C/2026/3753

2026 7 15

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/3753)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Volailles de l'Ain"

ES nuorodos numeris: PGI-FR-0146-AM01 – 2026 4 21

1. **Produkto pavadinimas**

„Volailles de l'Ain"

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio ir apsirūpinimo maistu savarankiškumo ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

SGN „Volailles de l'Ain" pakeitimo paraiška nesusijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų; konkrečiai, ji nesusijusi su:

a) pakeitimu, kuriuo keičiamas saugomos geografinės nuorodos pavadinimas;

b) pakeitimu, dėl kurio kyla pavojus panaikinti ryšį su geografine vietove;

c) pakeitimu, dėl kurio atsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

Todėl Prancūzijos valdžios institucijos mano, kad ši paraiška yra dėl standartinio pakeitimo.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

1. Atsakinga valstybės narės institucija

Aprašymas

Laikantis Reglamento (ES) 2024/1143 pridėtas skirsnis „Atsakinga valstybės narės institucija“, kuriame pateikti Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto (*Institut national de la qualité et de l'origine* – INAO) kontaktiniai duomenys.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

2. Pareiškėjų grupė

Aprašymas

Atnaujintas QUALINEA, kuri vienija šios SGN ekonominės veiklos vykdytojus, telefono numeris ir el. pašto adresas. Be to, pakeičiama jos sudėties aprašymo formuluotė.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

3. Produkto rūšis

Aprašymas

Iš specifikacijos išbraukiamas skirsnis, susijęs su produkto, anksčiau apibrėžto pagal jo klasę, tipu.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

4. Produkto aprašymas

Aprašymas

Pakeitimu numatoma galimybė auginti šių papildomų rūšių SGN žymimus produktus:

— pulardas;

— žąsis;

— perlinių vištų kaplūnus;

— geltonuosius ir juoduosius viščiukus;

— geltonuosius kaplūnus.

Skirsnis papildomas kiekvienos rūšies fenotipo aprašymu.

Prie leidžiamų prekybos metodų priskirtas gilus visų rūšių produktų užšaldymas.

Buvo įtrauktos tik subproduktų, gautų iš viščiukų ir perlinių vištų, išpjaustymo, saugojimo ir pardavimo procedūros.

Buvo pridėtas leidimas pjaustyti į gabalus visų specifikacijoje nurodytų rūšių produktus. Pateikiamos produkto gabalų savybės. Jie gali būti išpjaustomi iš nedidelių trūkumų turinčių skerdenų, tačiau atrinkti gabalai turi atitikti A klasės pateikimo kriterijus, o skerdenos, iš kurios išpjaustyti gabalai, mažiausias svoris negali būti mažesnis nei 90 % nustatyto skerdenos, kuri parduodama visa, svorio.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

5. Geografinė vietovė

Aprašymas

Šiame skyriuje buvo atlikti tik redakciniai pakeitimai. Geografinės vietovės ribos nebuvo pakeistos.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

6. Duomenys, įrodantys, kad produktas pagamintas geografinėje vietovėje

Aprašymas

Produktų kilmė užtikrinama identifikuojant ir atsekant gyvulius bei produktus kiekviename gamybos ir perdirbimo etape.

Atnaujinami ir suvestinėje lentelėje pateikiami atsekamumo įrodymai. Šioje lentelėje nurodyta, kokią informaciją reikia registruoti kiekviename etape, taip pat nurodytas atitinkamas registravimo dokumentas. Kiekviename etape gyvuliai ir produktai identifikuojami pagal partijos numerį, o tai leidžia susieti ankstesnį etapą su sekančiuoju.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

PERKELIAMA Į 4 SKIRSNĮ „DUOMENYS, ĮRODANTYS, KAD PRODUKTAS PAGAMINTAS GEOGRAFINĖJE VIETOVĖJE“

Aprašymas

Kiekvienas veiklos vykdytojas, gaminantis saugoma geografine nuoroda „Volailles de l’Ain“ žymimus produktus, privalo prisistatyti grupei, kad prieš pradėdamas atitinkamą veiklą gautų leidimą.

Produktų kilmė užtikrinama identifikuojant ir atsekant gyvulius bei produktus kiekviename gamybos ir perdirbimo etape.

Kiekviename gamybos grandinės etape įvairūs veiklos vykdytojai (gamybos ir techninės stebėsenos organizacijos, veisėjai, pašarų gamintojai, skerdyklos, mėsos išpjaustymo įmonės, pakavimo įmonės) nuolat atnaujina dokumentus, siekdami užtikrinti produkto atsekamumą tiek „iš apačios į viršų“, tiek „iš viršaus į apačią“ bei garantuoti, kad būtų laikomasi saugomos geografinės nuorodos „Volailles de l’Ain“ gamybos metodo reikalavimų.

Šioje lentelėje nurodyta, kokią informaciją reikia registruoti kiekviename etape, taip pat nurodytas atitinkamas registravimo dokumentas. Kiekviename etape gyvuliai ir produktai identifikuojami pagal partijos numerį, o tai leidžia susieti ankstesnį etapą su sekančiuoju.

Atsekamumo įrašai

ETAPAS

Gamybos ir techninės stebėsenos organizacija

Susijęs dokumentas

ūkių registras;

viščiukų važtaraščiai.

Stebėsenos ir kontrolės įrašai

ūkio identifikavimo duomenys;

pastatų ir susijusių aptvarų paviršiaus plotas;

viščiukų veislės;

tankis.

ETAPAS

Pašarų gamyba

Susijęs dokumentas

gamybos ir pristatymo įrašas,
važtaraščiai ir etiketės

Stebėsenos ir kontrolės įrašai

pašarų gamintojo identifikavimo duomenys;
pašarų dozės įrašas;
ūkio identifikavimo duomenys.

ETAPAS

Auginimas

Susijęs dokumentas

veisimo įrašas;
viščiukų važtaraščiai;
pašarų važtaraščiai;
dalinio paėmimo įrašas.

Stebėsenos ir kontrolės įrašai

ūkio identifikavimo duomenys;
kilmės sertifikato numeris;
pastato numeris;
įsteigimo data;
amžius, nuo kurio leidžiama ganytis aptvare;
viščiukų veislės;
tankis;
panaudotų pašarų kiekis;
ūkio kontaktiniai duomenys;
pastato numeris;
nemaitinimo laikotarpis;
paėmimo data;
išvežimo iš ūkio laikas;
atvežimo į skerdyklą laikas;
paimtų naminių paukščių skaičius;
skerdyklos kontaktiniai duomenys.

ETAPAS

Skerdimas

Susijęs dokumentas

dalinio paėmimo įrašas;
skerdimo įrašas, skerdimo partijos informacijos kortelė;
SGN sertifikavimo deklaracija.

Stebėsenos ir kontrolės įrašai

skerdyklos identifikavimo duomenys

vežimo laikas;

partijos numeris;

skerdimo data;

SGN tinkamų žymėti paskerstų, žemesnei kategorijai priskirtų ir užregistruotų kiekvienoje partijoje kiekviename ūkyje gyvulių skaičius.

ETAPAS

Mėsos išpjaustymo įmonė

Susijęs dokumentas

skerdimo įrašas, skerdimo partijos informacijos kortelė;

SGN sertifikavimo deklaracija.

Stebėsenos ir kontrolės įrašai

mėsos išpjaustymo įmonės identifikavimo duomenys;

skerdimo data;

išpjaustymo data;

SGN tinkamų žymėti išpjaustytų gyvulių skaičius kiekvienoje partijoje kiekviename ūkyje.

ETAPAS

Gilaus užšaldymo įmonė

Susijęs dokumentas

skerdimo įrašas, giliai užšaldomos partijos informacijos kortelė;

SGN sertifikavimo deklaracija.

Stebėsenos ir kontrolės įrašai

gilaus užšaldymo įmonės identifikavimo duomenys;

partijos numeris;

skerdimo data;

gilaus užšaldymo data;

užšaldytų SGN tinkamų žymėti gyvulių skaičius kiekvienoje partijoje kiekviename ūkyje.

ETAPAS

Pakavimo įmonė

Susijęs dokumentas

skerdimo įrašas, pakuojamos partijos informacijos kortelė;

SGN sertifikavimo deklaracija.

Stebėsenos ir kontrolės įrašai

Pakavimo įmonės identifikavimo duomenys;

skerdimo data;

išpilstymo data;

partijos / ūkio numeris;

supakuotų SGN tinkamų žymėti gyvulių skaičius kiekvienoje partijoje kiekviename ūkyje.

Dokumentai, susiję su gamybos sąlygų stebėsena ir kontrole, turi būti saugomi ne trumpiau kaip 24 mėnesius. Jie gali būti archyvuojami popierine arba skaitmenine forma.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

7. Gamybos metodo aprašymas

Aprašymas

5.1 poskirsnis. Naudojamos veislės

Šiame poskyryje pateikti ir aprašyti kiekvienos rūšies fenotipai. Šios veislės laikomos atspariomis ir lėtai augančiomis.

5.2 poskirsnis. Paukščių auginimo būdas

SGN „Volailles de l'Ain" žymimi paukščiai laikomi laisvai. Buvo nustatytos sąlygos, kurias atitinkantys paukščiai įleidžiami į aptvarus.

Išsamiai nusakomos paukštidžių ir jų įrangos charakteristikos. Nurodyti paviršiaus plotai. Pastatų, kuriose laikomi didesni paukščiai (kalakutai, žąsys), paviršiaus plotai yra didesni.

Nustatytos ir įtrauktos naujoms rūšims taikomos maksimalios gyvūnų tankio ir skaičiaus viename pastate ribos, minimalus aptvaro plotas vienam gyvūnui bei maksimalus amžius, nuo kurio paukščiai išleidžiami į aptvarą.

5.3 poskirsnis. Aptvaro rūšis

Siekiant užtikrinti gyvūnų gerovę, į aptvarų plotą įtraukiamos gyvatvorės ir miškinga teritorija, kurioje, atsižvelgiant į pastato plotą, auga minimalus medžių skaičius.

Aptvare pasodinti ir augantys medžiai yra daugiausia vietinių rūšių, kurios turi sudaryti ne mažiau kaip 50 % visų pasodintų medžių.

5.4 poskirsnis. Pašarai

Buvo sumažinta grūdų ir iš grūdų pagamintų produktų dalis, sudaranti pašarą penėjimo laikotarpiu.

Buvo įtrauktas reikalavimas, kad sudėtyje turi būti bent dviejų rūšių grūdų, įskaitant kukurūzus.

Buvo nustatytas didžiausias leidžiamas grūdų produktų kiekis pašaruose.

Įterpiamas leidžiamų žaliavų kategorijų sąrašas.

5.5 poskirsnis. Naminių paukščių vežimas ir surinkimas

Nustatytos gyvulių vežimo iš gyvulininkystės ūkio į skerdyklą sąlygos, susijusios su trukme ir atstumu. Šiomis sąlygomis nustatomas minimalus nemaitinimo laikotarpis, siekiant užtikrinti gyvūnų gerovę pervežimo metu.

5.6 poskirsnis. Laukimo laikotarpis iki skerdimo

Siekiant užtikrinti gyvūnų gerovę prieš skerdimą, buvo nustatytas atsigavimo laikotarpis po pervežimo ir laukimo laikotarpis prieš naminių paukščių skerdimą.

5.7 poskirsnis. Gaminio pateikimas

Papildomas skirsnis

5.7.1. Nepjaustytos skerdenos

Pridėti skerdenų rūšiavimo ir svorio reikalavimai.

Nurodytos temperatūros po atšaldymo.

Siekiant užtikrinti subproduktų vientisumą, buvo įtraukti reikalavimai dėl jų surinkimo ir laikymo.

Papildomas skirsnis

5.7.2. Produkto gabalai

Laikotarpis nuo skerdimo iki išpjaustymo buvo apribotas.

Pateikiamos produkto gabalų savybės.

Papildomas skirsnis

5.7.3. Gilus produktų užšaldymas

Buvo nustatytos gilaus užšaldymo sąlygos ir terminai produktams, kuriems tinka toks laikymo būdas.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8. Ryšį su geografine aplinka pagrindžiantys duomenys

Aprašymas

Visiškai perrašomi ryšį su geografine aplinka patvirtinantys duomenys, kuriais išskiriami geografinė vietovės, produkto ir priežastinio ryšio ypatumai.

Buvo įtraukti ir papildyti pagrindiniai ryšio su geografine vietove elementai.

Jie grindžiami stipriomis šio regiono paukštininkystės tradicijomis, pabrėžiant dirvožemio ir klimato sąlygas, kukurūzų auginimą bei mišrią augalininkystės ir gyvulininkystės sistemą – kitaip tariant, žmogiškuosius veiksnius, kuriais grindžiama ši gamyba. Gamyboje naudojami atsparių, lėtai augančių veislių paukščiai.

Šių naminių paukščių gastronominė tradicija ir geras vardas buvo įtraukti į skirsnį apie priežastinį ryšį ir jame aprašytos.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

9. Tikrinimo įstaiga

Aprašymas

Dabar pateikiami už nacionalinio lygmens kontrolę atsakingų įstaigų, t. y. Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto (INAO) ir Konkurencijos, vartotojų reikalų ir sukčiavimo prevencijos generalinio direktorato (DGCCRF), kontaktiniai duomenys. Sertifikavimo įstaigos pavadinimą ir kontaktinius duomenis galima rasti INAO svetainėje ir Europos Komisijos duomenų bazėje.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

10. Ženklinimas

Aprašymas

Dabartinė pastraipa išbraukiama ir pakeičiama sakiniu, kuriame nurodomi su geografine nuoroda susiję privalomi reguliavimo elementai.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

11. Nacionaliniai reikalavimai

Aprašymas

Šis skirsnis pateikiamas kaip lentelė, kurioje nurodomi pagrindiniai tikrintini elementai ir taikytini vertinimo metodai.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Volailles de l'Ain“

ES nuorodos numeris: PGI-FR-0146-AM01 – 2026 4 21

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Volailles de l'Ain“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Prancūzija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

02 – MĖSA IR VALGOMIEJI MĖSOS SUBPRODUKTAI

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

SGN „Volailles de l'Ain“ būdingi šie elementai:

— naudojami atsparių, lėtai augančių veislių paukščiai, taip užtikrinant ilgą auginimo laikotarpį;

— auginama laisvai, suteikiant galimybę išeiti į žolėtą, medžiais apsodintą aptvarą;

— pašaras, kurio sudėtyje ne mažiau kaip 70 % sudaro grūdai penėjimo etapu.

Paukščiai, kuriems suteikta SGN „Volailles de l'Ain“, pasižymi geru raumeningumu, skerdena gerai padengta mėsos sluoksniu, kurios raumenų masė tolygiai pasiskirsčiusi po visą skeletą, bei riebalų sluoksniu, kuris paprastai būna plonas ant krūtinės, nugaros ir šlaunų.

Nepjaustytos parduodamos tik A klasės skerdenos.

Mėsos gabalų klasifikacija skiriasi nuo nesupjaustytų skerdenų klasifikacijos. Gabalai gali būti išpjaustomi iš nedidelių trūkumų turinčių skerdenų (neatitinkančių A klasės), tačiau jos turi atitikti A klasės pateikimo kriterijus, kartu laikantis minimalaus nepjaustytos skerdenos svorio reikalavimų.

Viščiukai

Auginami ne mažiau kaip 81 dieną, gali būti parduodami nepjaustyti arba supjaustyti gabalais, švieži arba giliai užšaldyti. Subproduktai (širdis, skilvys ir kepenys) taip pat parduodami švieži arba giliai užšaldyti.

Produktas parduodamas nesupakuotas, supakuotas į plėvelę, vakuume arba apsauginio oro sluoksnio pakuotėje.

Mėsa pateikiama šiomis formomis:

— išpjaustyta (minimalus skerdenos svoris – 1,300 kg);

— paruošta virti (minimalus išdarinėtos skerdenos svoris be subproduktų – 1,000 kg);

— gabalais,

— subproduktai (širdis, skilvys ir kepenys).

Kaplūnai

Auginami ne mažiau kaip 150 dienų, kaplūnai gali būti parduodami nepjaustyti, supjaustyti gabalais, švieži arba giliai užšaldyti. Produktas parduodamas nesupakuotas, supakuotas į plėvelę, vakuume arba apsauginio oro sluoksnio pakuotėje.

Mėsa pateikiama šiomis formomis:

— išpjaustyta (minimalus skerdenos svoris – 2,900 kg);

— paruošta virti (minimalus išdarinėtos skerdenos svoris be subproduktų – 2,500 kg);

— gabalais.

Pulardos

Auginamos ne mažiau kaip 120 dienų, pulardos gali būti parduodamos nepjaustytos, supjaustytos gabalais, šviežios arba giliai užšaldytos. Produktas parduodamas nesupakuotas, supakuotas į plėvelę, vakuume arba apsauginio oro sluoksnio pakuotėje.

Mėsa pateikiama šiomis formomis:

— išpjaustyta (minimalus skerdenos svoris – 1,950 kg);

— paruošta virti (minimalus išdarinėtos skerdenos svoris be subproduktų – 1,650 kg);

— gabalais.

Perlinės vištos

Auginamos ne mažiau kaip 94 dienas, perlinės vištos gali būti parduodamos nepjaustytos, supjaustytos gabalais, šviežios arba giliai užšaldytos. Subproduktai (širdis, skilvys ir kepenys) taip pat parduodami švieži arba giliai užšaldyti.

Produktas parduodamas nesupakuotas, supakuotas į plėvelę, vakuume arba apsauginio oro sluoksnio pakuotėje.

Mėsa pateikiama šiomis formomis:

— išpjaustyta (minimalus skerdenos svoris – 1,100 kg);

— paruošta virti (minimalus išdarinėtos skerdenos svoris be subproduktų – 0,850 kg);

— gabalais,

— subproduktai (širdis, skilvys ir kepenys).

Perlinių vištų kaplūnai

Auginami ne mažiau kaip 150 dienų, perlinių vištų kaplūnai gali būti parduodami nepjaustyti, supjaustyti gabalais, švieži arba giliai užšaldyti. Produktas parduodamas nesupakuotas, supakuotas į plėvelę, vakuume arba apsauginio oro sluoksnio pakuotėje.

Mėsa pateikiama šiomis formomis:

— išpjaustyta (minimalus skerdenos svoris – 1,800 kg);

— paruošta virti (minimalus išdarinėtos skerdenos svoris be subproduktų – 1,400 kg);

— gabalais.

Kalakutai

Auginami ne mažiau kaip 140 dienų, kalakutai gali būti parduodami nepjaustyti, supjaustyti gabalais, švieži arba giliai užšaldyti; jie parduodami nesupakuoti, supakuotas į plėvelę, vakuume arba apsauginio oro sluoksnio pakuotėje.

Mėsa pateikiama šiomis formomis:

— išpjaustyta (minimalus skerdenos svoris – 2,700 kg);

— paruošta virti (minimalus išdarinėtos skerdenos svoris be subproduktų – 2,300 kg);

— gabalais.

Žąsys

Žąsys auginamos ne mažiau kaip 140 dienų.

Jos gali būti parduodamos nepjaustytos, supjaustytos gabalais, šviežios arba giliai užšaldytos; jos parduodamos nesupakuotos, supakuotos į plėvelę, vakuume arba apsauginio oro sluoksnio pakuotėje.

Mėsa pateikiama šiomis formomis:

— išpjaustyta (minimalus skerdenos svoris – 3,100 kg);

— paruošta virti (minimalus išdarinėtos skerdenos svoris be subproduktų – 2,700 kg);

— nukraujintos, bet neišdarinėtos (minimalus skerdenos svoris – 3,500 kg);

— gabalais.

4.3. *Su pašarų kilme susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų kilmei (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

SGN „Volailles de l'Ain“ žymimų paukščių pašaras penėjimo laikotarpiu susideda iš ne mažiau kaip 70 % grūdų ir iš grūdų pagamintų produktų (svertinis vidurkis skaičiuojamas nuo 29 dienų amžiaus, išskyrus žąsis, kurių penėjimo laikotarpis prasideda nuo 36 dienų).

Pašaro sudėtyje turi būti bent dviejų rūšių grūdų, įskaitant kukurūzus. Iš grūdų pagaminti produktai negali sudaryti daugiau kaip 15 % visos pašaro sudėties.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

SGN „Volailles de l'Ain“ žymimi paukščiai auginami tik SGN geografinėje vietovėje – nuo jų atvežimo dienos (kai jų amžius yra viena diena) iki išvežimo dienos.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

—

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Etiketėje turi būti pateiktas Europos Sąjungos SGN simbolis tame pačiame regėjimo lauke kaip ir SGN pavadinimas.

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Vietovę sudaro šie departamentai ir komunos:

— visas Eno departamentas.

— Ronos departamente:

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, Villefranche-sur-Saône;

— Sonos ir Luaros departamente:

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, Viré;

— Juros departamente:

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, Vulvoz;

— Izero departamente:

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, Villette-d'Anthon;

— Savojos departamente:

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, Yenne;

— Aukštutinės Savojos departamente:

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, Vulbens.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis ryšys su geografine kilme grindžiamas

☑ reputacija

☑ tam tikra kokybe

☑ kitomis savybėmis

Ryšio su geografine vietove santrauka

Produkto „Volailles de l'Ain“ ryšys su kilmės vietove grindžiamas jo geru vardu ir savybėmis, kurias lemia naminių paukščių augintojų praktinė patirtis.

Geografinė vietovė – tai regionas, kuriame susiduria skirtingos geologinės formacijos ir vyksta jų perėjimas.

Vakarinę dalį sudaro Breso ir Dombeso regionai, įskaitant Kotjerą ir dalį Sonos žemumos. Ji atitinka tektoninį rifto slėnį, susidariusį treciano periodu, vykstant pagrindiniams Alpių kalnodaros etapams. Toliau į pietus, link centro, driekiasi Biužė ir Revermono pietinė dalis, kuriuose driekiasi kalvų grandinė. Šiaurės rytuose esantis Žekso krašto regionas – kalnuota vietovė, kuri veikia kaip klimato barjeras ir kurios aukštis siekia iki 1 720 metrų virš jūros lygio, bei žemumų, kurių aukštis svyruoja nuo 350 iki 600 metrų.

Vakaruose esančios lygumos ir plokščiakalniai yra palyginti vienodi. Kritulių kiekis gana tolygiai didėja iš vakarų į rytus iki pirmųjų Juros, Revermono ir Biužė kalnų šlaitų, o toliau rytuose didėja nevienodai, priklausomai nuo šlaitų ir slėnių krypties. Lietų nešantys ciklonai paprastai sustoja prie kalnų departamento rytinėje dalyje ir ten užsilaiko, o tai paaiškina, kodėl departamento rytinėje dalyje iškrenta daugiau lietaus. Be to, departamento vakaruose temperatūros yra aukštesnės ir gana pastovios, o rytuose dėl reljefo jos šiek tiek labiau svyruoja.

Šis regionas pasižymi plačiu ir tankiu upių tinklu. Vyrauja du skirtingi vandentakių tipai: žemumų upeliai, tekantys per Breso lygumos ir Dombeso plokščiakalnio fluvioglacialines nuosėdas, bei upeliai, tekantys per raukšlėtą pietinės Juros reljefą, žinomą kaip Bužė.

Dėl šių gamtinių veiksnių kukurūzų auginimas yra esminė Eno ekonomikos ir žemės ūkio tradicijos dalis.

Eno departamentas, esantis įvairių klimato veiksnių (kontinentinio, kalnų ir Vidužemio jūros) sankirtoje, pasižymi šiais bruožais:

— derlingais ir įvairiais dirvožemiais: lygumos ir slėniai, ypač Brese ir Sonos žemumoje, pasižymi gausiais aliuviniais moliais, kurie puikiai tinka kukurūzams auginti;

— vidutinių platumų klimatu: dėl karštos ir drėgnos vasaros bei rudens užauga gausesnis kukurūzų derlius;

— įvairūs kraštovaizdžiai: atviros erdvės, kuriose plyti pievos ir javų laukai, sudaro puikias sąlygas laisvai laikomiems naminiams paukščiams auginti.

Paukštininkystė yra giliai įsišaknijusi Eno departamente. Ji sudaro beveik 20 % departamento gyvulininkystės produkcijos. Jos stiprybė – įvairių produktų ir rūšių asortimentas bei aukštos kokybės tiekimo grandinės, turinčios puikią reputaciją. Ši įvairovė iš dalies kyla iš didelės vietinės produkcijos paklausos. Tiekimo grandinė taip pat gauna naudos iš visų suinteresuotųjų subjektų dalyvavimo (atrankos, perinimo, gamintojų grupių, pašarų tiekėjų ir skerdimo etapuose).

Tai iš tiesų yra kraštas, kuriame puoselėjamos paukštininkystės tradicijos. 2015 m. paukštininkystė buvo pagrindinė 170 ūkių veikla. Atsižvelgiant į naminių paukščių augintojų skaičių, tai sudarė daugiau nei 800 ūkių. Tradiciškai kiekvienas Eno departamento ūkis turėjo paukštidę, iš kurios uždirbdavo papildomų pajamų, ir taip yra iki šiol daugelyje ūkių, net jei paukštininkystė nėra jų pagrindinė veikla.

6.2.Produkto ypatumai

SGN „Volailles de l'Ain“ žymimi paukščiai nuo pat ankstyvo amžiaus laikomi laisvai, galėdami laisvai patekti į aptvarą, kuriame auga žolė ir medžiai.

Šie paukščiai būna atsparių, lėtai augančių veislių, ir mėgsta ganytis aptvaruose.

Dėl mitybos, kurioje vyrauja grūdai, SGN „Volailles de l'Ain“ žymimi paukščiai pasižymi šiomis savybėmis:

— geru raumeningumu;

— skerdena yra su geru tvirtos mėsos sluoksniu, kurios raumenų masė tolygiai pasiskirsčiusi po visą skeletą.

SGN „Volailles de l'Ain“ žymimi paukščiai laikomi laisvai, laikantis šio regiono ūkių tradicinių praktinių žinių. Pagal paukštininkystės tradicijas dalį jų pašaro sudaro kukurūzai. Vėliau jie būdavo parduodami turguose. Šie metodai yra glaudžiai susiję su regiono gamtinėmis ypatybėmis.

— Eno departamente gausu pievų. Todėl naminiai paukščiai tradiciškai auginami aptvaruose.

— Ši vietovė puikiai tinka javams ir kukurūzams auginti. Todėl ne mažiau kaip 70 % SGN „Volailles de l'Ain“ žymimų paukščių pašaro sudaro grūdai. Tai daro įtaką penėjimo kokybei (raumenyse susidarančioms riebalų sankaupoms).

— Dėl pasirinktų lėtai augančių veislių paukščių ir minimalus jų skerdimo amžiaus galima išsaugoti regiono paukštininkystės tradicijas: ūkininkai skiria laiko naminiams paukščiams auginti. Paukščiai skerdžiami pasiekę fiziologinę brandą, kai jų raumenys spėja išsivystyti ir dėl juose esančių riebalų primena marmurą.

Dėl šių savybių SGN „Volailles de l'Ain“ žymimi paukščiai pelnė kokybiškos paukštienos reputaciją.

Išnagrinėjus departamento archyvus paaiškėjo, kad paukštininkystė ir šis departamentas jau seniai yra susiję. Pavyzdžiui, šie keli sakiniai: „Tą dieną, kai pasitraukė romėnai, žmonės taip džiūgavo, kad iš dėkingumo Treforto markizui Taryba nusprendė jam padovanoti du tuzinus nupenėtų kaplūnų“ – citata iš 1591 m. lapkričio 12 d. Breso Burgo miesto savivaldybės registrų – patvirtina paukščių auginimo tradiciją Eno regione.

Kukurūzų auginimas jau kelis šimtmečius yra neatsiejama vietos žemės ūkio dalis, tiesiogiai veikianti tradicinius gyvulininkystės metodus.

Kaip ir paukštininkystė, paukštienos valgymas yra stipriai įsišaknijęs Eno departamente.

Enas turi gilias gastronomines tradicijas, kurių pagrindą sudaro paukštiena. „Enas yra pirmaujantis departamentas aukštos kokybės maisto srityje. Čia yra daugiausia restoranų, apdovanotų „Michelin“ gido žvaigždėmis. Kiekviename kaime yra du ar trys puikūs restoranėliai, kurių meniu kitur būtų laikomas prabangiu, o čia jis laikomas gana paprastu.“ – A Cognet - Marie-France No. 339 - 1984 - *L'Ain Gourmand*.

Šiandien nėra nė vieno restorano, kuris nesiūlytų įvairių patiekalų iš laisvai laikytų paukščių mėsos:

— Laisvai laikytų Eno paukščių vištienos šlaunelė, įdaryta žolelėmis, su apelsinų kremu – receptas: Nicolas Morelle, Voyage des Sens, Val Revermont;

— Laisvai laikytų Eno paukščių vištiena su vėžiais – receptas: la Table d'Augustine, Priay;

— Laisvai laikytų Eno paukščių vištiena su briedžiukais – receptas: Glycine, Neuville les Dames;

— Apkepta laisvai laikytų Eno paukščių vištiena su „Etrez“ grietinėlės padažu – receptas: Stéphane Téjérina, Polliat.

Ši paukštiena skanaujama visomis formomis: kepta, troškinta, kepta ant grotelių, nepjaustyta arba supjaustyta gabalais. Taigi vietos rinkoje yra didelė kokybiškos paukštienos paklausa, kurią tenkina SGN „Volailles de l'Ain“ žymima paukštiena.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą specifikaciją

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