C/2026/3753

15.7.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/3753)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Volailles de l’Ain”

EU-viitenumero: PGI-FR-0146-AM01 – 21.4.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Volailles de l’Ain”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (maataloudesta ja elintarvikeomavaraisuudesta vastaava ministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Volailles de l’Ain” muutoshakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli se ei

a) sisällä suojatun maantieteellisen merkinnän nimen muutosta

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuotoista muutosta.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

1. Maantieteellisestä merkinnästä vastaava jäsenvaltion viranomainen

Kuvaus

Tuote-eritelmään on lisätty osio ”Maantieteellisestä merkinnästä vastaava jäsenvaltion viranomainen”, jossa esitetään alkuperänimityksistä ja laatumerkeistä vastaavan viraston (Institut national de la qualité et de l’origine, INAO) yhteystiedot asetuksen (EU) 2024/1143 mukaisesti.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

2. Hakijaryhmä

Kuvaus

Tämän SMM-merkinnän kattaman tuotteen tuottajia edustavan QUALINEAn puhelinnumero ja sähköpostiosoite on päivitetty. Lisäksi ryhmän kokoonpanon kuvaus on muotoiltu uudelleen.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

3. Tuotelaji

Kuvaus

Tuote-eritelmästä on poistettu tuotelajia koskeva kohta (aiemmin tuotelaji määriteltiin luokan mukaan).

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

4. Tuotteen kuvaus

Kuvaus

Muutoksella lisätään suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettujen tuotteiden piiriin seuraavat tuotteet:

— nuori kana

— hanhi

— helmikanan salvokukko

— keltaiset ja mustat kanat

— keltainen salvokukko.

Kyseiseen kohtaan on lisätty kuvaus kunkin lajin fenotyypistä.

Tuote-eritelmään on lisätty kaikkien tuotteiden osalta mahdollisuus panna tuote esille pakastettuna.

Kanan ja helmikanan osalta eritelmään on lisätty menetelmät, joiden mukaisesti muut eläimen osat irrotetaan ruhosta, säilytetään ja pidetään kaupan.

Kaikkien tuote-eritelmässä tarkoitettujen lajien paloittelu on nyt sallittu. Palojen ominaisuudet on määritelty. Palat voivat olla peräisin ruhoista, joissa voi olla pieniä virheitä, mutta myyntiin valikoitujen palojen on täytettävä A-luokan esillepanomuotoa koskevat vaatimukset. Palojen on myös oltava peräisin ruhoista, joiden paino on vähintään 90 prosenttia kokonaisena kaupan pidettäville ruhoille määritetystä vähimmäispainosta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

5. Maantieteellinen alue

Kuvaus

Maantieteellistä aluetta koskevaan kohtaan on tehty vain toimituksellisia muutoksia. Maantieteellisen alueen rajausta ei ole muutettu.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

6. Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta

Kuvaus

Tuotteiden alkuperä taataan tunnistamalla ja jäljittämällä eläimet ja tuotteet kussakin tuotanto- ja jalostusvaiheessa.

Todisteet jäljitettävyydestä on päivitetty ja esitetty yhteenvetotaulukossa. Taulukossa määritetään kustakin vaiheesta kirjattavat tiedot sekä asiakirja, johon tiedot kirjataan. Eläimet ja tuotteet yksilöidään kussakin vaiheessa eränumerolla, jonka avulla kukin vaihe voidaan yhdistää seuraavaan vaiheeseen.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

TEKSTIN SIIRTO KOHTAAN 4) TEKIJÄT, JOTKA OSOITTAVAT, ETTÄ TUOTE ON PERÄISIN MAANTIETEELLISELTÄ ALUEELTA

Kuvaus

Jokaisen toimijan, joka osallistuu suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Volailles de l’Ain” varustettujen tuotteiden tuotantoon, on ennen kyseisen toiminnan aloittamista ilmoittauduttava ryhmälle hyväksyntää varten.

Tuotteiden alkuperä taataan tunnistamalla ja jäljittämällä eläimet ja tuotteet kussakin tuotanto- ja jalostusvaiheessa.

Eri toimijat (teknisestä ja tuotannon valvonnasta vastaavat organisaatiot, jalostajat, rehunvalmistajat, teurastamot, leikkaamot ja pakkauslaitokset) pitävät tuotantoketjun kaikissa vaiheissa asiakirjat ajan tasalla, jotta varmistetaan, että tuote on jäljitettävissä molempiin suuntiin tuotantoketjua ja että suojatun maantieteellisen merkinnän ”Volailles de l’Ain” tuotantomenetelmää noudatetaan.

Yhteenvetotaulukossa luetellaan kustakin vaiheesta kirjattavat tiedot sekä asiakirja, johon tiedot sisältyvät. Eläimet ja tuotteet yksilöidään kussakin vaiheessa eränumerolla, jonka avulla kukin vaihe voidaan yhdistää seuraavaan vaiheeseen.

Jäljitettävyystiedot

VAIHE

Teknisestä ja tuotannon valvonnasta vastaavat organisaatiot

Asiakirja, johon tiedot sisältyvät

Tilarekisteri

Poikasten toimitusasiakirjat

Seuranta- ja valvontatiedot

Tilan tunnistetiedot

Tuotantorakennusten ja laidunten pinta-alat

Poikasten rodut

Tiheys

VAIHE

Rehun valmistus

Asiakirja, johon tiedot sisältyvät

Valmistus- ja toimitusasiakirja

Toimitusasiakirjat ja etiketit

Seuranta- ja valvontatiedot

Rehunvalmistajan tunnistetiedot

Rehun annostelutiedot

Tilan tunnistetiedot

VAIHE

Kasvatus

Asiakirja, johon tiedot sisältyvät

Kasvatusasiakirja

Poikasten toimitusasiakirjat

Rehun toimitusasiakirjat

Osittaista parvesta poistamista koskeva asiakirja

Seuranta- ja valvontatiedot

Tilan tunnistetiedot

Alkuperätodistuksen numero

Tuotantorakennuksen numero

Perustamispäivämäärä

Laitumellepääsyikä

Poikasten rodut

Tiheys

Annettu rehu

Tilan yhteystiedot

Tuotantorakennuksen numero

Ruokinnan keskeytyksen ajankohta

Parvesta poistamisen päivämäärä

Lähtöaika tilalta

Teurastamoon saapumisen kellonaika

Parvesta poistetun siipikarjan määrä

Teurastamon yhteystiedot

VAIHE

Teurastus

Asiakirja, johon tiedot sisältyvät

Osittaista parvesta poistamista koskeva asiakirja

Teurastusasiakirja, teuraserän seurantalomake

SMM-sertifiointia koskeva vakuutus

Seuranta- ja valvontatiedot

Teurastamon tunnistetiedot

Kuljetusajankohta

Erän numero

Teurastuspäivämäärä

Teurastettujen, alempaan luokkaan luokiteltujen ja rekisteröityjen SMM-sertifioitujen eläinten lukumäärät erän ja tilan mukaan eriteltyinä

VAIHE

Leikkaamo

Asiakirja, johon tiedot sisältyvät

Teurastusasiakirja, teuraserän seurantalomake

SMM-sertifiointia koskeva vakuutus

Seuranta- ja valvontatiedot

Leikkaamon tunnistetiedot

Teurastuspäivämäärä

Leikkaamispäivämäärä

Leikattu SMM-sertifioitu määrä erän ja tilan mukaan eriteltynä

VAIHE

Pakastuslaitos

Asiakirja, johon tiedot sisältyvät

Teurastusasiakirja, pakastuserän seurantalomake

SMM-sertifiointia koskeva vakuutus

Seuranta- ja valvontatiedot

Pakastuslaitoksen tunnistetiedot

Erän numero

Teurastuspäivämäärä

Pakastuspäivämäärä

Pakastettujen SMM-sertifioitujen eläinten lukumäärä erän ja tilan mukaan eriteltynä

VAIHE

Pakkauslaitos

Asiakirja, johon tiedot sisältyvät

Teurastusasiakirja, pakkauserän seurantalomake

SMM-sertifiointia koskeva vakuutus

Seuranta- ja valvontatiedot

Pakkauslaitoksen tunnistetiedot

Teurastuspäivämäärä

Pakkauspäivämäärä

Erän/tilan viitenumero

Pakattujen SMM-sertifioitujen eläinten lukumäärä erän ja tilan mukaan eriteltynä

Tuotanto-olosuhteiden seurantaan ja valvontaan liittyvät asiakirjat on säilytettävä vähintään 24 kuukautta. Ne voidaan arkistoida paperisena tai digitaalisessa muodossa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

7. Tuotantomenetelmän kuvaus

Kuvaus

Alajakso 5.1. Käytetyt rodut

Tähän alajaksoon on lisätty maininta ja kuvaus kunkin lajin fenotyypeistä. Rodut on kuvattu kestäviksi ja hitaasti kasvaviksi.

Alajakso 5.2. Siipikarjan kasvatustapa

Volailles de l'Ain -siipikarja kasvatetaan vapaalla laitumella. Tuote-eritelmässä on määritetty laitumelle pääsyn olosuhteet.

Tuotantorakennusten ja niiden varusteiden ominaisuudet on esitetty yksityiskohtaisesti, ja niiden pinta-alat on määritelty. Suurempien lajien (kalkkunoiden ja hanhien) kasvatuksessa käytetään pinta-alaltaan suurempia tuotantorakennuksia.

Tuote-eritelmään on lisätty uusien lajien osalta arvot, joissa määritetään suurin sallittu eläintiheys ja -määrä rakennusta kohden, vähimmäislaidunala eläintä kohden sekä laitumelle pääsyn enimmäisikä.

Alajakso 5.3. Laiduntyyppi

Eläinten hyvinvoinnin edistämiseksi laitumella tulee olla pensaikkoa sekä puustoa, jonka vähimmäismäärä riippuu rakennuksen pinta-alasta.

Laitumelle istutettujen ja siellä kasvavien puiden tulee olla pääasiassa paikallisia lajeja, joita on oltava vähintään 50 prosenttia puista.

Alajakso 5.4. Rehu

Lihotusvaiheessa käytettävän rehun sisältämien viljojen ja viljoista saatujen tuotteiden osuutta on pienennetty.

Tuote-eritelmään on lisätty vaatimus, jonka mukaan rehun tulee sisältää vähintään kahta viljalajia, joista toisen on oltava maissia.

Viljoista saatujen tuotteiden enimmäisosuutta rehuseoksessa on rajoitettu.

Tuote-eritelmään on myös lisätty luettelo sallituista raaka-aineryhmistä.

Alajakso 5.5. Lintujen kuljettaminen ja poisvienti

Tuote-eritelmässä on täsmennetty tilan ja teurastamon välisiä kuljetuksia koskevat vaatimukset (kesto ja etäisyys). Vaatimuksena on muun muassa ruokinnan keskeyttäminen vähintään tietyksi aikaa ennen kuljetusta, mikä edistää eläinten hyvinvointia kuljetuksen aikana.

Alajakso 5.6. Teurastusta edeltävä odotusaika

Tuote-eritelmään on lisätty kuljetuksen jälkeinen toipumisaika ja teurastusta edeltävä odotusaika, jotta varmistetaan eläinten hyvinvointi ennen teurastusta.

Alajakso 5.7. Tuotteiden esillepano

Uusi alajakso

5.7.1 Kokonaiset ruhot

Tuote-eritelmään on lisätty ruhojen lajittelua ja painoa koskevat vaatimukset.

Lisäksi on määritetty lämpötilat jäähdytyksen jälkeen.

Muiden eläimen osien laadun säilyttämiseksi tuote-eritelmään on myös lisätty niiden irrottamista ja säilyttämistä koskevat vaatimukset.

Uusi alajakso

5.7.2 Tuotteiden leikkaaminen

Teurastuksen ja leikkaamisen välistä aikaa on rajoitettu.

Palojen ominaisuudet on määritetty.

Uusi alajakso

5.7.3 Tuotteiden pakastaminen

Tuote-eritelmään on lisätty pakastamista koskevat vaatimukset ja siihen liittyvät aikarajat niiden tuotteiden osalta, joille tämä säilöntämenetelmä soveltuu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

8. Tekijät, jotka osoittavat yhteyden maantieteelliseen ympäristöön

Kuvaus

Tekijät, jotka osoittavat yhteyden maantieteelliseen ympäristöön, on muotoiltu kokonaan uudelleen. Tämän ansiosta maantieteellisen alueen, tuotteen ja syy-yhteyden erityispiirteet voidaan erottaa toisistaan.

Tuote-eritelmään on lisätty perustiedot yhteydestä maantieteelliseen ympäristöön tai niitä on täydennetty.

Tämä yhteys perustuu alueen vankkaan siipikarjakasvatusperinteeseen, jossa korostuvat maaperä- ja ilmasto-olosuhteet, maissin viljelyyn sekä seosviljelyä ja karjankasvatusta yhdistävään viljelymenetelmään, toisin sanoen asianomaisen tuotannon perustana oleviin inhimillisiin tekijöihin. Tuotannossa olennaista on kestävien, hitaasti kasvavien rotujen käyttö.

Syy-yhteyttä koskevaan kohtaan on sisällytetty kuvaus kyseiseen siipikarjaan liittyvästä gastronomisesta perinteestä ja siipikarjan maineesta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

9. Valvontaelin

Kuvaus

Tuote-eritelmään on lisätty kansallisista tarkastuksista vastaavien viranomaisten (Institut national de la qualité et de l'origine, INAO [laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaava virasto] ja Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, DGCCRF [kilpailu-, kuluttaja- ja petostentorjuntavirasto]) yhteystiedot. Sertifiointielimen nimi ja yhteystiedot ovat saatavilla INAO:n verkkosivustolla ja Euroopan komission tietokannassa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

10. Merkinnät

Kuvaus

Aiempi kohta on poistettu ja korvattu virkkeellä, jossa ilmoitetaan maantieteellisiä merkintöjä koskevat pakolliset lakisääteiset tiedot.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

11. Kansalliset vaatimukset

Kuvaus

Tämä osio koostuu taulukosta, josta käyvät ilmi tarkastettavat pääkohdat ja käytettävät arviointimenetelmät.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Volailles de l’Ain”

EU-viitenumero: PGI-FR-0146-AM01 – 21.4.2026

1. **Nimi/nimet**

”Volailles de l’Ain”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

02 – LIHA JA MUUT SYÖTÄVÄT ELÄIMENOSAT

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Volailles de l’Ain -tuotteen tuotannon erityispiirteitä ovat

— sellaisten kestävien ja hitaasti kasvavien rotujen käyttö, joita voidaan kasvattaa pitkään

— kasvatus vapaalla laitumella siten, että linnuilla on pääsy puiden reunustamalle ruohikkoiselle alueelle

— rehu, josta lihotusvaiheessa vähintään 70 prosenttia on viljoja.

Volailles de l’Ain -siipikarjalla on lihakas ruho, jossa lihasmassa on jakautunut tasaisesti luurangon ympärille ja rintaa, selkää ja reisiä peittää ohut rasvakerros.

Ainoastaan A-luokan ruhot pidetään kaupan kokonaisina.

Palat luokitellaan eri tavalla kuin kokonaiset ruhot. Palat ovat peräisin ruhoista, joissa voi olla pieniä virheitä (eli joita ei voida luokitella A-luokkaan) mutta joiden on täytettävä A-luokan tarjontamuotoa koskevat vaatimukset sekä kokonaisina kaupan pidettävien ruhojen vähimmäispainovaatimukset.

Kana

Kanoja kasvatetaan vähintään 81 päivän ajan. Ne voidaan pitää kaupan kokonaisina tai paloina, tuoreena tai pakastettuna. Myös muut eläimen osat (sydän, lihasmaha ja maksa) pidetään kaupan tuoreena tai pakastettuna.

Tuote asetetaan saataville ilman pakkausta tai pakattuna kelmuun taikka tyhjiö- tai suojakaasupakkaukseen.

Tuote voidaan panna esille

— suolistettuna (ruhon vähimmäispaino 1 300 g)

— paistovalmiina (suolistetun ruhon vähimmäispaino ilman muita eläimen osia 1 000 g)

— paloina

— muina eläimen osina (sydän, lihasmaha ja maksa).

Salvokukko

Salvokukkoja kasvatetaan vähintään 150 päivän ajan. Ne voidaan pitää kaupan kokonaisina tai paloina, tuoreena tai pakastettuna. Tuote asetetaan saataville ilman pakkausta tai pakattuna kelmuun taikka tyhjiö- tai suojakaasupakkaukseen.

Tuote voidaan panna esille

— suolistettuna (ruhon vähimmäispaino 2 900 g)

— paistovalmiina (suolistetun ruhon vähimmäispaino ilman muita eläimen osia 2 500 g)

— paloina.

Nuori kana

Nuoria kanoja kasvatetaan vähintään 120 päivän ajan. Ne voidaan pitää kaupan kokonaisina tai paloina, tuoreena tai pakastettuna. Tuote asetetaan saataville ilman pakkausta tai pakattuna kelmuun taikka tyhjiö- tai suojakaasupakkaukseen.

Tuote voidaan panna esille

— suolistettuna (ruhon vähimmäispaino 1 950 g)

— paistovalmiina (suolistetun ruhon vähimmäispaino ilman muita eläimen osia 1 650 g)

— paloina.

Helmikana

Helmikanoja kasvatetaan vähintään 94 päivän ajan. Ne voidaan pitää kaupan kokonaisina tai paloina, tuoreena tai pakastettuna. Myös muut eläimen osat (sydän, lihasmaha ja maksa) pidetään kaupan tuoreena tai pakastettuna.

Tuote asetetaan saataville ilman pakkausta tai pakattuna kelmuun taikka tyhjiö- tai suojakaasupakkaukseen.

Tuote voidaan panna esille

— suolistettuna (ruhon vähimmäispaino 1 100 g)

— paistovalmiina (suolistetun ruhon vähimmäispaino ilman muita eläimen osia 850 g)

— paloina

— muina eläimen osina (sydän, lihasmaha ja maksa).

Helmikanan salvokukko

Helmikanan salvokukkoja kasvatetaan vähintään 150 päivän ajan. Ne voidaan pitää kaupan kokonaisina tai paloina, tuoreena tai pakastettuna. Tuote asetetaan saataville ilman pakkausta tai pakattuna kelmuun taikka tyhjiö- tai suojakaasupakkaukseen.

Tuote voidaan panna esille

— suolistettuna (ruhon vähimmäispaino 1 800 g)

— paistovalmiina (suolistetun ruhon vähimmäispaino ilman muita eläimen osia 1 400 g)

— paloina.

Kalkkuna

Kalkkunoita kasvatetaan vähintään 140 päivän ajan. Ne voidaan pitää kaupan kokonaisina tai paloina, tuoreena tai pakastettuna. Tuote asetetaan saataville ilman pakkausta tai pakattuna kelmuun taikka tyhjiö- tai suojakaasupakkaukseen.

Tuote voidaan panna esille

— suolistettuna (ruhon vähimmäispaino 2 700 g)

— paistovalmiina (suolistetun ruhon vähimmäispaino ilman muita eläimen osia 2 300 g)

— paloina.

Hanhi

Hanhia kasvatetaan vähintään 140 päivän ajan.

Ne voidaan pitää kaupan kokonaisina tai paloina, tuoreena tai pakastettuna. Tuote asetetaan saataville ilman pakkausta tai pakattuna kelmuun taikka tyhjiö- tai suojakaasupakkaukseen.

Tuote voidaan panna esille

— suolistettuna (ruhon vähimmäispaino 3 100 g)

— paistovalmiina (suolistetun ruhon vähimmäispaino ilman muita eläimen osia 2 700 g)

— veret laskettuna mutta suolistamattomana (ruhon vähimmäispaino 3 500 g)

— paloina.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Lihotusvaiheessa Volailles de l'Ain -lintujen rehusta vähintään 70 prosenttia (painotettu keskiarvo 29 päivän ikäisestä alkaen, lukuun ottamatta hanhia, joiden lihotusvaihe alkaa 36 päivän ikäisenä) on viljoja ja viljoista saatuja tuotteita.

Rehun tulee sisältää vähintään kahta viljalajia, joista toisen on oltava maissia. Viljasta saatujen tuotteiden osuus rehuseoksesta saa olla enintään 15 prosenttia.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Volailles de l'Ain -linnut kasvatetaan yksinomaan asianomaisen SMM:n maantieteellisellä alueella siitä alkaen, kun ne saapuvat alueelle yhden päivän ikäisenä, siihen asti, että ne poistetaan parvesta.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

—

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Merkintöihin on sisällyttävä Euroopan unionin SMM-tunnus samassa näkökentässä kuin SMM-tuotteen nimi.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Alue käsittää seuraavat departementit ja kunnat:

— Ainin departementti kokonaisuudessaan

— Rhônen departementissa:

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

— Saône-et-Loiren departementissa:

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

— Juran departementissa:

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

— Isèren departementissa:

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

— Savoien departementissa:

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-Savoien departementissa:

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. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☑ maineeseen

☑ tiettyyn laatuun

☑ muuhun ominaisuuteen

Tiivistelmä yhteydestä

Volailles de l'Ain -siipikarjan yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu sen maineeseen ja kasvattajien taitotietoon liittyviin tuotteen erityisominaisuuksiin.

Maantieteellisellä alueella on erilaisia geologisia muodostumia ja siirtymävyöhykkeitä.

Läntinen osa käsittää Bressen ja Dombesin alueet, mukaan lukien Côtière ja osa Val de Saônesta. Kyseessä on tektoninen hautavajoama, joka muodostui tertiäärikaudella Alppien poimuttumisen päävaiheiden aikana. Etelämpänä lähempänä maantieteellisen alueen keskustaa sijaitsevat Bugeyn alue ja Revermontin eteläosa, joissa kukkulajonot seuraavat toisiaan. Koillisessa sijaitsevalla Pays de Gexin alueella on sekä vuoristoa, joka yltää korkeimmillaan 1 720 metrin korkeuteen ja toimii rajana kahden ilmastovyöhykkeen välillä, että alankoa, jonka korkeus merenpinnasta on 350–600 metriä.

Lännessä maasto on melko yhdenmukaista tasankoa ja ylätasankoa. Sademäärä lisääntyy melko tasaisesti lännestä itään Juran, Revermontin ja Bugeyn vuorten ensimmäisille rinteille asti ja sen jälkeen vaihtelevasti itäisen alueen rinteiden ja laaksojen ilmansuunnasta riippuen. Useimmiten sadealueet pysähtyvät departementin itäosassa sijaitseviin vuoriin ja jäävät siellä paikalleen, mikä selittää sen, miksi departementin itäosassa saadaan enemmän sateita. Vastaavasti departementin länsiosassa lämpötilat ovat korkeampia ja melko tasaisia mutta idässä hieman vaihtelevampia pinnanmuodostuksen vuoksi.

Departementin hydrografinen verkosto on laaja ja tiheä. Vesistöt jakautuvat selkeästi kahteen eri tyyppiin: alankoisilla alueilla Bressen tasangolla ja hieman ylempänä Dombesin ylätasangolla virtaaviin jokiin, joiden pohja koostuu jäätikköjokien jälkeensä jättämistä kerrostumista, ja eteläisen Juran eli Bugeyn alueen poimuvuorten rinteillä virtaaviin jokiin.

Näiden luontoon liittyvien tekijöiden johdosta maissinviljely on olennainen osa Ainin taloutta ja maatalousperinnettä.

Ainin departementille, joka sijaitsee erilaisten ilmastovyöhykkeiden (manner-, vuoristo- ja välimerellisen ilmaston) risteyskohdassa, ovat tyypillisiä

— viljava ja vaihteleva maaperä (tasangoilla ja laaksoissa, erityisesti Bressessä ja Val de Saônessa, on runsaasti erityyppistä virtaavan veden jälkeensä jättämää savea, joka soveltuu erinomaisesti maissin viljelyyn)

— lauhkea ilmasto (kuumien, kosteiden kesien ja syksyjen ansiosta maissi tuottaa hyvin satoa)

— vaihteleva maasto (niityistä ja viljanviljelyyn käytettävistä pelloista koostuva avoin maasto tarjoaa ihanteelliset puitteet siipikarjan kasvatukseen vapaalla laitumella).

Siipikarjankasvatuksella on Ainin departementissa pitkät perinteet, missä lähes 20 prosenttia kaikesta kotieläintuotannosta on nimenomaan siipikarjan tuotantoa. Siipikarjankasvatuksen vahvuutena on monipuolinen tuote- ja lajivalikoima sekä korkealaatuiset, maineensa vakiinnuttaneet toimitusketjut. Tuotannon monipuolisuus on osittain sen ansiota, että paikalliselle tuotannolle on vankka kysyntä. Lisäksi toimitusketjun kannalta on eduksi, että alueella on kaikkien sidosryhmien toimijoita (valikoinnista ja poikastuotannosta vastaavia toimijoita, tuottajaryhmiä, rehuntoimittajia ja teurastamoja).

Alue todella on siipikarjan kasvatusperinteen sydänmaita. Vuonna 2015 kaikkiaan 170 tilan pääasiallista toimintaa oli siipikarjankasvatus. Kaikkiaan siipikarjaa kasvattavia tiloja on yli 800. Perinteisesti kaikki Ainin departementissa sijaitsevat tilat ovat hankkineet lisätuloja siipikarjankasvatuksesta, ja monilla tiloilla on edelleen rakennus, jossa kasvatetaan siipikarjaa, vaikka se ei olekaan niiden pääasiallista toimintaa.

6.2 Tuotteen erityisyys

Volailles de l'Ain -linnut kasvatetaan jo hyvin nuoresta iästä alkaen vapaalla laitumella, jolla ne pääsevät liikkumaan vapaasti puiden reunustamassa ruohikkomaastossa.

Käytetyt rodut ovat kestäviä ja hitaasti kasvavia, ja ne tutkivat mielellään laidunmaata.

Rehun suuren viljapitoisuuden ansiosta Volailles de l'Ain -siipikarjalla on seuraavat ominaisuudet:

— hyvä rakenne

— ruho, jossa lihasmassa on jakautunut tasaisesti koko luurankoon, sekä kiinteä liha.

Volailles de l'Ain -siipikarja kasvatetaan vapaalla laitumella paikallisten tilojen perinteisen taitotiedon mukaisesti. Linnut ruokitaan osittain maissilla, kuten alueen kasvatusperinteeseen kuuluu. Tuotteet myydään markkinoilla. Nämä käytännöt ovat läheisesti yhteydessä alueen luonnon erityispiirteisiin.

— Ainissa on runsaasti niittyjä, minkä vuoksi siipikarja kasvatetaan perinteisesti laitumella.

— Alue soveltuu hyvin maissin ja muiden viljojen viljelyyn, ja Volailles de l'Ain -siipikarjan rehusta vähintään 70 prosenttia koostuukin viljoista, mikä vaikuttaa lihotuksen laatuun (lihassyiden välissä olevaan rasvaan).

— Hitaasti kasvavien rotujen valitseminen ja vähimmäisteurasiän noudattaminen kuuluvat kiinteästi alueen siipikarjan kasvatusperinteeseen: viljelijät käyttävät siipikarjan kasvattamiseen aikaa. Linnut teurastetaan fysiologisesti kypsässä vaiheessa, kun niiden lihakset ovat ehtineet kehittyä ja lihasten väliin on kehittynyt rasvajuonteita.

Volailles de l'Ain -lintujen maine laadukkaana siipikarjana perustuu näihin ominaisuuksiin.

Ainin departementin arkistoista löytyy todisteita siitä, että siipikarjankasvatuksella on pitkät perinteet tässä departementissa. Tästä on osoituksena esimerkiksi seuraava virke: "Ihmiset olivat sinä päivänä niin iloisia roomalaisten lähtiessä, että he halusivat osoittaa kiitollisuutensa Treffortin markiisille. Niinpä neuvosto äänesti, että markiisille lahjoitettaisiin kaksi tusinaa lihotettuja salvokukkoja – –". Tämä Bourg-en-Bressen kaupungin kunnallisarkistosta poimittu kuvaus on päivätty 12. marraskuuta 1591, ja se on osoitus Ainin alueen siipikarjankasvatusperinteestä.

Maissinviljely on ollut osa paikallisia maatalouskäytäntöjä jo useiden vuosisatojen ajan, ja sillä on ollut suora vaikutus perinteisiin karjankasvatusmenetelmiin.

Kuten siipikarjan tuotannolla, myös sen kulutuksella on vahvat perinteet Ainin departementissa.

Ainiin on kehittynyt vahva gastronominen perinne siipikarjan ympärille: "Ain on johtava departementti gourmetruoan valmistuksen saralla – siellä on eniten Michelin-oppaassa tähdellä palkittuja ravintoloita, ja joka kylässä on kaksi tai kolme erinomaista pienempää ravintolaa, joiden tarjoamia annoksia pidettäisiin muualla ylellisinä, mutta täällä niitä pidetään melko yksinkertaisina." (A Cognet – Marie-France nro 339, 1984, *L'Ain Gourmand*)

Nykyään joka ainoa ravintola alueella tarjoaa useita erilaisia vapaalla laitumella kasvatetusta siipikarjasta valmistettuja ruokia:

— yrttitäytettyä vapaalla laitumella kasvatetun Ain-kanan koipea appelsiini-kermakastikkeella (resepti: Nicolas Morelle, Voyage des Sens, Val Revermont)

— vapaalla laitumella kasvatettua Ain-kanaa rapujen kera (resepti: la Table d'Augustine, Priay)

— vapaalla laitumella kasvatettua Ain-kanaa huhtasienillä höystettynä (resepti: Glycine, Neuville les Dames)

— pintapaahdettua vapaalla laitumella kasvatettua Ain-kanaa Etrez-kermakastikkeella (resepti: Stéphane Téjérina, Polliat).

Volailles de l'Ain -siipikarjaa nautitaan kaikissa sen muodoissa: paahdettuna, haudutettuna, grillattuna, kokonaisina tai paloina. Kuten edellä esitetystä käy ilmi, alueella on runsaasti kysyntää laadukkaalle siipikarjalle, ja Volailles de l'Ain vastaa tähän kysyntään.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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