Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/3753

15.7.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/3753)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Volailles de l'Ain»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-FR-0146-AM01 — 21.4.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Volailles de l'Ain»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΓΕ «Volailles de l'Ain» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση· πιο συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης·

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους

Περιγραφή

Προστίθεται η ενότητα «Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους», όπου παρατίθενται τα στοιχεία επικοινωνίας του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (Institut national de la qualité et de l'origine — INAO), σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2024/1143.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

2. Αιτούσα ομάδα:

Περιγραφή

Επικαιροποιούνται ο αριθμός τηλεφώνου και η διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου της QUALINEA, στην οποία συμμετέχουν οι επιχειρήσεις της εν λόγω ΠΓΕ. Επιπλέον, αναδιατυπώνεται η περιγραφή της σύνθεσής της.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

3. Τύπος προϊόντος

Περιγραφή

Απαλείφεται από τις προδιαγραφές προϊόντος η ενότητα σχετικά με τον τύπο του προϊόντος, ο οποίος οριζόταν προηγουμένως από την κλάση του.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

4. Περιγραφή του προϊόντος

Περιγραφή

Για τα προϊόντα που καλύπτονται από την ΠΓΕ, η τροποποίηση προβλέπει την παραγωγή των ακόλουθων πρόσθετων προϊόντων:

— πουλάδα·

— χήνα·

— καπόνι φραγκόκοτας·

— κίτρινα και μαύρα κοτόπουλα·

— κίτρινο καπόνι.

Η ενότητα συμπληρώνεται με περιγραφή του φαινότυπου για κάθε είδος.

Προστίθεται η βαθιά κατάψυξη ως πιθανή μέθοδος παρουσίασης για όλα τα προϊόντα.

Περιλαμβάνονται διαδικασίες για τη συλλογή, την αποθήκευση και την εμπορία μόνο των εντοσθίων για τα κοτόπουλα και τις φραγκόκοτες.

Για όλα τα είδη που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος επιτρέπεται η διάθεση τεμαχίων, των οποίων τα χαρακτηριστικά προσδιορίζονται. Τα τεμάχια μπορούν να προέρχονται από σφάγια που ενδέχεται να παρουσιάζουν ελαφρά ελαττώματα, ωστόσο τα κομμάτια που επιλέγονται για χρήση πρέπει να πληρούν τα κριτήρια παρουσίασης που προβλέπονται για την κλάση Α και το σφάγιο από το οποίο λαμβάνονται τα τεμάχια δεν πρέπει να έχει ελάχιστο βάρος μικρότερο από το 90 % του βάρους που καθορίζεται για τα πουλερικά που πωλούνται ακέραια.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

5. Γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Στην ενότητα επήλθαν μόνο συντακτικές αλλαγές. Η περίμετρος της γεωγραφικής περιοχής δεν τροποποιείται.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

6. Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Η προέλευση των προϊόντων διασφαλίζεται με την ταυτοποίηση και την ιχνηλάτηση των ζώων και των προϊόντων σε κάθε στάδιο της παραγωγής και της μεταποίησης.

Επικαιροποιούνται τα αποδεικτικά στοιχεία βάσει ιχνηλασιμότητας τα οποία παρουσιάζονται υπό μορφή συνοπτικού πίνακα. Ο πίνακας αυτός προσδιορίζει το είδος των πληροφοριών που πρέπει να καταγράφονται για κάθε στάδιο, καθώς και το σχετικό έγγραφο καταγραφής. Σε κάθε στάδιο, τα ζώα και τα προϊόντα ταυτοποιούνται με αριθμό παρτίδας, ο οποίος καθιστά δυνατή τη σύνδεση του προηγούμενου σταδίου με το επόμενο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΣΤΗΝ ΕΝΟΤΗΤΑ 4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΟΥ ΑΠΟΔΕΙΚΝΥΟΥΝ ΟΤΙ ΤΟ ΠΡΟΙΟΝ ΠΡΟΕΡΧΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Περιγραφή

Κάθε επιχείρηση που συμμετέχει στην παραγωγή της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Volailles de l'Ain» πρέπει να γνωστοποιήσει τα στοιχεία της στην ομάδα προκειμένου να εγκριθεί πριν από την έναρξη της εν λόγω δραστηριότητας.

Η προέλευση των προϊόντων διασφαλίζεται με την ταυτοποίηση και την ιχνηλάτηση των ζώων και των προϊόντων σε κάθε στάδιο της παραγωγής και της μεταποίησης.

Σε κάθε στάδιο της αλυσίδας παραγωγής, οι διάφορες επιχειρήσεις (οργανώσεις παραγωγής και τεχνικής παρακολούθησης, κτηνοτρόφοι, παρασκευαστές ζωοτροφών, σφαγεία, εργαστήρια τεμαχισμού, συσκευαστήρια) επικαιροποιούν τα έγγραφα ώστε να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος από τη βάση προς την κορυφή και από την κορυφή προς τη βάση, καθώς και η συμμόρφωση με τη μέθοδο παραγωγής της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Volailles de l'Ain».

Ο πίνακας αυτός προσδιορίζει το είδος των πληροφοριών που πρέπει να καταγράφονται για κάθε στάδιο, καθώς και το σχετικό έγγραφο καταγραφής. Σε κάθε στάδιο, τα ζώα και τα προϊόντα ταυτοποιούνται με αριθμό παρτίδας, ο οποίος καθιστά δυνατή τη σύνδεση του προηγούμενου σταδίου με το επόμενο.

Αρχεία ιχνηλασιμότητας

ΣΤΑΔΙΟ

Οργάνωση παραγωγής και τεχνικής παρακολούθησης

Συναφές έγγραφο

Μητρώο εκμεταλλεύσεων

Δελτία παράδοσης νεοσσών

Αρχεία παρακολούθησης και ελέγχου

Αριθμός ταυτοποίησης της εκμετάλλευσης

Εμβαδόν κτιρίων και συναφών χώρων ελεύθερης βοσκής

Φυλές νεοσσών

Πυκνότητα

ΣΤΑΔΙΟ

Παρασκευή ζωοτροφών

Συναφές έγγραφο

Ιστορικό παρασκευής και παράδοσης

Δελτία παράδοσης και ετικέτες

Αρχεία παρακολούθησης και ελέγχου

Ταυτοποίηση παρασκευαστή ζωοτροφών

Αρχείο δοσολογίας ζωοτροφής

Αριθμός ταυτοποίησης της εκμετάλλευσης

ΣΤΑΔΙΟ

Μέθοδος εκτροφής

Συναφές έγγραφο

Αρχείο αναπαραγωγής

Δελτία παράδοσης νεοσσών

Δελτία παράδοσης ζωοτροφών

Δελτίο μερικής απομάκρυνσης

Αρχεία παρακολούθησης και ελέγχου

Αριθμός ταυτοποίησης της εκμετάλλευσης

Αριθμός πιστοποιητικού καταγωγής

Αριθμός κτιρίου

Ημερομηνία εγκατάστασης

Ηλικία πρόσβασης στους χώρους ελεύθερης βοσκής

Φυλές νεοσσών

Πυκνότητα

Ζωοτροφές που διανέμονται

Στοιχεία επικοινωνίας

Αριθμός κτιρίου

Ώρα νηστείας

Ημερομηνία απομάκρυνσης

Ώρα αναχώρησης από την εκμετάλλευση

Ώρα άφιξης στο σφαγείο

Αριθμός πουλερικών που απομακρύνθηκαν

Στοιχεία επικοινωνίας σφαγείου

ΣΤΑΔΙΟ

Σφαγή

Συναφές έγγραφο

Δελτίο μερικής απομάκρυνσης

Αρχείο σφαγής, φύλλο εντοπισμού παρτίδων σφαγής

Δήλωση πιστοποίησης ΠΓΕ

Αρχεία παρακολούθησης και ελέγχου

Ταυτοποίηση σφαγείου

Χρόνος μεταφοράς

Αριθμός παρτίδας

Ημερομηνία σφαγής

Αριθμός πιστοποιημένων βάσει ΠΓΕ ζώων που εσφάγησαν, αποχαρακτηρίστηκαν και καταχωρίστηκαν ανά παρτίδα ανά εκμετάλλευση

ΣΤΑΔΙΟ

Μονάδα τεμαχισμού

Συναφές έγγραφο

Αρχείο σφαγής, φύλλο εντοπισμού παρτίδων σφαγής

Δήλωση πιστοποίησης ΠΓΕ

Αρχεία παρακολούθησης και ελέγχου

Ταυτοποίηση μονάδας τεμαχισμού

Ημερομηνία σφαγής

Ημερομηνία τεμαχισμού

Ποσότητα τεμαχίων και πιστοποιημένη ΠΓΕ ανά παρτίδα ανά εκμετάλλευση

ΣΤΑΔΙΟ

Μονάδα βαθιάς κατάψυξης

Συναφές έγγραφο

Αρχείο σφαγής, φύλλο εντοπισμού παρτίδων βαθιάς κατάψυξης

Δήλωση πιστοποίησης ΠΓΕ

Αρχεία παρακολούθησης και ελέγχου

Ταυτοποίηση εγκατάστασης βαθιάς κατάψυξης

Αριθμός παρτίδας

Ημερομηνία σφαγής

Ημερομηνία βαθιάς κατάψυξης

Αριθμός ζώων πιστοποιημένων βάσει ΠΓΕ που έχουν υποβληθεί σε βαθιά κατάψυξη ανά παρτίδα ανά εκμετάλλευση

ΣΤΑΔΙΟ

Εγκατάσταση συσκευασίας

Συναφές έγγραφο

Αρχείο σφαγής, φύλλο εντοπισμού παρτίδων συσκευασίας

Δήλωση πιστοποίησης ΠΓΕ

Αρχεία παρακολούθησης και ελέγχου

Ταυτοποίηση συσκευαστηρίου

Ημερομηνία σφαγής

Ημερομηνία συσκευασίας

Στοιχεία αναφοράς παρτίδας/εκμετάλλευσης

Αριθμός ζώων πιστοποιημένων βάσει ΠΓΕ που έχουν συσκευαστεί ανά παρτίδα ανά εκμετάλλευση

Τα έγγραφα που αφορούν την παρακολούθηση και τον έλεγχο των συνθηκών παραγωγής πρέπει να φυλάσσονται για τουλάχιστον 24 μήνες. Μπορούν να αρχειοθετούνται σε έντυπη ή ψηφιακή μορφή.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

7. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής

Περιγραφή

Υποενότητα 5.1. Χρησιμοποιούμενες φυλές

Οι φαινότυποι για κάθε είδος προστίθενται και περιγράφονται στην παρούσα υποενότητα. Οι φυλές αναγνωρίζονται ως ανθεκτικές φυλές βραδείας ανάπτυξης.

Υποενότητα 5.2. Τύπος εκτροφής πουλερικών

Τα πουλερικά «Volailles de l'Ain» εκτρέφονται με ελεύθερη βοσκή. Διευκρινίζονται οι όροι πρόσβασης στους χώρους ελεύθερης βοσκής.

Περιγράφονται λεπτομερώς τα χαρακτηριστικά των κτιρίων και του εξοπλισμού τους και προσδιορίζεται η επιφάνειά τους. Η επιφάνεια των κτιρίων είναι μεγαλύτερη για τα μεγαλύτερα είδη (γαλοπούλες, χήνες).

Καθορίζονται και προστίθενται για τα νέα είδη οι τιμές αναφοράς για τη μέγιστη πυκνότητα και τον μέγιστο αριθμό ανά κτίριο, την ελάχιστη επιφάνεια χώρου ελεύθερης βοσκής ανά πουλερικό, καθώς και τη μέγιστη ηλικία πρόσβασης στους χώρους ελεύθερης βοσκής.

Υποενότητα 5.3. Τύπος χώρου ελεύθερης βοσκής

Η σύνθεση των χώρων ελεύθερης βοσκής περιλαμβάνει φυτοφράκτες και δασική έκταση με ελάχιστο αριθμό δένδρων ανάλογα με την επιφάνεια του κτιρίου, προς όφελος της καλής διαβίωσης των ζώων.

Τα δένδρα που φυτεύονται και υπάρχουν στον χώρο ελεύθερης βοσκής είναι κυρίως τοπικά είδη, τα οποία πρέπει να αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 50 % της φύτευσης.

Υποενότητα 5.4. Ζωοτροφές

Μειώνεται το ποσοστό των σιτηρών και των προϊόντων που προέρχονται από σιτηρά τα οποία αποτελούν τη ζωοτροφή κατά τη διάρκεια της περιόδου πάχυνσης.

Προστίθεται η ελάχιστη παρουσία τουλάχιστον δύο ειδών σιτηρών, συμπεριλαμβανομένου του αραβοσίτου.

Περιορίζεται η μέγιστη αναλογία προϊόντων που προέρχονται από σιτηρά στον τύπο ζωοτροφής.

Προστίθεται κατάλογος των επιτρεπόμενων κατηγοριών πρώτων υλών.

Υποενότητα 5.5. Μεταφορά και συλλογή πουλερικών

Διευκρινίζονται οι συνθήκες μεταφοράς μεταξύ της κτηνοτροφικής εγκατάστασης και του σφαγείου όσον αφορά τη διάρκεια και την απόσταση. Οι συνθήκες αυτές περιλαμβάνουν ελάχιστο χρόνο νηστείας προς όφελος της καλής διαβίωσης των ζώων κατά τη μεταφορά.

Υποενότητα 5.6. Χρόνος αναμονής πριν από τη σφαγή

Προστίθεται περίοδος ανάκαμψης μετά τη μεταφορά και περίοδος αναμονής πριν από τη σφαγή των πουλερικών για λόγους καλής διαβίωσης των ζώων πριν από τη σφαγή.

Υποενότητα 5.7. Παρουσίαση του προϊόντος

Πρόσθετη υποενότητα

5.7.1. Ολόκληρα σφάγια

Προστίθενται απαιτήσεις διαλογής και βάρους για τα σφάγια.

Προσδιορίζονται οι θερμοκρασίες μετά την ψύξη.

Προστίθενται απαιτήσεις συλλογής και αποθήκευσης εντοσθίων προκειμένου να διατηρηθεί η ακεραιότητά τους.

Πρόσθετη υποενότητα

5.7.2. Τεμάχια προϊόντων

Περιορίζεται η χρονική περίοδος μεταξύ σφαγής και τεμαχισμού.

Καθορίζονται τα χαρακτηριστικά των τεμαχίων.

Πρόσθετη υποενότητα

5.7.3. Βαθιά κατάψυξη προϊόντων

Προστίθενται όροι και προθεσμίες για τη βαθιά κατάψυξη των προϊόντων που είναι κατάλληλα για τη συγκεκριμένη μέθοδο συντήρησης.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

8. Στοιχεία που αποδεικνύουν τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον

Περιγραφή

Αναδιατυπώνονται στο σύνολό τους οι παράγοντες που δικαιολογούν τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή, ώστε να είναι δυνατή η διάκριση μεταξύ των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της γεωγραφικής περιοχής, του προϊόντος και της αιτιώδους σχέσης.

Προστίθενται και συμπληρώνονται τα βασικά στοιχεία του δεσμού με το γεωγραφικό περιβάλλον.

Βασίζονται στην ισχυρή πτηνοτροφική παράδοση της περιοχής, ενώ αναδεικνύουν τις εδαφοκλιματικές συνθήκες, την καλλιέργεια αραβοσίτου και το μεικτό σύστημα καλλιέργειας/κτηνοτροφίας, δηλαδή τους ανθρώπινους παράγοντες στους οποίους βασίζεται η παραγωγή αυτή. Η παραγωγή βασίζεται στη χρήση ανθεκτικών φυλών βραδείας ανάπτυξης.

Η γαστρονομική παράδοση και η φήμη των πουλερικών αυτών προστίθενται και περιγράφονται στην αιτιώδη σχέση.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

9. Οργανισμός ελέγχου

Περιγραφή

Αναφέρονται πλέον τα στοιχεία επικοινωνίας των αρμόδιων αρχών ελέγχου στη γαλλική επικράτεια, δηλ. το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) και η Γενική Διεύθυνση Ανταγωνισμού, Κατανάλωσης και Καταστολής της Απάτης (DGCCRF). Η ονομασία και τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού πιστοποίησης είναι διαθέσιμα στον ιστότοπο του INAO και στη βάση δεδομένων της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

10. Επισήμανση

Περιγραφή

Η ισχύουσα παράγραφος απαλείφεται και αντικαθίσταται από πρόταση που περιγράφει τα υποχρεωτικά κανονιστικά στοιχεία που διέπουν ειδικά τις γεωγραφικές ενδείξεις.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

11. Εθνικές απαιτήσεις

Περιγραφή

Η παρούσα ενότητα παρουσιάζεται υπό μορφή πίνακα στον οποίο εμφανίζονται τα κύρια στοιχεία που πρέπει να ελέγχονται και οι μέθοδοι αξιολόγησης που πρέπει να χρησιμοποιούνται.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Volailles de l'Ain»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-FR-0146-AM01 — 21.4.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Volailles de l'Ain»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

02 – ΚΡΕΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΑΓΙΩΝ, ΒΡΩΣΙΜΑ

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Τα πουλερικά «Volailles de l'Ain» χαρακτηρίζονται από:

— χρήση ανθεκτικών φυλών βραδείας ανάπτυξης που καθιστούν δυνατή τη μακρά περίοδο εκτροφής·

— εκμεταλλεύσεις ελεύθερης βοσκής με πρόσβαση σε χώρο ελεύθερης βοσκής με γρασίδι και δενδροστοιχίες·

— ζωοτροφές που αποτελούνται από τουλάχιστον 70 % σιτηρά κατά τη φάση πάχυνσης.

Τα «Volailles de l'Ain» παρουσιάζουν καλή διάπλαση, σφάγιο καλυμμένο σε μεγάλο ποσοστό με μυϊκή μάζα καλά κατανεμημένη σε ολόκληρο το σκελετό και κατάσταση πάχυνσης που χαρακτηρίζεται από λεπτό στρώμα λίπους στο στήθος, τη ράχη και τους μηρούς.

Μόνο τα σφάγια κλάσης Α διατίθενται στο εμπόριο σε ολόκληρα τεμάχια.

Η ταξινόμηση των τεμαχίων είναι χωριστή από την ταξινόμηση των ολόκληρων σφαγίων. Τα τεμάχια προέρχονται από σφάγια τα οποία μπορεί να έχουν ελαφρά ελαττώματα (που δεν μπορούν να ταξινομηθούν ως Α), αλλά τα οποία πρέπει να πληρούν τα κριτήρια παρουσίασης για την κλάση Α, ενώ παράλληλα τηρείται το ελάχιστο βάρος των σφαγίων που πωλούνται ολόκληρα.

Κοτόπουλο

Εκτρέφονται για τουλάχιστον 81 ημέρες και μπορούν να πωλούνται ολόκληρα ή τεμαχισμένα, νωπά ή βαθέως κατεψυγμένα. Τα εντόσθια (καρδιά, στομάχι και συκώτι) πωλούνται νωπά ή βαθέως κατεψυγμένα.

Το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο ασυσκεύαστο ή συσκευασμένο σε πλαστική μεμβράνη, υπό κενό ή σε συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας.

Το προϊόν διατίθεται σε διάφορες μορφές ως εξής:

— κατεργασμένο (ελάχιστο βάρος σφαγίου 1,300 kg)·

— έτοιμο για μαγείρεμα (ελάχιστο βάρος εκσπλαχνισμένου σφαγίου χωρίς εντόσθια 1,000 kg)·

— σε τεμάχια·

— εντόσθια (καρδιά, στομάχι και συκώτι).

Καπόνι

Εκτρέφονται για τουλάχιστον 150 ημέρες και μπορούν να πωλούνται ολόκληρα ή τεμαχισμένα, νωπά ή βαθέως κατεψυγμένα. Το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο ασυσκεύαστο ή συσκευασμένο σε πλαστική μεμβράνη, υπό κενό ή σε συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας.

Το προϊόν διατίθεται σε διάφορες μορφές ως εξής:

— κατεργασμένο (ελάχιστο βάρος σφαγίου 2,900 kg)·

— έτοιμο για μαγείρεμα (ελάχιστο βάρος εκσπλαχνισμένου σφαγίου χωρίς εντόσθια 2,500 kg)·

— σε τεμάχια.

Πουλάδα

Εκτρέφονται για τουλάχιστον 120 ημέρες και μπορούν να πωλούνται ολόκληρες ή τεμαχισμένες, νωπές ή βαθέως κατεψυγμένες. Το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο ασυσκεύαστο ή συσκευασμένο σε πλαστική μεμβράνη, υπό κενό ή σε συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας.

Το προϊόν διατίθεται σε διάφορες μορφές ως εξής:

— κατεργασμένο (ελάχιστο βάρος σφαγίου 1,950 kg)·

— έτοιμο για μαγείρεμα (ελάχιστο βάρος εκσπλαχνισμένου σφαγίου χωρίς εντόσθια 1,650 kg)·

— σε τεμάχια.

Φραγκόκοτα

Εκτρέφονται για τουλάχιστον 94 ημέρες και μπορούν να πωλούνται ολόκληρες ή τεμαχισμένες, νωπές ή βαθέως κατεψυγμένες. Τα εντόσθια (καρδιά, στομάχι και συκώτι) πωλούνται νωπά ή βαθέως κατεψυγμένα.

Το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο ασυσκεύαστο ή συσκευασμένο σε πλαστική μεμβράνη, υπό κενό ή σε συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας.

Το προϊόν διατίθεται σε διάφορες μορφές ως εξής:

— κατεργασμένο (ελάχιστο βάρος σφαγίου 1,100 kg)·

— έτοιμο για μαγείρεμα (ελάχιστο βάρος εκσπλαχνισμένου σφαγίου χωρίς εντόσθια 0,850 kg)·

— σε τεμάχια·

— εντόσθια (καρδιά, στομάχι και συκώτι).

Καπόνι φραγκόκοτας

Εκτρέφονται για τουλάχιστον 150 ημέρες και μπορούν να πωλούνται ολόκληρα ή τεμαχισμένα, νωπά ή βαθέως κατεψυγμένα. Το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο ασυσκεύαστο ή συσκευασμένο σε πλαστική μεμβράνη, υπό κενό ή σε συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας.

Το προϊόν διατίθεται σε διάφορες μορφές ως εξής:

— κατεργασμένο (ελάχιστο βάρος σφαγίου 1,800 kg)·

— έτοιμο για μαγείρεμα (ελάχιστο βάρος εκσπλαχνισμένου σφαγίου χωρίς εντόσθια 1,400 kg)·

— σε τεμάχια.

Γαλοπούλα

Εκτρέφονται για τουλάχιστον 140 ημέρες και μπορούν να πωλούνται ολόκληρες, σε τεμάχια, νωπές ή βαθέως κατεψυγμένες, ενώ διατίθενται ασυσκεύαστες, συσκευασμένες σε πλαστική μεμβράνη, σε κενό αέρος ή σε συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας.

Το προϊόν διατίθεται σε διάφορες μορφές ως εξής:

— κατεργασμένο (ελάχιστο βάρος σφαγίου 2,700 kg)·

— έτοιμο για μαγείρεμα (ελάχιστο βάρος εκσπλαχνισμένου σφαγίου χωρίς τα εντόσθια 2,300 kg)·

— σε τεμάχια.

Χήνα

Εκτρέφονται για τουλάχιστον 140 ημέρες.

Μπορούν να πωλούνται ολόκληρες, σε τεμάχια, νωπές ή ως βαθέως κατεψυγμένες, ενώ διατίθενται ασυσκεύαστες, συσκευασμένες σε πλαστική μεμβράνη, σε κενό αέρος ή σε συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας.

Το προϊόν διατίθεται σε διάφορες μορφές ως εξής:

— κατεργασμένο (ελάχιστο βάρος σφαγίου 3,100 kg)·

— έτοιμο για μαγείρεμα (ελάχιστο βάρος εκσπλαχνισμένου σφαγίου χωρίς τα εντόσθια 2,700 kg)·

— έχει υποβληθεί σε αφαίμαξη αλλά δεν είναι εκσπλαχνισμένο (ελάχιστο βάρος σφαγίου 3,500 kg)·

— σε τεμάχια.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Οι ζωοτροφές κατά την περίοδο πάχυνσης για τα πουλερικά «Volailles de l'Ain» αποτελούνται κατά τουλάχιστον 70 % από σιτηρά και προϊόντα που παράγονται από σιτηρά (σταθμισμένος μέσος όρος από την ηλικία των 29 ημερών, με εξαίρεση τις χήνες των οποίων η περίοδος πάχυνσης αρχίζει στις 36 ημέρες).

Οι ζωοτροφές πρέπει να περιέχουν τουλάχιστον δύο είδη σιτηρών, συμπεριλαμβανομένου του αραβοσίτου. Τα προϊόντα που παράγονται από σιτηρά δεν μπορούν να αντιπροσωπεύουν περισσότερο από το 15 % του συνολικού τύπου ζωοτροφής.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα πουλερικά «Volailles de l'Ain» εκτρέφονται αποκλειστικά εντός της γεωγραφικής περιοχής της ΠΓΕ από τη στιγμή της άφιξής τους σε ηλικία μίας ημέρας έως την ημερομηνία απομάκρυνσής τους.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η επισήμανση πρέπει να περιλαμβάνει το λογότυπο της ΠΓΕ της Ευρωπαϊκής Ένωσης στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία της ΠΓΕ.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή περιλαμβάνει τους ακόλουθους νομούς και δήμους:

— το σύνολο του νομού Ain·

— στον νομό 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 και Villefranche-sur-Saône·

— στον νομό 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 και Viré·

— στον νομό 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 και Vulvoz·

— στον νομό 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 και Villette-d'Anthon·

— στον νομό 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 και Yenne·

— στον νομό 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 και Vulbens.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☑ φήμη

☑ συγκεκριμένο ποιοτικό χαρακτηριστικό

☑ άλλα χαρακτηριστικά

Περίληψη του δεσμού

Ο δεσμός με τον τόπο προέλευσης των πουλερικών «Volailles de l'Ain» βασίζεται στη φήμη και στην ιδιοτυπία του προϊόντος που συνδέονται με την τεχνογνωσία των πτηνοτρόφων.

Η γεωγραφική περιοχή είναι μια περιοχή όπου συνυπάρχουν διαφορετικοί γεωλογικοί σχηματισμοί και γεωλογικές μεταβάσεις.

Το δυτικό τμήμα περιλαμβάνει τις περιοχές Bresse και Dombes, συμπεριλαμβανομένης της περιοχής Côtière και μέρους της περιοχής Val de Saône. Αντιστοιχεί σε τεκτονική κοιλάδα που σχηματίστηκε από τεκτονικό ρήγμα κατά τη διάρκεια της τριτογενούς περιόδου κατά τις κύριες φάσεις της ορογένεσης των Άλπεων. Νοτιότερα, προς το κέντρο, βρίσκεται η περιοχή Bugey και το νότιο τμήμα της περιοχής Revermont, που χαρακτηρίζονται από μια σειρά λόφων. Το Pays de Gex, στα βορειοανατολικά, αποτελείται από μια ορεινή περιοχή που λειτουργεί ως κλιματικός φραγμός, φθάνοντας σε υψόμετρο έως 1 720 μέτρων, και μια πεδινή περιοχή με υψόμετρο μεταξύ 350 και 600 μέτρων.

Στα δυτικά, οι πεδιάδες και τα οροπέδια είναι σχετικά ομοιόμορφα. Οι βροχοπτώσεις αυξάνονται σχετικά σταθερά από τα δυτικά προς τα ανατολικά έως τις πρώτες πλαγιές των ορέων Jura, Revermont και Bugey, και στη συνέχεια αυξάνονται με ακανόνιστο τρόπο ανάλογα με τον προσανατολισμό των πλαγιών και των κοιλάδων στα ανατολικά. Τα φαινόμενα βροχοπτώσεων συνήθως εμφανίζονται και παραμένουν στα βουνά του ανατολικού τμήματος του νομού, γεγονός που εξηγεί τον λόγο για τον οποίο η συγκεκριμένη περιοχή δέχεται περισσότερες βροχοπτώσεις. Ομοίως, οι θερμοκρασίες είναι υψηλότερες και αρκετά σταθερές στα δυτικά του νομού, ενώ στα ανατολικά παρουσιάζουν ελαφρώς εντονότερη διακύμανση λόγω της τοπογραφίας.

Ο νομός διαθέτει εκτεταμένο και πυκνό υδρογραφικό δίκτυο. Υπάρχουν δύο διακριτοί τύποι υδατορευμάτων: τα πεδινά ρεύματα που ρέουν πάνω από τις παγετοποτάμιες αποθέσεις της πεδιάδας Bresse και του οροπεδίου Dombes, καθώς και τα ρεύματα που κυλούν πάνω από τα πτυχωτά ανάγλυφα του νότιου Jura, γνωστά ως Bugey.

Ως αποτέλεσμα αυτών των φυσικών παραγόντων, η καλλιέργεια αραβοσίτου αποτελεί θεμελιώδη συνιστώσα της οικονομίας και της γεωργικής παράδοσης του Ain.

Ο νομός Ain, που βρίσκεται στο σταυροδρόμι διαφόρων κλιματικών επιρροών (ηπειρωτικών, ορεινών και μεσογειακών), χαρακτηρίζεται από:

— γόνιμα και ποικίλα εδάφη: οι πεδιάδες και οι κοιλάδες, ιδίως αυτές των περιοχών Bresse και Val de Saône, είναι πλούσιες σε προσχωσιγενείς αργίλους, ιδανικές για την καλλιέργεια αραβοσίτου·

— εύκρατο κλίμα: οι θερμοί, υγροί μήνες του καλοκαιριού και του φθινοπώρου ευνοούν την άφθονη παραγωγή αραβοσίτου·

— ποικιλόμορφα τοπία: οι υπαίθριες εκτάσεις, που περιλαμβάνουν λειμώνες και καλλιέργειες σιτηρών, παρέχουν το ιδανικό περιβάλλον για την εκτροφή πουλερικών ελεύθερης βοσκής.

Η πτηνοτροφία έχει βαθιές ρίζες στον νομό Ain. Αντιπροσωπεύει σχεδόν το 20 % της ζωικής παραγωγής του νομού. Το πλεονέκτημά της έγκειται στο ευρύ φάσμα προϊόντων και ειδών που διαθέτει, καθώς και στην παρουσία αλυσίδων εφοδιασμού υψηλής ποιότητας με ισχυρή φήμη. Η ποικιλομορφία αυτή οφείλεται εν μέρει στην έντονη ζήτηση για τοπική παραγωγή. Η αλυσίδα εφοδιασμού επωφελείται επίσης από την παρουσία όλων των συμφεροντούχων (όσον αφορά την επιλογή, την εκκόλαψη, τις ομάδες παραγωγών, τους προμηθευτές ζωοτροφών και τη σφαγή).

Είναι μια περιοχή με γνήσια παράδοση στην πτηνοτροφία. Το 2015 η πτηνοτροφία ήταν η κύρια δραστηριότητα 170 εκμεταλλεύσεων. Συνυπολογίζοντας τον αριθμό των πτηνοτρόφων, ο αριθμός αυτός αντιπροσώπευε περισσότερες από 800 εκμεταλλεύσεις. Παραδοσιακά, κάθε εκμετάλλευση στον νομό Ain διέθετε ορνιθώνα για τη συμπλήρωση του εισοδήματος, και αυτό εξακολουθεί να ισχύει σήμερα για πολλές εκμεταλλεύσεις, ακόμη και αν η πτηνοτροφία δεν αποτελεί την κύρια δραστηριότητά τους.

6.2 Ιδιοτυπία του προϊόντος

Τα πουλερικά «Volailles de l'Ain» εκτρέφονται με ελεύθερη βοσκή από μία ελάχιστη ηλικία με ελεύθερη πρόσβαση σε χώρους με γρασίδι και δενδροστοιχίες.

Προέρχονται από ανθεκτικές φυλές βραδείας ανάπτυξης, οι οποίες ευνοούν την εξερεύνηση των χώρων ελεύθερης βοσκής.

Χάρη στη διατροφή που βασίζεται στην υψηλή περιεκτικότητα σε σιτηρά, τα πουλερικά «Volailles de l'Ain» έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— καλή διάπλαση·

— σφάγιο καλυμμένο σε μεγάλο ποσοστό με μυϊκή μάζα καλά κατανεμημένη σε ολόκληρο τον σκελετό, με σφικτή σάρκα.

Τα πουλερικά Volailles de l'Ain εκτρέφονται με ελεύθερη βοσκή, σύμφωνα με την παραδοσιακή τεχνογνωσία των εκμεταλλεύσεων της περιοχής. Τρέφονται εν μέρει με αραβόσιτο, σύμφωνα με την κτηνοτροφική παράδοση. Στη συνέχεια, πωλούνται σε αγορές. Οι πρακτικές αυτές συνδέονται στενά με τα φυσικά χαρακτηριστικά της περιοχής.

— Ο νομός Ain χαρακτηρίζεται από την παρουσία λειμώνων. Συνεπώς, τα πουλερικά εκτρέφονται παραδοσιακά σε χώρους ελεύθερης βοσκής.

— Η περιοχή είναι κατάλληλη για την καλλιέργεια σιτηρών και αραβοσίτου. Ως εκ τούτου, τουλάχιστον το 70 % της ζωοτροφής των πουλερικών «Volailles de l'Ain» αποτελείται από σιτηρά. Το ποσοστό αυτό επηρεάζει την ποιότητα της πάχυνσης (ενδομυϊκές εναποθέσεις λίπους).

— Η επιλογή φυλών βραδείας ανάπτυξης και η ελάχιστη ηλικία σφαγής διαφυλάσσουν τη γεωργική παράδοση της περιοχής: οι κτηνοτρόφοι έχουν τον χρόνο που χρειάζονται για να εκτρέφουν τα πουλερικά τους, τα οποία σφάζονται σε ώριμο φυσιολογικό στάδιο, καθώς οι μύες τους έχουν τον απαιτούμενο χρόνο να αναπτυχθούν και να αναπτύξουν διάστικτο λιπώδη ιστό.

Τα χαρακτηριστικά αυτά προσδίδουν στα προϊόντα «Volailles de l'Ain» τη φήμη ποιοτικών πουλερικών.

Από την εξέταση των υπηρεσιακών αρχείων προκύπτουν οι μακροχρόνιοι δεσμοί μεταξύ της πτηνοτροφίας και του εν λόγω νομού. Για παράδειγμα, οι λίγες προτάσεις που ακολουθούν: «Την ημέρα της αναχώρησης των Ρωμαίων, η αγαλλίαση του λαού ήταν τέτοια, που, ένεκα της διάχυτης ευγνωμοσύνης προς τον μαρκήσιο του Treffort, ψηφίστηκε από το Συμβούλιο να του προσφερθούν εν είδει δώρου δύο δωδεκάδες καπόνια πάχυνσης». Οι προτάσεις αυτές —οι οποίες αντλήθηκαν από τα δημοτικά μητρώα της πόλης Bourg-en-Bresse από τις 12 Νοεμβρίου 1591 — μαρτυρούν την πτηνοτροφική παράδοση της περιοχής Ain.

Η καλλιέργεια αραβοσίτου έχει τις ρίζες της στις μακραίωνες τοπικές γεωργικές πρακτικές και επηρεάζει άμεσα τις παραδοσιακές μεθόδους κτηνοτροφίας.

Όπως η πτηνοτροφία, έτσι και η κατανάλωση κρέατος πουλερικών έχει βαθιές ρίζες στον νομό Ain.

Η περιοχή Ain έχει ισχυρή γαστρονομική παράδοση με επίκεντρο την πτηνοτροφία. «Ο νομός Ain πρωτοστατεί στην τέχνη της υψηλής γαστρονομίας. Φημίζεται για τον μεγαλύτερο αριθμό εστιατορίων στα οποία έχουν απονεμηθεί αστέρια στον οδηγό Michelin. Σε κάθε χωριό, υπάρχουν δυο τρία μικρά εστιατόρια που προσφέρουν θαυμάσια πιάτα, τα οποία, ενώ αλλού θα κατατάσσονταν στην κατηγορία των εκλεκτών γαστριμαργικών εδεσμάτων, εδώ είναι μέρος της απλής καθημερινή κουζίνας.» - A Cognet - Marie-France Αριθ. 339 - 1984 - *L'Ain Gourmand*.

Στις μέρες μας, δεν υπάρχει εστιατόριο που να μην προσφέρει ποικιλία πιάτων που βασίζονται σε κρέας πουλερικών ελεύθερης βοσκής:

— Μπούτι κοτόπουλου ελεύθερης βοσκής του Ain γεμισμένο με χορταρικά, με κρέμα πορτοκαλιού — συνταγή του Nicolas Morelle, Voyage des Sens, Val Revermont.

— Κοτόπουλο ελεύθερης βοσκής του Ain με καραβίδα — συνταγή από la Table d'Augustine, Priay.

— Κοτόπουλο ελεύθερης βοσκής του Ain με μορχέλλες — συνταγή από το εστιατόριο Les Glycines, Neuville les Dames.

— Κοτόπουλο ελεύθερης βοσκής του Ain ψητό με σάλτσα κρέμας Etrez — συνταγή του Stéphane Téjérina, Polliat.

Το απολαμβάνουμε μαγειρεμένο με όλους τους τρόπους: στον φούρνο, στην κατσαρόλα, στη σχάρα, ολόκληρο ή σε τεμάχια. Ως εκ τούτου, υπάρχει μεγάλη τοπική ζήτηση για πουλερικά ποιότητας, η οποία καλύπτεται από τα πουλερικά «Volailles de l'Ain».

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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