C/2026/3753

15.7.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3753)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Volailles de l'Ain"

Referentni broj EU-a: PGI-FR-0146-AM01 – 21.4.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Volailles de l'Ain"

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ime

Ministarstvo poljoprivrede i prehrambene neovisnosti

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Zahtjev za izmjenu ZOZP-a „Volailles de l'Ain" ne odnosi se ni na jedan od tri slučaja za izmjenu na razini Unije, odnosno:

(a) ne uključuje promjenu naziva zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla;

(b) ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem;

(c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga francuska tijela smatraju da je riječ o standardnoj izmjeni.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

1. Nadležna služba u državi članici

Opis

Dodana je rubrika „Nadležna služba države članice” u kojoj su navedeni podaci za kontakt Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu (Institut national de la qualité et de l'origine – INAO) u skladu s Uredbom (EU) 2024/1143.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

2. Skupina koja podnosi zahtjev

Opis

Ažurirani su telefonski broj i adresa e-pošte organizacije QUALINEA, u kojoj su okupljeni gospodarski subjekti obuhvaćeni ZOZP-om. Osim toga, preformuliran je tekst o njezinu sastavu.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

3. Vrsta proizvoda

Opis

Rubrika o vrsti proizvoda, koja je bila definirana njegovom klasom, izbrisana je iz specifikacije.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

4. Naziv proizvoda

Opis

Izmjenom je uvedena proizvodnja sljedećih dodatnih proizvoda sa ZOZP-om:

— tovljenih kokoši,

— gusaka,

— kopuna biserke,

— žutih i crnih pilića,

— žutih kopuna.

U rubriku je dodan opis fenotipa za svaku vrstu.

Duboko zamrzavanje dodano je kao moguća metoda prezentacije za sve proizvode.

Za piliće i biserke dodani su postupci odstranjivanja iznutrica, njihova skladištenja i stavljanja na tržište u slučaju kad se stavljaju na tržište samostalno.

Dodani su komadi mesa za sve vrste iz specifikacije. Navedena su njihova svojstva. Komadi mesa dobivaju se od trupova koji mogu imati neznatne nedostatke, ali odabrani komadi mesa moraju ispunjavati zahtjeve za razred A, a najmanja masa trupova od kojih su ti komadi odrezani ne smije biti manja od 90 % mase određene za perad koja se prodaje cijela.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

5. Zemljopisno područje

Opis

U rubriku su unesene samo izmjene teksta. Definicija zemljopisnog područja nije promijenjena.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

6. Dokaz da proizvod potječe sa zemljopisnog područja

Opis

Podrijetlo proizvoda zajamčeno je identifikacijom i praćenjem životinja i proizvoda u svakoj fazi proizvodnje i prerade.

Elementi sljedivosti ažurirani su i prikazani u sažetoj tablici. U toj tablici navedene su vrste informacija koje se bilježe za svaku fazu i dokument u koji se bilježe. U svakoj se fazi životinje i proizvodi identificiraju brojem serije kako bi se prethodna faza mogla povezati sa sljedećom.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Premještanje dokaza da proizvod potječe sa zemljopisnog područja u rubriku 4.

Opis

Svaki gospodarski subjekt koji sudjeluje u proizvodnji peradi sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Volailles de l'Ain" mora se javiti skupini kako bi dobio odobrenje prije početka predmetne djelatnosti.

Podrijetlo proizvoda zajamčeno je identifikacijom i praćenjem životinja i proizvoda u svakoj fazi proizvodnje i prerade.

U svakoj fazi proizvodnog lanca različiti subjekti (organizacije za proizvodnju i tehničko praćenje, uzgajivači, proizvođači hrane za životinje, klaonice, rasjekavaonice, objekti za pakiranje) ažuriraju dokumente radi sljedivosti proizvoda odozdo prema gore i odozgo prema dolje te usklađenosti s metodom proizvodnje zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Volailles de l'Ain".

U tablici su navedene vrste informacija koje se bilježe za svaku fazu i dokument u koji se bilježe. U svakoj se fazi životinje i proizvodi identificiraju brojem serije kako bi se prethodna faza mogla povezati sa sljedećom.

Evidencija sljedivosti

FAZA

Organizacija za proizvodnju i tehničko praćenje

Dokument

Registar gospodarstava

Dostavnice za piliće

Evidencija o praćenju i kontroli

Identifikacija gospodarstva

Površina zgrada i ispusta

Pasmine pilića

Gustoća

FAZA

Proizvodnja hrane za životinje

Dokument

Evidencija proizvodnje i isporuke

Dostavnice i oznake

Evidencija o praćenju i kontroli

Identifikacija proizvođača hrane za životinje

Evidencija o doziranju hrane za životinje

Identifikacija gospodarstva

FAZA

Uzgoj

Dokument

Evidencija o uzgoju

Dostavnice za piliće

Dostavnice za hranu za životinje

Bilješka o djelomičnom izlovu

Evidencija o praćenju i kontroli

Identifikacija gospodarstva

Broj potvrde o podrijetlu

Broj zgrade

Datum unošenja

Dob pristupa ispustu

Pasmine pilića

Gustoća

Podijeljena hrana za životinje

Podaci za kontakt gospodarstva

Broj zgrade

Vrijeme posta

Datum izlova

Vrijeme odlaska s gospodarstva

Vrijeme dolaska u klaonicu

Broj izlovljene peradi

Podaci za kontakt klaonice

FAZA

Klanje

Dokument

Bilješka o djelomičnom izlovu

Evidencija klanja, list za praćenje serije klanja

Izjava o certificiranju ZOZP-a

Evidencija o praćenju i kontroli

Identifikacija klaonice

Vrijeme prijevoza

Broj serije

Datum klanja

Broj zaklanih životinja, životinja sa smanjenim stupnjem kakvoće i registriranih životinja s certifikatom ZOZP-a po seriji po gospodarstvu

FAZA

Rasjekavaonica

Dokument

Evidencija klanja, list za praćenje serije klanja

Izjava o certificiranju ZOZP-a

Evidencija o praćenju i kontroli

Identifikacija rasjekavaonice

Datum klanja

Datum rasijecanja

Rasječena količina s certifikatom ZOZP-a po seriji po gospodarstvu

FAZA

Postrojenje za duboko zamrzavanje

Dokument

Evidencija klanja, list za praćenje serije dubokog zamrzavanja

Izjava o certificiranju ZOZP-a

Evidencija o praćenju i kontroli

Identifikacija objekta za duboko zamrzavanje

Broj serije

Datum klanja

Datum dubokog zamrzavanja

Broj duboko zamrznutih životinja s certifikatom ZOZP-a po seriji po gospodarstvu

FAZA

Postrojenje za pakiranje

Dokument

Evidencija klanja, list za praćenje serije pakiranja

Izjava o certificiranju ZOZP-a

Evidencija o praćenju i kontroli

Identifikacija pogona za pakiranje

Datum klanja

Datum pakiranja

Oznaka serije/gospodarstva

Broj pakiranih životinja s certifikatom ZOZP-a po seriji po gospodarstvu

Dokumenti koji se odnose na praćenje i kontrolu uvjeta proizvodnje moraju se čuvati najmanje 24 mjeseca. Mogu se arhivirati u papirnatom ili digitalnom obliku.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

7. Opis metode proizvodnje

Opis

Podnaslov 5.1. Pasmine

U ovom podnaslovu dodani su i opisani fenotipovi za svaku vrstu. Pasmine su poznate po otpornosti i sporom rastu.

Podnaslov 5.2. Vrsta uzgoja peradi

Perad „Volailles de l'Ain" uzgaja se načinom slobodnog uzgoja. Navedeni su uvjeti za pristup ispustima.

Detaljno su opisane značajke objekata i njihove opreme. Navedene su njihove površine. Površine objekata veće su za veće vrste (pure, guske).

Navedene su utvrđene vrijednosti za najveću gustoću i broj životinja po zgradi, najmanju površinu ispusta po životinji i najveću starost za pristup ispustu za nove vrste.

Podnaslov 5.3. Vrsta ispusta

Ispusti obuhvaćaju živice i prostor na kojem su zasađena stabla u interesu dobrobiti životinja. Najmanji broj stabala ovisi o površini objekta.

Na ispustu se sade prvenstveno lokalne vrste drveća, koje moraju činiti najmanje 50 % zasađenog drveća.

Podnaslov 5.4. Hrana za životinje

Smanjen je udio žitarica i proizvoda od žitarica u hrani za životinje u razdoblju tova.

Dodan je najmanji udio najmanje dvije vrste žitarica, uključujući kukuruz.

Ograničen je najveći udio proizvoda od žitarica u hrani za životinje.

Dodan je popis dopuštenih kategorija sirovina.

Podnaslov 5.5. Prijevoz i izlov peradi

Navedeni su trajanje i udaljenost prijevoza životinja od uzgojnog objekta do klaonice, uključujući najmanje vrijeme posta u interesu dobrobiti životinja tijekom prijevoza.

Podnaslov 5.6. Vrijeme čekanja prije klanja

U interesu dobrobiti životinja prije klanja dodani su razdoblje oporavka nakon prijevoza i razdoblje čekanja prije klanja peradi.

Podnaslov 5.7. Oblici u kojima se proizvod stavlja na tržište

Dodatni podnaslov

5.7.1. Cijeli trupovi

Dodani su zahtjevi za sortiranje i masu trupova.

Navedene su temperature nakon hlađenja.

Dodani su zahtjevi za odstranjivanje i skladištenje iznutrica kako bi se očuvala njihova cjelovitost.

Dodatni podnaslov

5.7.2. Komadi proizvoda

Ograničeno je vrijeme od klanja do rasijecanja.

Pojašnjene su značajke komada mesa.

Dodatni podnaslov

5.7.3. Duboko zamrzavanje proizvoda

Dodani su uvjeti i rokovi za duboko zamrzavanje za proizvode prikladne za tu metodu konzerviranja.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

8. Dokaz o povezanosti sa zemljopisnim okruženjem

Opis

Podaci koji potvrđuju povezanost sa zemljopisnim područjem izmijenjeni su u cijelosti kako bi se posebnosti zemljopisnog područja i proizvoda te uzročno-posljedična veza naveli odvojeno.

Uključeni su i dopunjeni osnovni elementi povezanosti sa zemljopisnim područjem.

Ti se elementi temelje na bogatoj peradarskoj tradiciji u regiji, pri čemu se ističu pedoklimatski uvjeti, uzgoj kukuruza i miješani sustav uzgoja usjeva i stoke, odnosno ljudski čimbenici na kojima se temelji ta proizvodnja. Proizvodnja se temelji na uzgoju otpornih pasmina sporog rasta.

Gastronomska tradicija i ugled te peradi opisani su u rubrici o uzročno-posljedičnoj vezi.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

9. Kontrolno tijelo

Opis

Navedeni su podaci za kontakt nadležnih kontrolnih tijela na nacionalnoj razini, tj. Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu (INAO) te Glavne uprave za tržišno natjecanje, potrošačka pitanja i sprečavanje prijevara (DGCCRF). Naziv i podaci za kontakt certifikacijskog tijela dostupni su na internetskim stranicama INAO-a i u bazi podataka Europske komisije.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

10. Označivanje

Opis

Postojeći odlomak izbrisan je i zamijenjen rečenicom u kojoj se navode obvezni regulatorni elementi specifični za oznake zemljopisnog podrijetla.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

11. Nacionalni zahtjevi

Opis

Rubrika je prikazana u obliku tablice s glavnim elementima za kontrolu i načinom njihova ocjenjivanja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Volailles de l'Ain"

Referentni broj EU-a: PGI-FR-0146-AM01 – 21.4.2026.

1. **Naziv(i)**

„Volailles de l'Ain"

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Francuska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

02 – MESO I JESTIVI KLAONIČKI PROIZVODI

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Proizvod „Volailles de l'Ain" ima sljedeća svojstva:

— uzgajaju se otporne pasmine sporog rasta i razdoblje uzgoja je dugo,

— slobodan uzgoj s pristupom travnatom ispustu obrubljenom drvećem,

— u fazi tova najmanji udio žitarica u hrani za životinje iznosi 70 %.

Trup peradi „Volailles de l'Ain" ima dobru konformaciju i dobro je prekriven mišićnim tkivom koje je dobro raspoređeno po cijelom kosturu te je prekriven tankim slojem masnog tkiva na prsima, leđima i bedrima.

Samo se trupovi klase A prodaju cijeli.

Komadi mesa razvrstavaju se odvojeno od cijelih trupova. Komadi mesa dobivaju se od trupova koji mogu imati neznatne nedostatke (ne mogu se razvrstati u klasu A), ali moraju ispunjavati kriterije stavljanje na tržište za klasu A i zadovoljavati uvjet za najmanju masu cijelih trupova.

Pilići

Uzgajaju se najmanje 81 dan i mogu se prodavati cijeli ili u komadima, svježi ili duboko zamrznuti. Iznutrice (srce, želudac i jetra) također se prodaju svježe ili duboko zamrznute.

Prodaju se nepakirane ili omotane folijom, vakumirane ili pakirane u kontroliranoj atmosferi.

Proizvod se stavlja na tržište u sljedećim oblicima:

— obrađeni (najmanja masa trupa iznosi 1,300 kg),

— spremni za kuhanje (najmanja masa evisceriranog trupa bez i iznutrica iznosi 1,000 kg),

— komadi mesa,

— iznutrice (srce, želudac i jetra).

Kopuni

Uzgajaju se najmanje 150 dana i mogu se prodavati cijeli ili u komadima, svježi ili duboko zamrznuti. Prodaju se nepakirani ili omotani folijom, vakumirani ili pakirani u kontroliranoj atmosferi.

Proizvod se stavlja na tržište u sljedećim oblicima:

— obrađeni (najmanja masa trupa iznosi 2,900 kg),

— spremni za kuhanje (najmanja masa evisceriranog trupa bez i iznutrica iznosi 2,500 kg),

— komadi mesa.

Tovljene kokoši

Uzgajaju se najmanje 120 dan i mogu se prodavati cijele ili u komadima, svježe ili duboko zamrznute. Prodaju se nepakirane ili omotane folijom, vakumirane ili pakirane u kontroliranoj atmosferi.

Proizvod se stavlja na tržište u sljedećim oblicima:

— obrađene (najmanja masa trupa iznosi 1,950 kg),

— spremni za kuhanje (najmanja masa evisceriranog trupa bez i iznutrica iznosi 1,650 kg),

— komadi mesa.

Biserke

Uzgajaju se najmanje 94 dan i mogu se prodavati cijele ili u komadima, svježe ili duboko zamrznute. Iznutrice (srce, želudac i jetra) također se prodaju svježe ili duboko zamrznute.

Prodaju se nepakirane ili omotane folijom, vakumirane ili pakirane u kontroliranoj atmosferi.

Proizvod se stavlja na tržište u sljedećim oblicima:

— obrađene (najmanja masa trupa iznosi 1,100 kg),

— spremni za kuhanje (najmanja masa evisceriranog trupa bez i iznutrica iznosi 0,850 kg),

— komadi mesa,

— iznutrice (srce, želudac i jetra).

Kopuni biserke

Uzgajaju se najmanje 150 dan i mogu se prodavati cijeli ili u komadima, svježi ili duboko zamrznuti. Prodaju se nepakirani ili omotani folijom, vakumirani ili pakirani u kontroliranoj atmosferi.

Proizvod se stavlja na tržište u sljedećim oblicima:

— obrađeni (najmanja masa trupa iznosi 1,800 kg),

— spremni za kuhanje (najmanja masa evisceriranog trupa bez i iznutrica iznosi 1,400 kg),

— komadi mesa.

Pure

Uzgajaju se najmanje 140 dana i mogu se prodavati cijele, u komadima, svježe ili duboko zamrznute. Prodaju se nepakirane, omotane folijom, vakumirane ili pakirane u kontroliranoj atmosferi.

Proizvod se stavlja na tržište u sljedećim oblicima:

— obrađene (najmanja masa trupa iznosi 2,700 kg),

— spremni za kuhanje (najmanja masa evisceriranog trupa bez i iznutrica iznosi 2,300 kg),

— komadi mesa.

Guske

Uzgajaju se najmanje 140 dana.

Mogu se prodavati cijele, u komadima, svježe ili duboko zamrznute. Prodaju se nepakirane, omotane folijom, vakumirane ili pakirane u kontroliranoj atmosferi.

Proizvod se stavlja na tržište u sljedećim oblicima:

— obrađene (najmanja masa trupa iznosi 3,100 kg),

— spremni za kuhanje (najmanja masa evisceriranog trupa bez i iznutrica iznosi 2,700 kg),

— iskrvavljene, ali ne eviscerirane (najmanja masa trupa iznosi 3,500 kg),

— komadi mesa.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Hrana za perad „Volailles de l'Ain" u razdoblju tova sadrži najmanje 70 % žitarica i proizvoda od žitarica (ponderirani prosjek od 29 dana starosti, osim za guske, za koje razdoblje tova počinje od 36 dana).

Hrana za životinje mora sadržavati najmanje dvije vrste žitarica, uključujući kukuruz. Proizvodi od žitarica ne smiju činiti više od 15 % ukupne formule.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Perad „Volailles de l'Ain" uzgaja se isključivo na zemljopisnom području ZOZP-a od trenutka kad stignu na to područje kao jednodnevni pilići do datuma izlova.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Simbol ZOZP-a Europske unije mora biti naveden na etiketi u istom vidnom polju kao i naziv ZOZP-a.

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje obuhvaća sljedeće departmane i općine:

— departman Ain u cijelosti,

— u departmanu 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 i Villefranche-sur-Saône,

— u departmanu 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 i Viré,

— u departmanu 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 i Vulvoz,

— u departmanu 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 i Villette-d'Anthon,

— u departmanu 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 and Yenne,

— u departmanu 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 i Vulbens.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročna povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na

☑ ugledu

☑ kvaliteti

☑ drugim svojstvima.

Sažetak povezanosti

Povezanost peradi „Volailles de l'Ain" s područjem temelji se na njihovu ugledu i posebnostima proizvoda koje se povezuju sa znanjem i iskustvom uzgajivača.

Regija koja čini zemljopisno područje obuhvaća raznolike geološke formacije i prijelaze među njima.

Zapadni dio čine regije Bresse i Dombes, uključujući Côtière i dio Val de Saône. Podudara se s dolinom tektonskog rascjepa nastalom u glavnim fazama alpske orogeneze u razdoblju tercijara. Južnije, prema središtu, nalaze se brežuljkasti dijelovi Bugey i južni dio Revermonta. Pays de Gex na sjeveroistoku čine planinsko područje, koje djeluje kao klimatska barijera i doseže nadmorske visine do 1 720 metara, te nizinsko područje nadmorske visine od 350 – 600 metara.

Ravnice i visoravni na zapadu relativno su ujednačene. Količina padalina povećava se relativno stabilno od zapada prema istoku do prvih padina planina Jura, Revermont i Bugey, a zatim se povećava nepravilno ovisno o orijentaciji padina i dolina na istoku. Kišni sustavi obično se zaustavljaju i zadržavaju na planinama u istočnom dijelu tog departmana, zbog čega je količina kiše veća u njegovu istočnom dijelu. Slično tome, temperature su više i razmjerno ujednačene na njegovu zapadu, dok su na istoku nešto raznolikije zbog topografije.

Riječ je o departmanu koji ima široku i gustu hidrografsku mrežu koja se sastoji od dviju vrsta vodotokova: nizinskih potoka koji protječu preko fluvioglacijalnih naslaga ravnice Bresse i visoravni Dombes te potoka koji protječu preko naboranog reljefa južne Jure na području koje se naziva Bugey.

Zbog tih prirodnih čimbenika uzgoj kukuruza temeljna je sastavnica gospodarstva i poljoprivredne tradicije departmana Ain.

Taj departman, koji se nalazi na raskrižju raznih klimatskih utjecaja (kontinentalnih, planinskih i sredozemnih), odlikuje se:

— plodnim i raznolikim tlima: ravnice i doline, posebno Bresse i Val de Saône, bogate su aluvijalnim glinama koje su idealne za uzgoj kukuruza,

— umjerenom klimom: vruća i vlažna ljeta i jeseni pogoduju obilnoj proizvodnji kukuruza,

— raznolikošću krajobraza: otvoreni prostori, koji obuhvaćaju livade i žitna polja, idealno su okruženje za slobodan uzgoj peradi.

Departman Ain ima dugu i bogatu peradarsku tradiciju. Peradarstvo ondje čini gotovo 20 % stočarske proizvodnje. Raznolik asortiman proizvoda i vrsta te visokokvalitetni i ugledni lanci opskrbe njegova su prednost. Ta raznolikost djelomično je posljedica velike potražnje za lokalnom proizvodnjom. Još jedna prednost je lanac opskrbe u kojem su zastupljeni svi dionici (u segmentima selekcije, valenja, skupina proizvođača, dobavljača hrane za životinje i klanja).

To je doista tradicionalno peradarsko područje. Peradarstvo je 2015. bilo glavna djelatnost 170 gospodarstava. Ako se uzme u obzir broj posjednika peradi, ta je djelatnost obuhvaćala više od 800 gospodarstava. Tradicionalno je svako gospodarstvo u departmanu Ain imalo peradarnik kojim je ostvarivalo dodatni prihod, a mnoga gospodarstva imaju ga i danas, čak i ako peradarstvo nije njihova glavna djelatnost.

6.2. Posebnost proizvoda

Perad „Volailles de l'Ain" uzgaja se načinom slobodnog uzgoja od najmanje starosti, uz slobodan pristup travnatom ispustu obrubljenom drvećem.

Potječe od otpornih pasmina sporog rasta koje mogu istraživati pašnjake.

Zahvaljujući prehrani s visokim udjelom žitarica perad „Volailles de l'Ain" ima sljedeća svojstva:

— dobru konformaciju,

— trup dobro prekriven mišićnim tkivom koje je dobro raspoređeno po cijelom kosturu, s čvrstim mesom.

Perad Volailles de l'Ain uzgaja se sustavom slobodnog uzgoja u skladu s tradicionalnim znanjem i iskustvom gospodarstava na tom području. Djelomično se hrani kukuruzom, u skladu s tradicijom uzgoja. Nakon toga obično se prodaje na tržnicama. Te su prakse usko povezane s prirodnim značajkama regije.

— Ain obiluje livadama. Perad se stoga tradicionalno uzgaja na ispustima.

— To je područje pogodno za uzgoj žitarica i kukuruza. Stoga žitarice čine najmanje 70 % hrane za perad „Volailles de l'Ain". To utječe na kvalitetu tova (naslage intramuskularne masnoće).

— Odabirom pasmina sporog rasta i najmanje dobi za klanje nastavlja se poljoprivredna tradicija te regije: uzgoj peradi traje podulje vrijeme. Perad se kolje u zreloj fiziološkoj fazi kako bi se mišići stigli razviti i prošarati masnim tkivom.

Zbog tih svojstava „Volailles de l'Ain" uživa ugled kvalitetne peradi.

U arhivima departmana mogu se pronaći dokazi o stoljetnoj povezanosti tog departmana s peradarstvom. Nekoliko rečenica, na primjer: „Odlazak Rimljana toga je dana ljude toliko obradovao da je Vijeće izglasalo da bi markizu od Trefforta iz zahvalnosti trebalo darovati dva tuceta tovljenih kopuna", iz općinskih registara grada Bourg-en-Bresse od 12. studenoga 1591., svjedoče o peradarskoj tradiciji u departmanu Ain.

To područje ima i stoljetnu tradiciju uzgoja kukuruza, koja izravno utječe na tradicionalne metode stočarstva.

Osim uzgoja peradi, departman Ain ima i tradiciju njezine potrošnje.

Perad je u središtu njegove bogate gastronomske tradicije. „Ainu nema premca u umijeću poznatom kao *fine dining*. Ima najveći broj restorana s Michelinovom zvjezdicom. U svakom selu djeluju dva ili tri izvrsna mala ugostiteljska objekta s jelovnikom koji bi se drugdje smatrao raskošnim, ali se ovdje smatra prilično jednostavnim." – A. Cognet, Marie-France, br. 339, 1984., *L'Ain Gourmand*.

Danas nema restorana u kojem se ne nudi širok asortiman jela od peradi iz slobodnog uzgoja:

— bataci pilića iz slobodnog uzgoja iz departmana Ain, punjeni biljem, s kremom od naranče – autor recepta: Nicolas Morelle, Voyage des Sens, Val Revermont;

— piletina iz slobodnog uzgoja iz departmana Ain s rakovima – autor recepta: Table d'Augustine, Priay;

— piletina iz slobodnog uzgoja iz departmana sa smrčcima – autor recepta: Glycine, Neuville les Dames;

— pržena piletina iz slobodnog uzgoja iz departmana Ain s umakom od vrhnja Crème d'Etrez – autor recepta: Stéphane Téjérina, Polliat.

Konzumira se u svim oblicima: pečena, pirjana, s roštilja, cijela ili u komadima. Na lokalnom tržištu vlada velika potražnja za kvalitetnom peradi, koju „Volailles de l'Ain" zadovoljava.

Poveznica na objavu specifikacije proizvoda

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