C/2026/3753

2026.7.15.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/3753)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Volailles de l'Ain"

EU hivatkozási szám: PGI-FR-0146-AM01 – 2026.4.21.

1. **A termék elnevezése**

„Volailles de l'Ain"

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági és Élelmiszer-önrendelkezési Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Volailles de l'Ain" OFJ módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé; konkrétan, a módosítás nem vonja maga után az alábbiakat:

a) az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésének megváltozása;

b) a földrajzi területtel való kapcsolat megszűnésének kockázata;

c) további korlátozások a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításra irányul.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

1. A tagállamban felelős hivatal

Leírás

A szöveg kiegészült a „A tagállamban felelős hivatal” szakasszal, amely az (EU) 2024/1143 rendelettel összhangban megadja az Országos Eredet- és Minőségügyi Intézet (Institut national de la qualité et de l'origine – INAO) elérhetőségét.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

2. Kérelmező csoportosulás:

Leírás

Frissítették az ezen OFJ-vel foglalkozó gazdasági szereplőket tömörítő QUALINEA telefonszámát és e-mail-címét. Ezenkívül átfogalmazták összetételének ismertetését.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

3. A termék típusa

Leírás

A termékleírásból törölték a korábban a termék osztálya által meghatározott terméktípusra vonatkozó szakaszt.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

4. A termék leírása

Leírás

Az OFJ-vel ellátott termékekkel kapcsolatban a módosítás a következő további termékek előállítását határozza meg:

— jérce,

— liba,

— gyöngykappan,

— sárga és fekete csirke,

— sárga kappan.

A szakasz az egyes fajok fenotípusának leírásával egészült ki.

A szöveg kiegészült a gyorsfagyasztással mint lehetséges kiszerelési módszerrel valamennyi termék esetében.

A csirkék és gyöngytyúkok esetében kizárólag a belsőségek begyűjtésére, tárolására és forgalmazására vonatkozó eljárásokat vezettek be.

A termékleírásban előírt valamennyi faj esetében a szöveg kiegészült a darabolva forgalmazással. A darabolt termékek jellemzői pontosításra kerültek. Származhatnak olyan hasított testekből, amelyeknek lehetnek kisebb hibái, de a kiválasztott daraboknak meg kell felelniük az „A” osztályra vonatkozó kiszerelési kritériumoknak, és annak a hasított testnek a súlya, amelyből a darabok származnak, nem lehet kevesebb, mint az egészben értékesített baromfira meghatározott tömeg 90 %-a.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

5. Földrajzi terület

Leírás

A szakaszban csak szövegezési változtatásokra került sor. A földrajzi terület körülhatárolása nem módosult.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

6. A földrajzi területről való származást igazoló elemek

Leírás

A termékek származását a termelés és a feldolgozás minden egyes szakaszában az állatok és a termékek azonosítása és nyomon követése garantálja.

A nyomonkövethetőségre vonatkozó igazoló elemeket naprakésszé tették, és összefoglaló táblázatban tüntették fel. Ez a táblázat meghatározza az egyes szakaszokban rögzítendő információk típusát, valamint a kapcsolódó nyilvántartási dokumentumot. Az állatokat és a termékeket minden szakaszban tételszámmal azonosítják, ami lehetővé teszi, hogy az előző szakaszt összekössék a következő szakasszal.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

ÁTHELYEZÉS A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁST IGAZOLÓ ELEMEKRŐL SZÓLÓ 4. SZAKASZBA

Leírás

A „Volailles de l'Ain" oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékek előállításában részt vevő valamennyi gazdasági szereplőnek a szóban forgó tevékenység megkezdése előtt be kell jelentkeznie a csoportosulásnál az engedélyezés céljából.

A termékek származását a termelés és a feldolgozás minden egyes szakaszában az állatok és a termékek azonosítása és nyomon követése garantálja.

A termelési lánc minden szakaszában a különböző gazdasági szereplők (termelő és műszaki ellenőrző szervezetek, tenyésztők, takarmánygyártók, vágóhidak, darabolóüzemek, csomagolóüzemek) naprakészen tartják a dokumentumokat a termék alulról felfelé és felülről lefelé történő nyomonkövethetőségének biztosítása, valamint a „Volailles de l'Ain" oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékek előállítási módszerének való megfelelés biztosítása érdekében.

Ez a táblázat meghatározza az egyes szakaszokban rögzítendő információk típusát, valamint a kapcsolódó nyilvántartási dokumentumot. Az állatokat és a termékeket minden szakaszban tételszámmal azonosítják, ami lehetővé teszi, hogy az előző szakaszt összekössék a következő szakasszal.

Nyomonkövethetőségi nyilvántartások

SZAKASZ

PTMO (termelő és műszaki ellenőrző szervezet)

Kapcsolódó dokumentum

A gazdaságok nyilvántartása

Csirkék szállítólevelei

Nyomonkövetési és ellenőrzési nyilvántartások

A gazdaság azonosítója

Az épületek és a hozzájuk tartozó kifutók területe

Csirkefajták

Állománysűrűség

SZAKASZ

Takarmánygyártás

Kapcsolódó dokumentum

Gyártási és szállítási nyilvántartás

Szállítólevelek és címkék

Nyomonkövetési és ellenőrzési nyilvántartások

A takarmánygyártó azonosítása

Takarmányadag-nyilvántartás

A gazdaság azonosítója

SZAKASZ

Nevelés

Kapcsolódó dokumentum

Tenyésztési nyilvántartás

Csirkék szállítólevelei

Takarmányok szállítólevelei

Részleges elszállításról szóló feljegyzés

Nyomonkövetési és ellenőrzési nyilvántartások

A gazdaság azonosítója

CO (származási igazolás) száma

Épületszám

A létrehozás dátuma

A kifutóhoz való hozzáférésre vonatkozó életkori határ

Csirkefajták

Állománysűrűség

Elosztott takarmány

A gazdaság kapcsolattartási adatai

Épületszám

A takarmánymegvonás időpontja

Az elszállítás dátuma

A gazdaságból való távozás időpontja

A vágóhídra érkezés időpontja

Az elszállított baromfik száma

A vágóhíd kapcsolattartási adatai

SZAKASZ

Vágás

Kapcsolódó dokumentum

Részleges elszállításról szóló feljegyzés

Vágási jegyzőkönyv, vágási tétel nyomonkövetési lapja

OFJ-tanúsítási nyilatkozat

Nyomonkövetési és ellenőrzési nyilvántartások

A vágóhíd azonosítása

Szállítási idő

Tételszám

Vágás dátuma

Az OFJ-tanúsítvánnyal rendelkező levágott, visszaminősített és nyilvántartásba vett állatok száma tételenként és gazdaságonként

SZAKASZ

Darabolóüzem

Kapcsolódó dokumentum

Vágási jegyzőkönyv, vágási tétel nyomonkövetési lapja

OFJ-tanúsítási nyilatkozat

Nyomonkövetési és ellenőrzési nyilvántartások

A darabolóüzem azonosítása

Vágás dátuma

Darabolás dátuma

Darabolt és OFJ-tanúsított mennyiség tételenként és gazdaságonként

SZAKASZ

Gyorsfagyasztó létesítmény

Kapcsolódó dokumentum

Vágási jegyzőkönyv, gyorsfagyasztott tétel nyomonkövetési lapja

OFJ-tanúsítási nyilatkozat

Nyomonkövetési és ellenőrzési nyilvántartások

A gyorsfagyasztó létesítmény azonosítása

Tételszám

Vágás dátuma

A gyorsfagyasztás dátuma

Az OFJ-tanúsítvánnyal rendelkező gyorsfagyasztott állatok száma tételenként és gazdaságonként

SZAKASZ

Csomagolóüzem

Kapcsolódó dokumentum

Vágási jegyzőkönyv, csomagolt tétel nyomonkövetési lapja

OFJ-tanúsítási nyilatkozat

Nyomonkövetési és ellenőrzési nyilvántartások

A csomagolóüzem azonosítása

Vágás dátuma

Kiszerelési dátum

Tétel/gazdaság hivatkozási száma

Az OFJ-tanúsítvánnyal rendelkező csomagolt állatok száma tételenként és gazdaságonként

A termelési feltételek nyomon követésével és ellenőrzésével kapcsolatos dokumentumokat legalább 24 hónapig meg kell őrizni. A dokumentumok papíron vagy digitális formában archiválhatók.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

7. Az előállítás módjának leírása

Leírás

5.1. alszakasz Felhasznált fajták

A szöveg ezen alszakasza kiegészült az egyes fajok fenotípusaival és azok leírásával. A fajtákat ellenálló, lassú növekedésű fajtákként ismerik el.

5.2. alszakasz A baromfitartás típusa

A „Volailles de l'Ain"-t szabadtartásban tenyésztik. Meghatározásra kerültek a kifutókhoz való hozzáférés feltételei.

Az épületek és berendezéseik jellemzőit részletesen ismertetik. Területük pontosan meg lett határozva. Az épületek területe nagyobb a nagyobb fajok (pulykák, libák) esetében.

A szöveg az új fajok esetében meghatározza a maximális állománysűrűség és az egy épületre jutó maximális egyedszám értékeit, az egy állatra jutó minimális kifutóterületet, valamint a kifutóra való kijutás szempontjából meghatározott maximális életkort.

5.3. alszakasz A kifutó típusa

A kifutók területe magában foglalja a sövényeket és egy erdős területet, ahol az állatjóllét érdekében az épület területétől függően meghatározott minimális számú fa található.

A kifutón ültetett és meglévő fák elsősorban helyi fajok, amelyeknek a fák legalább 50 %-át kell kitenniük.

5.4. alszakasz Takarmány

A hizlalási időszakban a takarmányt alkotó gabonafélék és gabonafélékből származó termékek aránya csökkent.

A termékleírás kiegészült azzal a követelménnyel, hogy a takarmánynak legalább két gabonafélét – köztük kukoricát – kell tartalmaznia.

Korlátozták a gabonafélékből származó termékek maximális arányát a takarmány-összetételben.

A termékleírás kiegészült az engedélyezett alapanyag-kategóriák jegyzékével.

5.5. alszakasz A baromfi szállítása és begyűjtése

Az állattartó létesítmény és a vágóhíd közötti szállítás feltételeit az időtartam és a távolság tekintetében határozták meg. Ezek a feltételek magukban foglalják az állatok szállítás közbeni jóléte érdekében szükséges minimális takarmány-megvonási időt.

5.6. alszakasz Vágás előtti várakozási idő

Az állat vágás előtti jóléte érdekében a szöveg kiegészült a szállítást követő regenerálási időszakkal és a baromfi levágását megelőző várakozási időszakkal.

5.7. alszakasz A termék kiszerelése

Új

5.7.1. alszakasz Egész hasított testek

A szöveg kiegészült a hasított testek válogatására és tömegére vonatkozó követelményekkel.

Meghatározták a hűtés utáni hőmérsékleteket.

A belsőségek épségének megőrzése érdekében a szöveg kiegészült a belsőségek begyűjtésére és tárolására vonatkozó követelményekkel.

Új

5.7.2. alszakasz Darabolt termékek

A vágás és a darabolás közötti időszakot korlátozták.

A szöveg pontosítja a darabok jellemzőit.

Új

5.7.3. alszakasz A termékek gyorsfagyasztása

A termékleírás kiegészült az ilyen tartósítási módszerre alkalmas termékek gyorsfagyasztására vonatkozó feltételekkel és határidőkkel.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

8. A földrajzi területtel fennálló kapcsolatot igazoló elemek

Leírás

A földrajzi környezettel való kapcsolatot igazoló elemeket teljes mértékben átfogalmazták, lehetővé téve a földrajzi terület, a termék és az ok-okozati kapcsolat sajátos jellemzőinek megkülönböztetését.

A szöveg kiegészült a földrajzi környezettel való kapcsolat alapvető elemeivel.

Ezek a régió nagy múltra visszatekintő baromfitenyésztési hagyományain alapulnak, kiemelve a talaj- és éghajlati viszonyokat, a kukoricatermesztést és a vegyes növénytermesztési/állattenyésztési rendszert – más szóval az e termelés alapjául szolgáló emberi tényezőket. A termelés ellenálló, lassú növekedésű fajtákra támaszkodik.

Az ok-okozati összefüggésről szóló rész kiegészült a baromfi hírnevének és gasztronómiai hagyományának leírásával.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

9. Ellenőrző szerv

Leírás

Beillesztették a nemzeti szintű ellenőrzésért felelős illetékes hatóságok – az Országos Eredet- és Minőségügyi Intézet (INAO) és a Versenypolitikai, Fogyasztóvédelmi és Csalásellenes Főigazgatóság (DGCCRF) – elérhetőségét. A tanúsító szerv neve és elérhetősége megtalálható az INAO honlapján és az Európai Bizottság adatbázisában.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

10. Címkézés

Leírás

A korábbi bekezdést törölték, és helyébe a jogszabályban előírt, a földrajzi árujelzőkre jellemző kötelező elemeket megjelölő mondat lépett.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

11. Nemzeti követelmények

Leírás

E szakasz táblázatos formában tartalmazza a főbb ellenőrizendő tételeket és az alkalmazandó értékelési módszereket.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Volailles de l'Ain"

EU hivatkozási szám: PGI-FR-0146-AM01 – 2026.4.21.

1. **Elnevezés(ek)**

„Volailles de l'Ain"

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

02 – HÚS ÉS ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS VÁGÁSI MELLÉKTERMÉK ÉS BELSŐSÉG

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Volailles de l'Ain" jellemzői:

— a hosszú tartási időt lehetővé tevő, ellenálló, lassú növekedésű fajták használata,

— szabadtartás füves, fasoros kifutóba való kijutással,

— a hizlalási szakaszban legalább 70 %-ban gabonafélékből álló takarmány.

A „Volailles de l'Ain" húsossága jó, hasított teste jól fedett, izomtömege a teljes csontvázon jól eloszlik, faggyúborítottsága pedig a mellen, a háton és a combokon vékony faggyúréteggel jellemezhető.

Értékesítésre kizárólag „A" osztályú hasított testek kerülnek, egész darabokban.

A darabok osztályozása elkülönül az egész hasított testek osztályozásától. A darabolt hús olyan hasított testből származik, amelynek lehetnek kisebb hibái (amelyek nem sorolhatók az „A" osztályba), de meg kell felelnie az „A" osztályra vonatkozó kiszerelési kritériumoknak, tiszteletben tartva ugyanakkor az egészben értékesített hasított testek minimális tömegét.

Csirke

A legalább 81 napig nevelt egyedek egészben vagy darabolva, frissen vagy gyorsfagyasztva értékesíthetők. A belsőségeket (szív, zúza és máj) frissen vagy gyorsfagyasztva is értékesítik.

Csomagolatlanul vagy fólia-, vákuum- vagy védőgázas csomagolásban értékesítik.

A különböző kiszerelések a következők:

— kikészített (a hasított test minimális tömege 1,300 kg),

— főzésre kész (a belsőség nélküli kibelezett hasított test minimális tömege 1,000 kg),

— darabolva,

— belsőségek (szív, zúza és máj).

Kappan

A legalább 150 napig nevelt kappanok egészben vagy darabolva, frissen vagy gyorsfagyasztva értékesíthetők. Csomagolatlanul vagy fólia-, vákuum- vagy védőgázas csomagolásban értékesítik.

A különböző kiszerelések a következők:

— kikészített (a hasított test minimális tömege 2,900 kg),

— főzésre kész (a belsőség nélküli kibelezett hasított test minimális tömege 2,500 kg),

— darabolva.

Jérce

A legalább 120 napig nevelt hizlalt jércék egészben vagy darabolva, frissen vagy gyorsfagyasztva értékesíthetők. Csomagolatlanul vagy fólia-, vákuum- vagy védőgázas csomagolásban értékesítik.

A különböző kiszerelések a következők:

— kikészített (a hasított test minimális tömege 1,950 kg),

— főzésre kész (a belsőség nélküli kibelezett hasított test minimális tömege 1,650 kg),

— darabolva.

Gyöngytyúk

A legalább 94 napig nevelt gyöngytyúkok egészben vagy darabolva, frissen vagy gyorsfagyasztva értékesíthetők. A belsőségeket (szív, zúza és máj) frissen vagy gyorsfagyasztva is értékesítik.

Csomagolatlanul vagy fólia-, vákuum- vagy védőgázas csomagolásban értékesítik.

A különböző kiszerelések a következők:

— kikészített (a hasított test minimális tömege 1,100 kg),

— főzésre kész (a belsőség nélküli kibelezett hasított test minimális tömege 0,850 kg),

— darabolva,

— belsőségek (szív, zúza és máj).

Gyöngykappan

A legalább 150 napig nevelt gyöngykappanok egészben vagy darabolva, frissen vagy gyorsfagyasztva értékesíthetők. Csomagolatlanul vagy fólia-, vákuum- vagy védőgázas csomagolásban értékesítik.

A különböző kiszerelések a következők:

— kikészített (a hasított test minimális tömege 1,800 kg),

— főzésre kész (a belsőség nélküli kibelezett hasított test minimális tömege 1,400 kg),

— darabolva.

Pulyka

A legalább 140 napig nevelt pulykák egészben, darabolva, frissen vagy gyorsfagyasztva, csomagolatlanul vagy fólia-, vákuum- vagy védőgázas csomagolásban értékesíthetők.

A különböző kiszerelések a következők:

— kikészített (a hasított test minimális tömege 2,700 kg),

— főzésre kész (a belsőség nélküli kibelezett hasított test minimális tömege 2,300 kg),

— darabolva.

Liba

A libatartás időtartama legalább 140 nap.

Egészben, darabolva, frissen vagy gyorsfagyasztva, csomagolatlanul vagy fólia-, vákuum- vagy védőgázas csomagolásban értékesíthetők.

A különböző kiszerelések a következők:

— kikészített (a hasított test minimális tömege 3,100 kg),

— főzésre kész (a belsőség nélküli kibelezett hasított test minimális tömege 2,700 kg),

— kivéreztetve, de nem kibelezve (a hasított test minimális tömege 3,500 kg),

— darabolva.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A „Volailles de l'Ain" takarmánya a hizlalási időszak alatt legalább 70 %-ban gabonafélékből és gabonafélékből származó termékekből áll (súlyozott átlag 29 napos kortól, kivéve a libákat, ahol a hizlalási időszak a 36. napon kezdődik).

A takarmánynak legalább kétféle gabonát kell tartalmaznia, beleértve a kukoricát is. A gabonafélékből származó termékek aránya nem haladhatja meg a teljes keverék 15 %-át.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Volailles de l'Ain"-t kizárólag az OFJ földrajzi területén tenyésztik attól kezdve, hogy egynapos korában megérkezik a gazdaságba, egészen a gazdaságból történő elszállításig.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

—

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A címkén fel kell tüntetni az Európai Unió OFJ logóját, az OFJ elnevezésével azonos látómezőben,

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A terület a következő megyéket és településeket foglalja magában:

— Ain megye teljes területe,

— Rhône megyében:

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 és Villefranche-sur-Saône,

— Saône-et-Loire megyében:

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 és Viré,

— Jura megye:

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 és Vulvoz,

— Isère megyében:

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 és Villette-d'Anthon,

— Savoie megyében:

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 és Yenne,

— Haute-Savoie megyében:

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 és Vulbens.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☑ különleges minőség

☑ egyéb jellemzők

A kapcsolat összefoglalása

A „Volailles de l'Ain" és származási területe közötti kapcsolat a termék jó hírnevén, valamint a baromfitartók szaktudásához kapcsolódó sajátos termékjellemzőkön alapul.

A földrajzi terület olyan régió, ahol különböző földtani képződmények találkoznak és átmeneteket képeznek.

A terület nyugati része magában foglalja a Bresse és a Dombes régiókat, továbbá a Côtière térségét és a Saône-völgy (Val de Saône) egy részét. Egy olyan tektonikus eredetű vetődési árok területének felel meg, amely a harmadidőszakban, az alpesi hegységképződés fő szakaszai során alakult ki. Tovább haladva dél felé, a középső területeken található a Bugey és a Revermont déli része, amelyeket egymást követő dombvonulatok jellemeznek. Az északkeleti Pays de Gex egy olyan hegyvidéki területből áll, amely az éghajlatot befolyásoló akadályként működik, és tengerszint feletti magassága eléri az 1 720 métert, valamint egy alacsonyabban fekvő térségből, amelynek tengerszint feletti magassága 350 és 600 méter között változik.

A nyugati területek síkságai és fennsíkjai viszonylag egységes képet mutatnak. A csapadékmennyiség nyugatról kelet felé haladva meglehetősen egyenletesen növekszik egészen a Jura-hegység, a Revermont és a Bugey első lejtőiig, majd keleten a lejtők és völgyek tájolásától függően egyenetlenül alakul. A csapadékot szállító légtömegek hajlamosak feltorlódni a megye keleti részének hegyei előtt, ahol hosszabb ideig időznek, ami megmagyarázza, hogy a megye keleti területei miért részesülnek nagyobb mennyiségű csapadékban. Hasonlóképpen, a hőmérséklet a megye nyugati részén magasabb és meglehetősen egyenletes, míg keleten a domborzat miatt valamivel változékonyabb.

A megye kiterjedt és sűrű vízrajzi hálózattal rendelkezik. Két jól elkülöníthető vízfolyástípus található meg itt: az alföldi vízfolyások, amelyek a Bresse-síkság és a Dombes-fennsík fluvioglaciális üledékein haladnak, valamint a Jura-hegység déli részének (Bugey) gyűrt domborzatán átfolyó patakok.

E természeti tényezők következtében a kukoricatermesztés Ain gazdaságának és mezőgazdasági hagyományának alapvető eleme.

A különböző éghajlati hatások (kontinentális, hegyvidéki és mediterrán) metszéspontjában található Ain megyét a következők jellemzik:

— termékeny és változatos talajok: a síkságok és völgyek, különösen a Bresse és a Val de Saône síkságai és völgyei hordalékos agyagokban gazdagok, amelyek ideálisak a kukoricatermesztéshez,

— mérsékelt éghajlat: a meleg, párás nyarak és őszi időszakok elősegítik a bőséges kukoricatermést,

— változatos tájak: a nyílt területek, amelyek rétekből és szántóföldi gabonafélékből állnak, ideális környezetet biztosítanak a szabadtartásos baromfitenyésztéshez.

A baromfitermelés mélyen gyökerezik Ain megyében, a megye állattenyésztésének csaknem 20 %-át teszi ki. Erőssége a termékek és fajok sokféleségében, valamint a jó hírnévvel rendelkező, magas minőségű ellátási láncokban rejlik. Ez a sokféleség részben a helyi termelés iránti erős keresletből ered. Az ellátási lánc számára előnyös, hogy valamennyi érintett szereplő jelen van (a szelekció, a keltetés, a termelői csoportok, a takarmánybeszállítók és a vágóhidak területén).

A terület valóban a baromfitenyésztés hagyományainak földje. 2015-ben a baromfitenyésztés 170 gazdaság fő tevékenysége volt. A baromfitartók számát figyelembe véve ez több mint 800 gazdaságot jelentett. Hagyományosan Ain megyében minden gazdasághoz tartozott egy baromfiudvar a jövedelem kiegészítésére, és ez ma is sok gazdaságra igaz, még akkor is, ha a baromfitartás nem a fő tevékenységük.

6.2. A termék sajátosságai

A „Volailles de l'Ain"-t egy meghatározott minimális életkortól kezdve szabadtartásban tenyésztik, és szabadon hozzáfér a füves, fasoros kifutóhoz.

Ellenálló, lassan növekvő fajtákból származnak, amelyek a kifutók felfedezését részesítik előnyben.

A magas gabonatartalmú étrendnek köszönhetően a „Volailles de l'Ain" a következő jellemzőkkel rendelkezik:

— jó húsosság,

— jól fedett, a teljes csontvázon jól eloszló izomtömegű, tömör húsú hasított test.

A „Volailles de l'Ain"-t a területen található gazdaságok hagyományos szaktudásának megfelelően szabadtartásban tenyésztik. A tenyésztési hagyománynak megfelelően részben kukoricával takarmányozzák. Ezt követően a piacon értékesítik. Ezek a gyakorlatok szorosan kapcsolódnak a régió természeti jellemzőihez.

— Ain megyében nagyon sok rét található. A baromfit ezért hagyományosan kifutókon tartják.

— A terület alkalmas a gabonafélék és a kukorica termesztésére. A „Volailles de l'Ain" takarmányának legalább 70 %-a ezért gabonafélékből áll. Ez befolyásolja a hizlalás minőségét (izomközi zsírlerakódások).

— A lassú növekedésű fajták és a minimális vágási életkor megválasztása tükrözi a régió gazdálkodási hagyományát: a mezőgazdasági termelők kellő időt szánnak a baromfik nevelésére. Az érett fiziológiai szakaszban vágják le őket, így időt hagynak arra, hogy az izmok kifejlődjenek és a baromfi húsa zsírral márványozott legyen.

Ezek a jellemzők biztosítják a „Volailles de l'Ain" jó minőségű baromfiként elnyert hírnevét.

A megyei levéltárak vizsgálata feltárja a baromfitenyésztés és a megye között régóta fennálló kapcsolatokat. Például Bourg-en-Bresse város 1591. november 12-i keltezésű települési nyilvántartásából származó alábbi néhány mondat Ain régió baromfitenyésztési hagyományáról tanúskodik: „A rómaiak távozásakor az emberek annyira boldogok voltak, hogy a treffort-i márki iránti hálából a Tanács megszavazta, hogy két tucat hizlalt kappant kell neki beszolgáltatni".

A kukoricatermesztés évszázadok óta a helyi mezőgazdasági gyakorlatokban gyökerezik, ami közvetlenül befolyásolja a hagyományos állattenyésztési módszereket.

A baromfitenyésztéshez hasonlóan a baromfifogyasztásnak is régóta fennálló hagyománya van Ain megyében.

Ain erős gasztronómiai tradíciókkal rendelkezik, amelyek középpontjában a baromfi áll. „L'Ain megye az élen jár, ami a fine dining művészetét illeti. A Michelin-kalauz szerint itt a legmagasabb a csillagokkal kitüntetett éttermek száma. Minden faluban van két vagy három kitűnő kis vendéglátóhely, amely máshol fényűzőnek számító, de itt meglehetősen egyszerűnek tekinthető menüt kínál." – A Cognet – Marie-France No. 339 – 1984 – *L'Ain Gourmand*.

Manapság nincs olyan étterem, amely ne kínálna szabadtartású baromfiból készült ételeket:

— Szabadtartású Ain-i csirkecomb fűszernövényekkel töltve, narancskrémmel – Nicolas Morelle receptje, Voyage des Sens, Val Revermont;

— Szabadtartású Ain-i csirke langusztával – la Table d'Augustine receptje, Priay;

— Szabadtartású Ain-i csirke kucsmagombával – Glycine receptje, Neuville les Dames;

— Szabadtartású Ain-i sült csirke Etrez tejszínes szósszal – Stéphane Téjérina receptje, Polliat.

Minden formában elkészítik: sütve, főzve, grillezve, egészben vagy darabolva. Elmondható tehát, hogy nagy a helyi kereslet a minőségi baromfi iránt, amit a „Volailles de l'Ain" is kielégít.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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