C/2026/3753

15.7.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/3753)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Volailles de l'Ain"

ELi viitenumber: PGI-FR-0146-AM01 – 21.4.2026

1. **Toote nimetus**

„Volailles de l'Ain"

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajanduse ja toidusõltumatuse ministeerium (Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud päritolunimetuse „Volailles de l'Ain" muutmise taotlus ei kuulu ühegi liidu muudatuse juhtumi alla, eeskätt:

a) see ei hõlma kaitstud geograafilise tähise nimetuse muutmist;

b) sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga;

c) see ei sea lisapiiranguid toote turustamisele.

Seega leiavad Prantsusmaa ametiasutused, et taotluse puhul on tegemist standardmuudatusega.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

1. Liikmesriigi pädev asutus

Kirjeldus

Kooskõlas määrusega (EL) 2024/1143 on lisatud punkt „Liikmesriigi pädev asutus“, milles on esitatud riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi (Institut national de la qualité et de l'origine – INAO) kontaktandmed.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

2. Taotlejate rühm

Kirjeldus

Kõnealuse kaitstud geograafilise tähisega hõlmatud ettevõtjaid koondava üksuse QUALINEA telefoninumbrit ja e-posti aadressi on ajakohastatud. Lisaks on selle koosseisu kirjeldus ümber sõnastatud.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

3. Toote liik

Kirjeldus

Tootespetsifikaadist on välja jäetud toote liiki käsitlev jaotis, milles toode oli varem määratletud klassi järgi.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

4. Toote kirjeldus

Kirjeldus

Kaitstud geograafilise tähisega hõlmatud toodete puhul nähakse muudatusega ette järgmiste täiendavate toodete tootmine:

— noor nuumkana;

— hani;

— pärlkana kohikukk;

— kollased ja mustad kanad;

— kollane kohikukk.

Jaotist on täiendatud iga liigi fenotüübi kirjeldusega.

Kõigi toodete puhul on võimalike esitlusviiside hulka lisatud sügavkülmutamine.

Kanade ja pärlkanade puhul on lisatud üksnes rupsi eemaldamise, säilitamise ja turustamise kord.

Kõigi tootespetsifikaadis nimetatud linnuliikide puhul on lisatud lihalõiked. Nende omadusi on täpsustatud. Need võivad pärineda väheoluliste defektidega rümpadest, kuid kasutatavad tükid peavad vastama A-klassi esitlusviisi kriteeriumidele ning pärinema rümpadest, mille kaal on vähemalt 90 % tervelt turustatavate rümpade kindlaksmääratud kaalust.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

5. Geograafiline piirkond

Kirjeldus

Selles punktis on tehtud üksnes redaktsioonilisi muudatusi. Geograafilise piirkonna määratlust ei ole muudetud.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

6. Tõendid selle kohta, et toode pärineb geograafilisest piirkonnast

Kirjeldus

Toodete päritolu tagatakse loomade ja toodete identifitseerimise ja jälgitavuse abil tootmise ja töötlemise igas etapis.

Jälgitavust tõendavad dokumendid on ajakohastatud ja esitatud kokkuvõtliku tabelina. Tabelis on iga etapi kohta esitatud registreeritava teabe liik ning sellele vastav registreerimisdokument. Igas etapis identifitseeritakse loomad ja tooted partiinumbri abil, mis võimaldab siduda eelmise etapi sellele järgneva etapiga.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

ÜLEVIIMINE PUNKTI 4 „TÕENDID SELLE KOHTA, ET TOODE PÄRINEB GEOGRAAFILISEST PIIRKONNAST“

Kirjeldus

Kõik ettevõtjad, kes osalevad kaitstud geograafilise tähisega märgistatud toodete „Volailles de l'Ain“ tootmises, peavad rühma sellest teavitama, et saada enne kõnealuse tegevuse alustamist selleks luba.

Toodete päritolu tagatakse loomade ja toodete identifitseerimise ja jälgitavuse abil tootmise ja töötlemise igas etapis.

Tootmisahela igas etapis ajakohastavad eri ettevõtjad (tootmise ja tehnilise järelevalve organisatsioonid, loomakasvatajad, söödatootjad, tapamajad, lihalõikusettevõtted, pakendamisettevõtted) dokumente, et tagada toote jälgitavus kogu tarneahela ulatuses mõlemas suunas ning kindlustada kaitstud geograafilise tähisega toodete „Volailles de l'Ain“ tootmismeetodi järgimine.

Tabelis on iga etapi kohta esitatud registreeritava teabe liik ning sellele vastav registreerimisdokument. Igas etapis identifitseeritakse loomad ja tooted partiinumbri abil, mis võimaldab siduda eelmise etapi sellele järgneva etapiga.

Jälgitavusandmed

ETAPP

Tootmise ja tehnilise järelevalve organisatsioon

Seotud dokument

Põllumajandusettevõtete register

Tibude saatelehed

Järelevalve- ja kontrolliandmed

Põllumajandusettevõtte identifitseerimisandmed

Lindlate ja nendega seotud välialade pindala

Tibude tõud

Asustustihedus

ETAPP

Sööda tootmine

Seotud dokument

Tootmis- ja tarneregister

Saatelehed ja etiketid

Järelevalve- ja kontrolliandmed

Söödatootja identifitseerimisandmed

Sööda koostise (doseerimise) andmed

Põllumajandusettevõtte identifitseerimisandmed

ETAPP

Kasvatamine

Seotud dokument

Kasvatuskaart

Tibude saatelehed

Sööda saatelehed

Osalise äraveo saateleht

Järelevalve- ja kontrolliandmed

Põllumajandusettevõtte identifitseerimisandmed

Päritolusertifikaadi number

Lindla number

Tibude lindlasse paigutamise kuupäev

Vanus välialale pääsemisel

Tibude tõud

Asustustihedus

Kasutatud söödad

Põllumajandusettevõtte kontaktandmed

Lindla number

Söötmise lõpetamise kellaaeg

Lindude äraveo kuupäev

Põllumajandusettevõttest väljumise kellaaeg

Tapamajja saabumise kellaaeg

Äraveetud lindude arv

Tapamaja kontaktandmed

ETAPP

Tapmine

Seotud dokument

Osalise äraveo saateleht

Tapmiskaart, tapapartii jälgimiskaart

KGT sertifitseerimisdeklaratsioon

Järelevalve- ja kontrolliandmed

Tapamaja identifitseerimisandmed

Veoaeg

Partii number

Tapmise kuupäev

Tapetud, KGT nõuetele mittevastavaks tunnistatud ja registreeritud lindude arv partiide ja põllumajandusettevõtete kaupa

ETAPP

Lihalõikusettevõte

Seotud dokument

Tapmiskaart, tapapartii jälgimiskaart

KGT sertifitseerimisdeklaratsioon

Järelevalve- ja kontrolliandmed

Lihalõikusettevõtte identifitseerimisandmed

Tapmise kuupäev

Tükeldamise kuupäev

Tükeldatud ja KGT sertifikaadiga toodete kogus partii ja põllumajandusettevõtte kaupa

ETAPP

Sügavkülmutusettevõte

Seotud dokument

Tapmiskaart, sügavkülmutuspartii jälgimiskaart

KGT sertifitseerimisdeklaratsioon

Järelevalve- ja kontrolliandmed

Sügavkülmutusettevõtte identifitseerimisandmed

Partii number

Tapmise kuupäev

Sügavkülmutamise kuupäev

Sügavkülmutatud ja KGT sertifikaadiga lindude arv partiide ja põllumajandusettevõtete kaupa

ETAPP

Pakendamisettevõte

Seotud dokument

Tapmiskaart, pakendamispartii jälgimiskaart

KGT sertifitseerimisdeklaratsioon

Järelevalve- ja kontrolliandmed

Pakendamisettevõtte identifitseerimisandmed

Tapmise kuupäev

Pakendamise kuupäev

Partii/ettevõtte viitenumber

Pakendatud ja KGT sertifikaadiga lindude arv partiide ja põllumajandusettevõtete kaupa

Tootmistingimuste järelevalve ja kontrolliga seotud dokumente tuleb säilitada vähemalt 24 kuud. Need võib arhiveerida paberkandjal või digitaalselt.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

7. Tootmismeetodi kirjeldus

Kirjeldus

Alapunkt 5.1. Kasutatavad tõud

Selles alapunktis on esitatud iga liigi fenotüübid ja nende kirjeldused. Tegemist on tunnustatud vastupidavate ja aeglaselt kasvavate tõugudega.

Alapunkt 5.2. Linnukasvatusmeetod

Kaitstud geograafilise tähisega linde „Volailles de l'Ain" kasvatatakse vabapidamisel. Nende välialale laskmise tingimusi on täpsustatud.

Esitatud on üksikasjalik teave lindlate ja nende sisseseade kohta. Täpsustatud on nende hoonete pindala. Suuremate liikide (kalkunid, haned) puhul on lindlate pindala suurem.

Uute liikide puhul on täpsustatud ja lisatud maksimaalne asustustihedus ja lindude arv lindla kohta, minimaalne väliala pindala linnu kohta ning välialale laskmise maksimaalne vanus.

Alapunkt 5.3. Väliala tüüp

Lindude heaolu huvides peab välialal olema hekke ja metsaga kaetud alasid, kus minimaalne puude arv on kindlaks määratud sõltuvalt lindla pindalast.

Välialale istutatud ja seal kasvavad puud on peamiselt kohalikud liigid, mis peavad moodustama vähemalt 50 % istutustest.

Alapunkt 5.4. Sööt

Nuumaperioodil on teraviljadest ja neist valmistatud toodete osakaalu söödas vähendatud.

Lisatud on nõue, et sööt peab sisaldama vähemalt kahte teraviljaliiki, sealhulgas maisi.

Teraviljadest valmistatud toodete maksimaalset osakaalu söödasegus on piiratud.

Lisatud on lubatud toorainekategooriate loend.

Alapunkt 5.5. Lindude vedu ja kogumine

Loomakasvatusettevõtte ja tapamaja vaheliste vedude tingimusi on täpsustatud nii kestuse kui ka vahemaadega seoses. Need tingimused hõlmavad minimaalset söötmiseta oleku aega, et tagada lindude heaolu nende vedamise ajal.

Alapunkt 5.6. Tapmiseelne ooteaeg

Lindude heaolu tagamiseks enne tapmist on lisatud veojärgne taastumisaeg ja tapmiseelne ooteaeg.

Alapunkt 5.7. Toote esitlusviis

Täiendav alapunkt

5.7.1. Terved rümbad

Lisatud on rümpade sorteerimis- ja kaalunõuded.

Täpsustatud on jahutamisjärgseid temperatuure.

Lisatud on rupsi kogumise ja säilitamise nõuded, et tagada selle terviklikkus.

Täiendav alapunkt

5.7.2. Tükeldatud tooted

Tapmise ja tükeldamise vahelist aega on piiratud.

Täpsustatud on lõiketükkide omadusi.

Täiendav alapunkt

5.7.3. Toodete sügavkülmutamine

Seda säilitusviisi võimaldavate toodete jaoks lisatakse külmutamise tingimused ja tähtajad.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

8. Üksikasjad, mis tõendavad seost geograafilise piirkonnaga

Kirjeldus

Geograafilise piirkonnaga seost põhjendavad asjaolud on täielikult ümber sõnastatud, et selgemini eristada geograafilise piirkonna ja toote eripärasid ning nendevahelist põhjuslikku seost.

Geograafilise keskkonnaga seotud põhielemendid on säilitatud ja neid on täiendatud.

Need põhinevad piirkonna pikaajalisel linnukasvatustraditsioonil, rõhutades mullastiku- ja kliimatingimusi, maisikasvatust ning segakultuure ja loomakasvatust ühendavat süsteemi ehk inimtegureid, mis on selle tootmise aluseks. Tootmine tugineb vastupidavate ja aeglase kasvuga tõugude kasvatamisele.

Põhjusliku seose kirjelduses käsitletakse nende kodulindudega seotud kulinaarseid traditsioone ja mainet.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

9. Kontrolliasutus

Kirjeldus

Selles punktis on nüüd esitatud Prantsusmaa pädevate kontrolliasutuste kontaktandmed: riiklik päritolunimetuste ja kvaliteediinstituut (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) ning konkurentsi, tarbijakaitseküsimuste ja pettusevastase võitluse peadirektoraat (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, DGCCRF). Sertifitseerimisasutuse nimetus ja kontaktandmed on esitatud INAO veebisaidil ja Euroopa Komisjoni andmebaasis.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

10. Märgistus

Kirjeldus

Olemasolev jaotis on välja jäetud ja asendatud lausega, milles kirjeldatakse geograafilistele tähistele omaseid kohustuslikke regulatiivseid elemente.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

11. Siseriiklikud nõuded

Kirjeldus

See punkt esitatakse tabelina, milles on näidatud peamised kontrollimisele kuuluvad elemendid ja kasutatavad hindamismeetodid.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Volailles de l'Ain"

ELi viitenumber: PGI-FR-0146-AM01 – 21.4.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Volailles de l'Ain"

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

02 – LIHA JA SÖÖDAV RUPS

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Toodetele „Volailles de l'Ain" on iseloomulikud järgmised tunnused:

— pikka kasvatusperioodi võimaldavate vastupidavate ja aeglase kasvuga tõugude kasutamine;

— linde kasvatatakse vabapidamisel ning neil on juurdepääs muru ja puudega välialale;

— nuumamisperioodil koosneb sööt vähemalt 70 % ulatuses teraviljast.

Tootel „Volailles de l'Ain" on hea lihakus, hästi kaetud rümp, mille lihasmass on kogu luustiku ulatuses ühtlaselt jaotunud, ning rasvkate, mida iseloomustab õhuke rasvakiht rinnal, seljal ja kintsudel.

Tervena müüakse ainult A-klassi rümpasid.

Jaotustükid klassifitseeritakse eraldi tervikrümpade klassifitseerimisest. Jaotustükid on saadud rümpadest, millel võib esineda tühised puudusi (mistõttu ei saa neid liigitada A-klassi), kuid mis peavad vastama A-klassi esitusnõuetele ja tervelt turustatavate rümpade miinimumkaalule.

Kana

Vähemalt 81 päeva kasvatatud kanu võib müüa tervelt või jaotustükkidena, värskelt või sügavkülmutatult. Rupsi (süda, pugu ja maks) müüakse samuti värskelt või sügavkülmutatult.

Toodet turustatakse pakendamata, pakendatuna kilesse, vaakumpakendisse või gaasikeskkonnas.

Eri esitlusviisid on järgmised:

— puhastatud (rümba miinimumkaal on 1,300 kg);

— küpsetusvalmis (ilma rupsita roogitud rümba miinimumkaal 1,000 kg);

— jaotustükid;

— rups (süda, pugu ja maks).

Kohikukk

Vähemalt 150 päeva kasvatatud kohikukkesid võib müüa tervena või jaotustükkidena, värskelt või sügavkülmutatult. Toodet turustatakse pakendamata, pakendatuna kilesse, vaakumpakendisse või gaasikeskkonnas.

Eri esitlusviisid on järgmised:

— puhastatud (rümba miinimumkaal on 2,900 kg);

— küpsetusvalmis (ilma rupsita roogitud rümba miinimumkaal 2,500 kg);

— jaotustükid.

Noor nuumkana:

Vähemalt 120 päeva kasvatatud noori nuumkanu võib müüa tervena või jaotustükkidena, värskelt või sügavkülmutatult. Toodet turustatakse pakendamata, pakendatuna kilesse, vaakumpakendisse või gaasikeskkonnas.

Eri esitlusviisid on järgmised:

— puhastatud (rümba miinimumkaal on 1,950 kg);

— küpsetusvalmis (ilma rupsita roogitud rümba miinimumkaal 1,650 kg);

— jaotustükid.

Pärlkana

Vähemalt 94 päeva kasvatatud pärlkanu võib müüa tervena või jaotustükkidena, värskelt või sügavkülmutatult. Rupsi (süda, pugu ja maks) müüakse samuti värskelt või sügavkülmutatult.

Toodet turustatakse pakendamata, pakendatuna kilesse, vaakumpakendisse või gaasikeskkonnas.

Eri esitlusviisid on järgmised:

— puhastatud (rümba miinimumkaal on 1,100 kg);

— küpsetusvalmis (ilma rupsita roogitud rümba miinimumkaal 0,850 kg);

— jaotustükid;

— rups (süda, pugu ja maks).

Pärlkana kohikukk

Vähemalt 150 päeva kasvatatud pärlkana kohikukkesid võib müüa tervena või jaotustükkidena, värskelt või sügavkülmutatult. Toodet turustatakse pakendamata, pakendatuna kilesse, vaakumpakendisse või gaasikeskkonnas.

Eri esitlusviisid on järgmised:

— puhastatud (rümba miinimumkaal on 1,800 kg);

— küpsetusvalmis (ilma rupsita roogitud rümba miinimumkaal 1,400 kg);

— jaotustükid.

Kalkun

Vähemalt 140 päeva kasvatatud kalkuneid võib müüa tervena või jaotustükkidena, värskelt või sügavkülmutatult ning neid võib turustada pakendamata, kilesse pakendatult, vaakumpakendis või gaasikeskkonda pakendatult.

Eri esitlusviisid on järgmised:

— puhastatud (rümba miinimumkaal on 2,700 kg);

— küpsetusvalmis (ilma rupsita roogitud rümba miinimumkaal 2,300 kg);

— jaotustükid.

Hani

Hanesid kasvatatakse vähemalt 140 päeva.

Neid võib müüa tervena või jaotustükkidena, värskelt või sügavkülmutatult ning neid võib turustada pakendamata, kilesse pakendatult, vaakumpakendis või gaasikeskkonda pakendatult.

Eri esitlusviisid on järgmised:

— puhastatud (rümba miinimumkaal on 3,100 kg);

— küpsetusvalmis (ilma rupsita roogitud rümba miinimumkaal 2,700 kg);

— veretustatud, kuid mitte roogitud (rümba miinimumkaal 3,500 kg);

— jaotustükid.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Toote „Volailles de l'Ain" sööt koosneb nuumamisperioodil vähemalt 70 % ulatuses teraviljast ja teraviljatoodetest (kaalutud keskmine alates 29. elupäevast, välja arvatud haned, kelle nuumamisperiood algab 36. elupäeval).

Sööt peab sisaldama vähemalt kahte liiki teravilja, sealhulgas maisi. Teraviljast saadud tooted ei tohi moodustada rohkem kui 15 % sööda koostisest.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Toodet „Volailles de l'Ain" kasvatatakse eranditult kaitstud geograafilise tähise piirkonnas alates lindude saabumisest ühe päeva vanuselt kuni nende sealt äraveo kuupäevani.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

—

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Märgistusel peab Euroopa Liidu kaitstud geograafilise tähise sümbol olema kaitstud geograafilise tähise nimetusega samas vaateväljas.

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond hõlmab järgmisi departemange ja kommuune:

— Aini departemang tervikuna;

— Rhône'i departemangu järgmisi kommuune:

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 ja Villefranche-sur-Saône;

— Saôneet-Loire'i departemangu järgmisi kommuune:

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 ja Viré;

— Jura departemangu järgmisi kommuune:

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 ja Vulvoz;

— Isère'i departemangu järgmisi kommuune:

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 ja Villette-d'Anthon;

— Savoie departemangu järgmisi kommuune:

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 ja Yenne;

— Haute-Savoie departemangu järgmisi kommuune:

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 ja Vulbens.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos geograafilise päritoluga põhineb

☑ mainel

☑ ettenähtud kvaliteedil

☑ muudel omadustel

Seose kokkuvõte

Toote „Volailles de l'Ain" seos piirkonnaga põhineb toote mainel ja eripäradel, mis on seotud linnukasvatajate oskusteabega.

Geograafiline piirkond on ala, kus esinevad erinevad geoloogilised formatsioonid ja üleminekud.

Lääneosa hõlmab Bresse'i ja Dombes'i piirkonda, sealhulgas Côtière'i ja osa Saône'i orust. Seda iseloomustab tektooniline rifiorg, mis kujunes tertsiaari ajastul Alpide kurdmäestiku tekke peamiste etappide käigus. Keskosas lõuna suunas asuvad Bugey ja Revermont' lõunaosa, mida iseloomustab mäeahelike vaheldumine. Kirdeosas paiknev Pays de Gex koosneb mägisest piirkonnast, mis toimib kliimabarjäärina ja ulatub kuni 1 720 meetri kõrgusele, ning tasandikualast, mille kõrgus merepinnast jääb vahemikku 350–600 meetrit.

Lääneosa tasandikud ja platood on suhteliselt ühetaolised. Sademete hulk suureneb üsna stabiilselt läänest ida suunas kuni Jura, Revermonti ja Bugey mäestike esimeste nõlvadeni, seejärel suureneb see ebaühtlaselt, sõltuvalt nõlvade ja orgude paiknemisest idas. Vihma toovad õhuvoolud kipuvad departemangu idaosas mägede vastu põrkama ja seal püsima jääma, mis selgitab, miks departemangu idaosas sajab rohkem. Samuti on temperatuur departemangu lääneosas kõrgem ja üsna ühtlane, idas aga topograafia tõttu veidi muutlikum.

Departemangul on ulatuslik ja tihe hüdrograafiline võrgustik. Eristatakse kahte liiki vooluveekogusid: tasandikujõed, mis voolavad üle Bresse'i tasandiku ja Dombes'i platoo fluvioglaatsiaalsete setete, ning jõed, mis voolavad üle Jura lõunaosa kurrutatud reljeefi, mida tuntakse Bugey nime all.

Nende looduslike tegurite tõttu on maisikasvatus Aini majanduse ja põllumajandustraditsioonide oluline osa.

Aini departemangu, mis asub erinevate kliimamõjude (kontinentaalne, mägine ja vahemereline) ristumiskohas, iseloomustavad:

— viljakad ja mitmekesised mullad: tasandikud ja orud, eelkõige Bresse'i ja Saône'i omad, on rikkad alluviaalsete savide poolest, mis sobivad ideaalselt maisi kasvatamiseks;

— mõõdukas kliima: kuumad ja niisked suved ning sügised soodustavad rikkalikku maisisaaki;

— mitmekesised maastikud: avatud alad, mis hõlmavad niite ja teraviljapõlde, pakuvad ideaalset keskkonda kodulindude vabapidamiseks.

Kodulindude kasvatamine on Aini departemangus sügavalt juurdunud. See moodustab peaaegu 20 % departemangu loomakasvatustoodangust. Selle tugevus peitub mitmekesises tootevalikus ja liikide mitmekesisuses ning hea mainega kvaliteetsete tarneahelate olemasolus. See mitmekesisus tuleneb osaliselt suurest nõudlusest kohaliku toodangu järele. Tarneahelale tuleb kasuks ka kõigi sidusrühmade (tõuaretus, haudejaamad, tootjate ühendused, söödatootjad ja tapamajad) kaasatus.

See on paikkond, kus valitseb tõeline kodulindude kasvatamise traditsioon. 2015. aastal oli linnukasvatus 170 põllumajandusettevõtte peamine tegevusala. Võttes arvesse linnukasvatajate arvu, tähendas see enam kui 800 põllumajandusettevõtet. Traditsiooniliselt oli igal Aini departemangu põllumajandusettevõttel sissetuleku täiendamiseks oma lindla ja paljude põllumajandusettevõtete puhul see ka praegu nii, isegi kui linnukasvatus ei ole nende peamine tegevusala.

6.2 Toote eripära

Kodulinde „Volailles de l'Ain" kasvatatakse sünnist saadik vabapidamisel, nii et neil on vaba juurdepääs rohuga kaetud ja puudega ääristatud välialale.

Need linnud pärinevad vastupidavatest, aeglaselt kasvavatest tõugudest, kes armastavad välialasid avastada.

Tänu teraviljapõhisele toidule on kodulindudel „Volailles de l'Ain" järgmised omadused:

— hea kohanemisvõime;

— hästi kaetud rümp, mille lihasmass on kogu skeleti ulatuses hästi jaotunud ja mille liha on tihke.

Kodulinde „Volailles de l'Ain" kasvatatakse vabapidamisel vastavalt piirkonna põllumajandusettevõtete traditsioonilisele oskusteabele. Vastavalt põllumajandustraditsioonile söödetakse neid osaliselt maisiga. Seejärel müüakse neid turgudel. Need tavad on tihedalt seotud piirkonna looduslike omadustega.

— Aini departemangus on rohumaad väga levinud. Seetõttu kasvatatakse kodulinde traditsiooniliselt välialadel.

— Piirkond sobib hästi teravilja ja maisi kasvatamiseks. Seetõttu koosneb vähemalt 70 % kodulindude „Volailles de l'Ain" söödast teraviljast. See mõjutab nuumamise kvaliteeti (lihasesse ladestunud rasv).

— Aeglase kasvuga tõugude valik ja minimaalne tapavanus hoiavad alal piirkonna põllumajandustraditsiooni: põllumajandustootjatel kulub kodulindude kasvatamiseks aega. Need tapetakse küpses füsioloogilises staadiumis, kui nende lihastel on olnud aega areneda ja rasvaga läbi põimuda.

Need omadused annavad tootele „Volailles de l'Ain" kvaliteetse kodulinnuliha maine.

Departemangu arhiivide uurimine näitab pikaajalisi seoseid linnukasvatuse ja selle departemangu vahel. Seda näitlikustavad järgmised laused: „Inimesed olid sel päeval roomlaste lahkumise puhul nii rõõmsad, et tänutundest Treffort'i markii vastu otsustas nõukogu, et talle tuleks kinkida kaks tosinat nuumatud kohikukke." See Bourg-en-Bresse'i linnaregistrisse 12. novembril 1591. aastal kantud lause annab tunnistust Aini piirkonna linnukasvatuse traditsioonist.

Maisikasvatus on olnud kohalikes põllumajandustavades juurdunud juba mitu sajandit, mõjutades otseselt traditsioonilisi loomakasvatusmeetodeid.

Nii nagu linnukasvatus, on ka linnuliha tarbimine Aini departemangus tugevalt juurdunud.

Aini piirkonnale on omane tugev gastronoomiline traditsioon, mille keskmes on linnuliha. „Ain on juhtiv departemang gastronoomia valdkonnas. Siin asub kõige rohkem restorane, mis on pälvinud Michelini tärne. Igas külas on kaks või kolm suurepärast väikest söögikohta, mille menüüd peetaks mujal luksuslikuks, kuid siin peetakse seda üsna lihtsaks." - A Cognet - Marie-France No. 339 - 1984 - *L'Ain Gourmand*.

Tänapäeval pole ühtegi restorani, mis ei pakuks mitmesuguseid vabapidamisel kasvatatud linnuliha roogasid:

— maitsetaimedega täidetud vabapidamisel kasvatatud Aini kanakoib apelsinikreemiga – retsept: Nicolas Morelle, Voyage des Sens, Val Revermont;

— vabapidamisel kasvatatud Aini kana jõevähkidega – retsept: la Table d'Augustine, Priay;

— vabapidamisel kasvatatud Aini kana mürklitega – retsept: Glycine, Neuville les Dames;

— kõrgel kuumusel praetud vabapidamisel kasvatatud Aini kana Etrezi koorekastmega – retsept: Stéphane Téjérina, Polliat.

Kodulinnuliha nauditakse kõigis selle vormides: röstituna, hautatuna, grillituna, tervena või tükkidena. Seetõttu on kohalikul turul suur nõudlus kvaliteetse linnuliha järele, mida rahuldab toode „Volailles de l'Ain".

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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