mindestschlachtkörpergewicht: 2,700 kg)

— Küchenfertig (Mindestgewicht der ausgenommenen Schlachtkörper ohne Schlachtnebenerzeugnisse: 2,300 kg)

— Teilstücke

Gänse

Die Mindestaufzuchtdauer der Gänse beträgt 140 Tage.

Sie können im Ganzen oder in Teilstücken, frisch oder tiefgefroren vermarktet werden und werden unverpackt oder unter Folie, Vakuum oder Schutzatmosphäre verpackt zum Kauf angeboten.

Folgende Aufmachungen sind zulässig:

— Entdarmt (Mindestschlachtkörpergewicht: 3,100 kg)

— Küchenfertig (Mindestgewicht der ausgenommenen Schlachtkörper ohne Schlachtnebenerzeugnisse: 2,700 kg)

— Entblutet, nicht ausgenommen (Mindestschlachtkörpergewicht: 3,500 kg)

— Teilstücke

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Während der Mastphase (im gewichteten Durchschnitt ab dem Alter von 29 Tagen, außer bei Gänsen, bei denen die Mastphase mit 36 Tagen beginnt) besteht das Futter von „Volailles de l'Ain" zu mindestens 70 % aus Getreide und Getreideerzeugnissen.

Es muss mindestens zwei Getreidesorten, darunter Mais, enthalten. Getreideerzeugnisse machen höchstens 15 % der Gesamtfutterration aus.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Ab der Einstallung im Betrieb im Alter von einem Tag bis zum Tag der Ausstallung wird „Volailles de l'Ain" ausschließlich in dem geografischen Gebiet der g.g.A. aufgezogen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Kennzeichnung enthält das EU-Zeichen „IGP" (g.g.A.) in demselben Sichtfeld, in dem der Name der g.g.A. steht.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet umfasst die folgenden Departements und Gemeinden:

— Gesamtes Departement Ain

— Departement 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, Villefranche-sur-Saône,

— Departement 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, Viré,

— im Departement 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, Vulvoz,

— im Departement 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, Villette-d'Anthon,

— im Departement 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, Yenne,

— im Departement 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, Vulbens.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung stützt sich auf Folgendes:

☑ Ansehen

☑ bestimmte Qualität

☑ andere Eigenschaften

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Der Zusammenhang mit dem Ursprung des Erzeugnisses „Volailles de l'Ain" stützt sich auf dessen Ansehen und Besonderheiten, die auf das Know-how der Züchter zurückzuführen sind.

Das geografische Gebiet ist eine Kontakt- und Übergangszone zwischen verschiedenen geologischen Formationen.

Der westliche Teil umfasst Bresse und Dombes, einschließlich La Côtière und eines Teils des Saône-Tals. Er bildet einen tektonischen Senkungsgraben, der im Tertiär während der Hauptphasen der Alpidischen Orogenese entstanden ist. Weiter in der Mitte in Richtung Süden befinden sich das Bugey und der südliche Teil des Revermont, die durch eine Bergkette geprägt sind. Das Pays de Gex im Nordosten besteht aus einer als Klimabarriere fungierenden Bergregion mit Erhebungen von bis zu 1 720 m und einer Flachlandregion mit Höhenlagen zwischen 350 m und 600 m.

Die Ebenen und Plateaus im Westen weisen eine gewisse Einheitlichkeit auf. Die Niederschlagsmenge nimmt von Westen nach Osten bis zu den ersten Hängen des Jura, Revermont und Bugey recht gleichmäßig zu und steigt anschließend je nach der Ausrichtung der Hänge und Täler im Osten unregelmäßig an. Die Regenfronten treffen nämlich in der Regel auf die Berge im Osten des Departements und entladen sich dort, was erklärt, dass die Niederschlagsmengen im Osten des Departements größer sind. Ebenso sind die Temperaturen im Westen des Departements höher und recht homogen, während sie im Osten aufgrund der Reliefs stärker variieren.

Das Departement verfügt über ein gut entwickeltes und dichtes Gewässernetz. Es gibt zwei unterschiedliche Arten von Wasserläufen, nämlich jene im Flachland auf den fluvioglazialen Ablagerungen der Bresse-Ebene und des Plateaus von Dombes sowie jene auf den Faltenreliefs im südlichen Jura, dem sogenannten Bugey.

Aufgrund dieser natürlichen Einflüsse ist der Maisanbau im Departement Ain ein wesentlicher Bestandteil der Wirtschaft und der landwirtschaftlichen Tradition.

Das Department Ain liegt am Schnittpunkt verschiedener klimatischer Einflüsse (kontinentales, Berg- und Mittelmeerklima) und zeichnet sich durch folgende Merkmale aus:

— Fruchtbare und vielfältige Böden: die Ebenen und Täler, insbesondere die Bresse-Ebene und das Saône-Tal, sind reich an tonhaltigem Schwemmland, das für den Maisanbau ideal ist.

— Gemäßigtes Klima: die warmen und feuchten Sommer und die Herbste begünstigen eine reichhaltige Maiserzeugung.

— Vielfältige Landschaften: weitläufige Flächen mit Wiesen und Getreidefeldern bieten einen idealen Rahmen für die Freilandhaltung von Geflügel.

Die Geflügelerzeugung ist im Departement Ain tief verwurzelt. Sie macht fast 20 % der tierischen Erzeugung des Departements aus. Ihre Stärke liegt in der Vielfalt der Sortimente und Arten und darin, dass die Erzeugungskette von hoher Qualität ist und hohes Ansehen genießt. Diese Vielfalt ist zum Teil auf die starke Nachfrage nach lokalen Erzeugnissen zurückzuführen. Die Erzeugungskette profitiert zudem davon, dass alle Wirtschaftsbeteiligten (Selektionsbetriebe, Brutbetriebe, Erzeugervereinigungen, Futterlieferanten, Schlachtbetriebe) in dem Gebiet ansässig sind.

Es handelt sich um eine traditionelle Hochburg der Geflügelzucht. Im Jahr 2015 gab es 170 Betriebe, deren Haupterwerb die Geflügelzucht war. Rechnet man die Zahl der übrigen Geflügelhalter hinzu, so waren es mehr als 800 Betriebe. Traditionell hielt jeder Betrieb im Departement Ain Geflügel, womit das Einkommen ergänzt wurde, und dies gilt auch heute noch für viele Betriebe, deren Haupterwerb nicht die Geflügelzucht ist.

Besonderheit des Erzeugnisses

„Volailles de l'Ain" wird ab einem bestimmten Mindestalter im Freien gehalten und hat freien Zugang zu einer mit Gras und Bäumen bewachsenen Auslauffläche.

Es stammt von robusten, langsam wachsenden Rassen, die gerne ihre Auslaufflächen erkunden.

Dank des Futters, das einem hohen Getreideanteil enthält, zeichnet sich „Volailles de l'Ain" somit durch Folgendes aus:

— gute Fleischigkeit,

— gut bedeckte Schlachtkörper mit gut über das gesamte Skelett verteilten Muskelmassen und festes Fleisch.

Nach dem traditionellen Know-how der lokalen Betriebe wird „Volailles de l'Ain" im Freien gehalten. Im Einklang mit den bäuerlichen Traditionen wird es teilweise mit Mais gefüttert. Anschließend wird es auf den Märkten verkauft. Diese Gepflogenheiten stehen in engem Zusammenhang mit den natürlichen Merkmalen des Gebiets.

— Wiesen sind im Departement Ain sehr verbreitet. Das Geflügel wird somit traditionell auf weitläufigen Auslaufflächen gehalten.

— Das Gebiet eignet sich zudem für den Anbau von Getreide und Mais. Das Futter von Volailles de l'Ain besteht daher zu mindestens 70 % aus Getreide. Dies wirkt sich auf die Mastqualität (intramuskuläre Fetteinlagerung) aus.

— Durch die Wahl langsam wachsender Geflügelrassen und die Vorgabe eines Mindestschlachtalters wird die Zuchttradition des Gebiets aufrechterhalten: Die Züchter nehmen sich Zeit, ihr Geflügel aufzuziehen. Es wird geschlachtet, wenn es seine physiologische Reife erreicht hat, wodurch die Muskulatur Zeit hatte, sich auszubilden und Fett einzulagern.

Diesen Besonderheiten verdankt „Volailles de l'Ain" sein Ansehen als Qualitätsgeflügel.

Auch in den Archiven des Departements lassen sich Hinweise auf die uralten Bande zwischen der Geflügelzucht und dem Departement finden. So wird die Tradition der Geflügelzucht im Departement Ain z. B. durch folgenden Eintrag im Gemeinderegister der Stadt Bourg-en-Bresse vom 12. November 1591 belegt: „Das Volk war an diesem Tag so froh über den Abzug der Römer, dass der Rat als Anerkennung für den Marquis de Treffort beschloss, ihm zwei Dutzend fette Kapaune zu schenken".

Der Maisanbau hat seit mehreren Jahrhunderten seinen festen Platz in den lokalen landwirtschaftlichen Bräuchen und wirkt sich unmittelbar auf die traditionellen Haltungsmethoden aus.

Ebenso wie die Geflügelerzeugung ist auch der Geflügelverzehr im Departement Ain tief verwurzelt.

Das Departement zeichnet sich durch seine ausgeprägten gastronomischen Traditionen rund um das Geflügel aus. „Ain ist das führende Departement in der Kunst des Guten Essens. Es ist das Departement mit den meisten Sterne-Restaurants im Guide Michelin. In jedem Dorf bieten zwei oder drei gute kleine Restaurants auf ihrer Speisekarte Gerichte an, die anderswo als herausragend gelten würden, obwohl sie hier als einfache Küche betrachtet werden" – A. Cognet-Marie-France, *L'Ain Gourmand* (Kulinarik im Departement Ain), Nr. 339, 1984.

Heutzutage wird das Freilandgeflügel von jedem Restaurant in verschiedenen Variationen angeboten:

— Schenkel vom Ain-Freilandhuhn mit Kräuterfüllung und Orangensauce – Rezept von Nicolas Morelle, Restaurant „Voyage des Sens", Val-Revermont.

— Ain-Freilandhuhn mit Flusskrebsfleisch – Rezept des „La cuisine d'Augustine", Priay.

— Ain-Freilandhuhn mit Morcheln – Rezept des „Les Glycines", Neuville-les-Dames.

— Ain-Freilandhuhn, farblos gebraten, an Samtsauce mit Etrez-Sahne – Rezept von Stéphane Téjérina, Polliat.

Das Geflügel wird in allen Zubereitungsarten genossen: im Ofen geschmort, gedünstet, gegrillt, ganz oder in Stücken. Nach hochwertigem Geflügel besteht somit eine starke lokale Nachfrage, der „Volailles de l'Ain" bestens gerecht wird.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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