C/2026/3753

15.7.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/3753)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Volailles de l'Ain"

Numer referencyjny UE: PGI-FR-0146-AM01 – 21.4.2026 r.

1. **Nazwa produktu**

„Volailles de l'Ain"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wniosek o zmianę specyfikacji produktu objętego ChOG „Volailles de l'Ain" nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany stanowiących zmianę na poziomie Unii, w szczególności:

a) nie obejmuje zmiany w nazwie chronionego oznaczenia geograficznego;

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

1. Właściwy organ państwa członkowskiego

Opis

Dodano punkt „Właściwy organ państwa członkowskiego" i podano dane kontaktowe Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de la qualité et de l'origine – INAO) zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2024/1143.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

2. Grupa składająca wniosek:

Opis

Zaktualizowano numer telefonu i adres e-mail QUALINEA – grupy skupiającej podmioty gospodarcze wytwarzające produkty objęte tym ChOG. Ponadto przeredagowano opis jej składu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

3. Typ produktu

Opis

Ze specyfikacji produktu usunięto punkt dotyczący rodzaju produktu, uprzednio określonego jako klasa.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

4. Opis produktu

Opis

W przypadku produktów objętych ChOG zmiana przewiduje produkcję następujących dodatkowych gatunków:

— pularda,

— gęś,

— kapłon perliczki,

— kurczaki żółte i czarne,

— kapłon kurczaka żółtego.

Ten punkt uzupełniono opisem fenotypu dla każdego gatunku.

Do wykazu możliwych metod prezentacji dla wszystkich produktów dodano mrożenie głębokie.

W przypadku kurczaków i perliczek włączono procedury dotyczące pozyskiwania, przechowywania i wprowadzania do obrotu podrobów sprzedawanych oddzielnie.

W odniesieniu do wszystkich gatunków, o których mowa w specyfikacji produktu, dodano formę „kawałki". Określono ich właściwości. Mogą one pochodzić z tusz posiadających nieznaczne wady, ale wybrane kawałki muszą spełniać kryteria prezentacji dla klasy A, a minimalna masa tuszy, z której pobierane są kawałki, nie może być mniejsza niż 90 % masy określonej dla drobiu wprowadzanego do obrotu w całości.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

5. Obszar geograficzny

Opis

W tym punkcie wprowadzono jedynie zmiany redakcyjne; Nie zmieniono definicji wyznaczonego obszaru geograficznego.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

6. Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego

Opis

Pochodzenie produktów jest gwarantowane przez identyfikację i możliwość prześledzenia zwierząt i produktów na każdym etapie produkcji i przetwarzania.

Zaktualizowano dowody identyfikowalności i przedstawiono je w tabeli podsumowującej. W tabeli tej określono rodzaj informacji podlegających rejestracji na każdym etapie, a także dokument służący do ich rejestrowania. Na każdym etapie zwierzęta i produkty podlegają identyfikacji za pomocą numeru partii, co umożliwia powiązanie poprzedniego etapu z kolejnym.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

PRZENIESIENIE DO PKT 4 DOWODY POTWIERDZAJĄCE, ŻE PRODUKT POCHODZI Z OKREŚLONEGO OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

Opis

Każdy podmiot uczestniczący w produkcji chronionego oznaczenia geograficznego „Volailles de l'Ain" przed rozpoczęciem rzeczonej działalności musi zgłosić się do grupy w celu uzyskania upoważnienia.

Pochodzenie produktów jest gwarantowane przez identyfikację i możliwość prześledzenia zwierząt i produktów na każdym etapie produkcji i przetwarzania.

Na każdym etapie łańcucha produkcji poszczególne podmioty gospodarcze (organizacje zajmujące się produkcją i nadzorem technicznym, hodowcy, producenci pasz, rzeźnie, zakłady rozbioru mięsa, zakłady pakowania) prowadzą i aktualizują dokumentację w celu zapewnienia oddolnej i odgórnej identyfikowalności produktu oraz zagwarantowania zgodności z metodą produkcji chronionego oznaczenia geograficznego „Volailles de l'Ain".

W tabeli tej określono rodzaj informacji podlegających rejestracji na każdym etapie, a także dokument służący do ich rejestrowania. Na każdym etapie zwierzęta i produkty podlegają identyfikacji za pomocą numeru partii, co umożliwia powiązanie poprzedniego etapu z kolejnym.

Dokumentacja dotycząca identyfikowalności

ETAP

Organizacja produkcji i nadzoru technicznego

Dokument powiązany

Rejestr gospodarstw

Dokumenty dostawy piskląt

Rejestry monitorowania i kontroli

Identyfikacja gospodarstwa

Powierzchnia budynków i powiązanych wybiegów

Rasy piskląt

Obsada

ETAP

Produkcja pasz

Dokument powiązany

Rejestr produkcji i dostaw

Dokumenty dostawy i etykiety

Rejestry monitorowania i kontroli

Identyfikacja producenta paszy

Rejestr dawkowania paszy

Identyfikacja gospodarstwa

ETAP

Chów

Dokument powiązany

Rejestr hodowlany

Dokumenty dostawy piskląt

Dokumenty dostawy paszy

Dokument częściowego wyprowadzenia

Rejestry monitorowania i kontroli

Identyfikacja gospodarstwa

Numer świadectwa pochodzenia

Numer budynku

Data utworzenia

Wiek dostępu do wybiegu

Rasy piskląt

Obsada

Dostarczana pasza

Dane kontaktowe gospodarstwa

Numer budynku

Czas głodzenia

Data wyprowadzenia

Godzina opuszczenia gospodarstwa

Godzina przybycia do rzeźni

Liczba wyprowadzonego drobiu

Dane kontaktowe rzeźni

ETAP

Ubój

Dokument powiązany

Dokument częściowego wyprowadzenia

Rejestr ubojów, karta śledzenia partii ubojowej

Deklaracja certyfikacji ChOG

Rejestry monitorowania i kontroli

Identyfikacja rzeźni

Czas transportu

Numer partii

Data uboju

Liczba poddanych ubojowi zwierząt objętych certyfikacją ChOG, zaszeregowanych do niższej kategorii i zarejestrowanych w przeliczeniu na partię i gospodarstwo

ETAP

Zakład rozbioru mięsa

Dokument powiązany

Rejestr ubojów, karta śledzenia partii ubojowej

Deklaracja certyfikacji ChOG

Rejestry monitorowania i kontroli

Identyfikacja zakładu rozbioru mięsa.

Data uboju

Data rozbioru

Ilość poddana rozbiorowi i certyfikowana w ramach ChOG w przeliczeniu na partię i gospodarstwo

ETAP

Zakład mrożenia głębokiego

Dokument powiązany

Rejestr ubojów, karta śledzenia partii mrożenia głębokiego

Deklaracja certyfikacji ChOG

Rejestry monitorowania i kontroli

Identyfikacja zakładu mrożenia głębokiego

Numer partii

Data uboju

Data głębokiego mrożenia

Liczba zwierząt objętych certyfikacją ChOG poddanych głębokiemu mrożeniu w przeliczeniu na partię i gospodarstwo

ETAP

Zakład pakowania

Dokument powiązany

Rejestr ubojów, karta śledzenia partii opakowania

Deklaracja certyfikacji ChOG

Rejestry monitorowania i kontroli

Identyfikacja zakładu pakowania;

Data uboju

Data pakowania

Numer referencyjny partii/gospodarstwa

Liczba zapakowanych zwierząt objętych certyfikacją ChOG w przeliczeniu na partię i gospodarstwo.

Dokumenty dotyczące monitorowania i kontroli warunków produkcji należy przechowywać przez co najmniej 24 miesiące. Można je zarchiwizować w formacie papierowym lub elektronicznym.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

7. Opis metody otrzymywania

Opis

Ppkt 5.1. Wykorzystywane rasy

Do tego podpunktu dodano fenotypy dla każdego gatunku wraz z ich opisem. Rasy uznaje się za odporne, wolno rosnące odmiany.

Ppkt 5.2. Rodzaj chowu drobiu

Drób „Volailles de l'Ain" jest chowany na wolnym wybiegu. Określono warunki dostępu do wybiegów.

Szczegółowo opisano charakterystykę budynków i ich wyposażenie. Określono ich powierzchnię. Powierzchnia budynków jest większa w przypadku większych gatunków (indyków, gęsi).

W odniesieniu do nowego gatunku określono i dodano maksymalną obsadę i liczbę ptaków na budynek, minimalną powierzchnię wybiegu przypadającą na jednego ptaka oraz maksymalny wiek warunkujący dostęp do wybiegu.

Ppkt 5.3. Rodzaj wybiegu

Aby zapewnić dobrostan ptaków, wybiegi obejmują żywopłoty oraz obszar zadrzewiony zawierający minimalną liczbę drzew zależną od powierzchni budynku.

Drzewa sadzone i występujące na wybiegu są przede wszystkim gatunkami lokalnymi, które muszą stanowić co najmniej 50 % nasadzeń.

Ppkt 5.4. Pasza

Zmniejszono udział zbóż i produktów zbożowych wchodzących w skład paszy w okresie tuczu.

Dodano wymóg obecności co najmniej dwóch rodzajów zbóż, w tym kukurydzy.

W recepturze paszy ograniczono maksymalny udział produktów pochodnych zbóż.

Dodano wykaz dozwolonych surowców paszowych.

Ppkt 5.5. Transport i odbiór drobiu

Sprecyzowano warunki transportu między gospodarstwem a rzeźnią w zakresie czasu trwania i odległości. Warunki te obejmują minimalny czas głodzenia w celu zapewnienia dobrostanu zwierząt w trakcie transportu.

Ppkt 5.6. Czas oczekiwania przed ubojem

W celu zapewnienia dobrostanu zwierząt dodano okres regeneracji po transporcie oraz czas oczekiwania przed ubojem drobiu.

Ppkt 5.7. Prezentacja produktu

Dodatkowy podpunkt

5.7.1. Tusze całe

Dodano wymogi dotyczące sortowania i masy tusz.

Określono temperaturę po schłodzeniu.

Dodano wymogi dotyczące zbierania i przechowywania podrobów w celu zachowania ich integralności.

Dodatkowy podpunkt

5.7.2. Rozbiór produktu

Ograniczono okres między ubojem a rozbiorem.

Określono właściwości kawałków.

Dodatkowy podpunkt

5.7.3. Mrożenie głębokie produktów

Dodano warunki oraz terminy mrożenia głębokiego produktów, do których można zastosować tę metodę konserwacji.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

8. Elementy uzasadniające związek ze środowiskiem geograficznym

Opis

Opis elementów uzasadniających związek ze środowiskiem geograficznym przeredagowano w całości, co umożliwiło odrębne opisanie specyfiki obszaru geograficznego, produktu i związku przyczynowego.

Uwzględniono i uzupełniono podstawowe elementy związku z obszarem geograficznym.

Opierają się one na silnej tradycji chowu drobiu w regionie, z podkreśleniem warunków glebowych i klimatycznych, uprawy kukurydzy oraz systemu mieszanej produkcji roślinnej i hodowli zwierząt gospodarskich, czyli innymi słowy czynników ludzkich leżących u podstaw tej produkcji. Produkcja opiera się na wykorzystaniu odpornych, wolno rosnących ras.

W związku przyczynowym uwzględniono i opisano tradycję gastronomiczną oraz renomę tego drobiu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

9. Organ kontrolny

Opis

Punkt ten zawiera obecnie dane kontaktowe organów odpowiedzialnych za kontrole na szczeblu krajowym, to znaczy Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (INAO) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (DGCCRF). Nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

10. Etykietowanie

Opis

Skreślono obecny podpunkt i zastąpiono go zdaniem opisującym elementy obowiązkowe wynikające z wymogów prawa, właściwe dla oznaczeń geograficznych.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

11. Wymagania krajowe

Opis

W tym punkcie przedstawiono w formie tabeli główne pozycje podlegające kontroli oraz metody oceny, które należy zastosować.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Volailles de l'Ain"

Numer referencyjny UE: PGI-FR-0146-AM01 – 21.4.2026 r.

1. **Nazwa lub nazwy**

„Volailles de l'Ain"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Drób „Volailles de l'Ain" charakteryzuje się:

— wykorzystaniem odpornych, wolno rosnących ras, umożliwiających długi okres chowu,

— chowem w systemie wolnowybiegowym z dostępem do trawiastego wybiegu obsadzonego drzewami,

— żywieniem opartym w fazie tuczu na paszy zawierającej co najmniej 70 % zbóż.

Drób „Volailles de l'Ain" cechuje się dobrą budową, dobrze umięśnioną tuszą z masą mięśniową równomiernie rozłożoną na całym szkielecie oraz pokrywą tłuszczową charakteryzującą się cienką warstwą tłuszczu na piersiach, grzbiecie i udach.

Jedynie tuszki klasy A są sprzedawane w postaci całych sztuk.

Klasyfikacja kawałków mięsa jest odrębna od klasyfikacji całych tusz. Kawałki pochodzą z tusz, które mogą mieć niewielkie wady (uniemożliwiające zaliczenie do klasy A), lecz które muszą spełniać kryteria prezentacji właściwe dla klasy A, przy jednoczesnym zachowaniu minimalnej masy tusz sprzedawanych w całości.

Kurczak

Kurczaki są chowane przez co najmniej 81 dni i mogą być sprzedawane w postaci świeżych lub głęboko mrożonych całych tusz lub kawałków. Podroby (serce, żołądek i wątroba) są również sprzedawane w postaci świeżej lub głęboko mrożonej.

Kurczaki są dostępne bez opakowania lub pakowane w folię, próżniowo lub w atmosferze zmodyfikowanej.

Dostępne są następujące formy prezentacji:

— częściowo patroszone (minimalna masa tuszki = 1,300 kg),

— gotowe do obróbki termicznej (minimalna masa tuszy patroszonej bez podrobów = 1,000 kg),

— kawałki,

— podroby (serce, żołądek i wątroba).

Kapłon

Kapłony są chowane przez co najmniej 150 dni i mogą być sprzedawane w postaci świeżych lub głęboko mrożonych całych tusz lub kawałków. Są dostępne bez opakowania lub pakowane w folię, próżniowo lub w atmosferze zmodyfikowanej.

Dostępne są następujące formy prezentacji:

— częściowo patroszone (minimalna masa tuszki = 2,900 kg),

— gotowe do obróbki termicznej (minimalna masa tuszy patroszonej bez podrobów = 2,500 kg),

— kawałki.

Pularda

Pulardy są chowane przez co najmniej 120 dni i mogą być sprzedawane w postaci świeżych lub głęboko mrożonych całych tusz lub kawałków. Są dostępne bez opakowania lub pakowane w folię, próżniowo lub w atmosferze zmodyfikowanej.

Dostępne są następujące formy prezentacji:

— częściowo patroszone (minimalna masa tuszki = 1,950 kg),

— gotowe do obróbki termicznej (minimalna masa tuszy patroszonej bez podrobów = 1,650 kg),

— kawałki.

Perliczka

Perliczki są chowane przez co najmniej 94 dni i mogą być sprzedawane w postaci świeżych lub głęboko mrożonych całych tusz lub kawałków. Podroby (serce, żołądek i wątroba) są również sprzedawane w postaci świeżej lub głęboko mrożonej.

Perliczki są dostępne bez opakowania lub pakowane w folię, próżniowo lub w atmosferze zmodyfikowanej.

Dostępne są następujące formy prezentacji:

— częściowo patroszone (minimalna masa tuszki = 1,100 kg),

— gotowe do obróbki termicznej (minimalna masa tuszy patroszonej bez podrobów = 0,850 kg),

— kawałki,

— podroby (serce, żołądek i wątroba).

Kapłon perliczki

Kapłony perliczki są chowane przez co najmniej 150 dni i mogą być sprzedawane w postaci świeżych lub głęboko mrożonych całych tusz lub kawałków. Są dostępne bez opakowania lub pakowane w folię, próżniowo lub w atmosferze zmodyfikowanej.

Dostępne są następujące formy prezentacji:

— częściowo patroszone (minimalna masa tuszki = 1,800 kg),

— gotowe do obróbki termicznej (minimalna masa tuszy patroszonej bez podrobów = 1,400 kg),

— kawałki.

Indyk

Indyki są chowane przez co najmniej 140 dni i mogą być sprzedawane w postaci świeżych lub głęboko mrożonych całych tusz lub kawałków. Są dostępne bez opakowania lub pakowane w folię, próżniowo lub w atmosferze zmodyfikowanej.

Dostępne są następujące formy prezentacji:

— częściowo patroszone (minimalna masa tuszki = 2,700 kg),

— gotowe do obróbki termicznej (minimalna masa tuszy patroszonej bez podrobów = 2,300 kg),

— kawałki.

Gęś

Gęsi są chowane przez co najmniej 140 dni.

Mogą być sprzedawane w postaci świeżych lub głęboko mrożonych całych tusz lub kawałków. Są dostępne bez opakowania lub pakowane w folię, próżniowo lub w atmosferze zmodyfikowanej.

Dostępne są następujące formy prezentacji:

— częściowo patroszone (minimalna masa tuszki = 3,100 kg),

— gotowe do obróbki termicznej (minimalna masa tuszy patroszonej bez podrobów = 2,700 kg),

— wykrwawione, ale niepatroszone (minimalna masa tuszki = 3,500 kg),

— kawałki.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Pasza dla drobiu „Volailles de l'Ain" w okresie tuczu składa się w co najmniej 70 % ze zbóż i produktów pochodnych zbóż (średnia ważona od 29. dnia życia, z wyjątkiem gęsi, dla których okres tuczu rozpoczyna się od 36. dnia życia).

Pasza musi zawierać co najmniej dwa rodzaje zbóż, w tym kukurydzę. Produkty pochodne zbóż nie mogą stanowić więcej niż 15 % całkowitej receptury paszy.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Drób „Volailles de l'Ain" jest chowany wyłącznie na obszarze geograficznym objętym ChOG od momentu przybycia w wieku jednego dnia do momentu wyprowadzenia.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykieta musi zawierać symbol ChOG Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia co nazwa ChOG.

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar obejmuje następujące departamenty i gminy:

— departament Ain w całości,

— w departamencie 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;

— w departamencie 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;

— w departamencie 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;

— w departamencie 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;

— w departamencie 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 i Yenne;

— w departamencie 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. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☑ reputacji

☑ określonej jakości

☑ innych cechach charakterystycznych

Streszczenie związku

Związek z pochodzeniem drobiu „Volailles de l'Ain" opiera się na jego renomie i specyfice produktu związanej z wiedzą fachową rolników prowadzących chów drobiu.

Obszar geograficzny jest regionem, w którym współistnieją i przenikają się różne formacje geologiczne.

Część zachodnia obejmuje regiony Bresse i Dombes, wraz z obszarem Côtière i częścią doliny Saony (Val de Saône). Odpowiada on tektonicznej dolinie ryftowej powstałej w trzeciorzędzie podczas głównych faz orogenezy alpejskiej. Dalej na południe, w części centralnej, znajduje się region Bugey oraz południowa część regionu Revermont, charakteryzujące się następującymi po sobie pasmami wzgórz. Pays de Gex, region leżący na północnym wschodzie, obejmuje stanowiący barierę klimatyczną obszar górski, osiągający wysokość do 1 720 metrów n.p.m., oraz obszar nizinny położony na wysokości 350–600 metrów n.p.m.

Równiny i płaskowyże zachodniej części regionu są stosunkowo jednorodne. Opady zwiększają się dość równomiernie z zachodu na wschód aż do pierwszych stoków gór w regionie Jury, Revermont i Bugey, a następnie rosną w sposób bardziej nieregularny, zależnie od orientacji stoków i dolin na wschodzie. Układy opadonośne mają tendencję do zatrzymywania się na terenach górskich we wschodniej części departamentu i utrzymywania się tam przez dłuższy czas, co wyjaśnia występującą w tej części większą ilość opadów. Podobnie temperatury na zachodzie departamentu są wyższe i stosunkowo wyrównane, a na wschodzie nieco bardziej zróżnicowane ze względu na topografię.

Departament posiada rozbudowaną i gęstą sieć hydrograficzną. Wyróżnia się dwa odrębne typy cieków wodnych: cieki nizinne przepływające przez osady fluwioglacjalne równiny Bresse i płaskowyżu Dombes oraz cieki przepływające przez sfałdowane formy rzeźby południowej części obszaru Jura, określanego jako Bugey.

W wyniku oddziaływania tych czynników naturalnych uprawa kukurydzy stanowi podstawowy element gospodarki i tradycji rolniczej departamentu Ain.

Departament Ain, położony na styku różnych wpływów klimatycznych (kontynentalnych, górskich i śródziemnomorskich), charakteryzuje się:

— żyznymi i zróżnicowanymi glebami: równiny i doliny, w szczególności Bresse i dolina Saony (Val de Saône), są bogate w gliniaste gleby aluwialne, idealnie nadające się do uprawy kukurydzy,

— klimatem umiarkowanym: gorące i wilgotne lata oraz jesienie sprzyjają wysokim plonom kukurydzy,

— zróżnicowanym krajobrazem: otwarte przestrzenie obejmujące łąki i uprawy zbóż zapewniają idealne warunki do wolnowybiegowego chowu drobiu.

Produkcja drobiu jest głęboko zakorzeniona w departamencie Ain. Stanowi niemal 20 % produkcji zwierzęcej w tym departamencie. Jej siła wynika z różnorodności produktów i gatunków oraz z obecności wysokiej jakości łańcuchów dostaw cieszących się dużą renomą. Ta różnorodność jest częściowo efektem dużego popytu na produkcję lokalną. Dla sektora korzystna jest również obecność wszystkich uczestników łańcucha dostaw (selekcja hodowlana, wylęgarnie, grupy producentów, dostawcy pasz i rzeźnie).

Jest to region o prawdziwie ugruntowanej tradycji chowu drobiu. W 2015 r. chów drobiu stanowił główną działalność 170 gospodarstw. Uwzględniając wszystkich hodowców drobiu, liczba ta przekraczała 800 gospodarstw. Tradycyjnie każde gospodarstwo w departamencie Ain posiadało kurnik jako źródło dodatkowego dochodu i sytuacja ta wciąż utrzymuje się w wielu gospodarstwach, nawet jeśli produkcja drobiarska nie stanowi ich podstawowej działalności.

6.2. Specyfika produktu

Od osiągnięcia minimalnego wieku drób „Volailles de l'Ain" ma swobodny dostęp do trawiastego i zadrzewionego wybiegu.

Ptactwo pochodzi z odpornych, wolnorosnących ras, aktywnie korzystających z wybiegów.

Dzięki diecie na bazie paszy o wysokiej zawartości zbóż drób „Volailles de l'Ain" ma następujące właściwości:

— dobre uformowanie,

— dobrze umięśniona tusza, z jędrnym mięsem i masą mięśniową równomiernie rozłożoną na całym szkielecie.

Drób „Volailles de l'Ain" jest chowany w systemie wolnowybiegowym, zgodnie z tradycyjną wiedzą gospodarstw położonych na tym obszarze. Do karmienia ptactwa wykorzystuje się między innymi kukurydzę, zgodnie z lokalną tradycją rolniczą. Następnie drób ten sprzedaje się na targowiskach. Praktyki te są ściśle związane z naturalnymi cechami regionu.

— W departamencie Ain bardzo powszechnie występują łąki, dlatego tradycyjnie drób jest chowany na wybiegach.

— Obszar ten szczególnie dobrze nadaje się do uprawy zbóż i kukurydzy. W związku z tym co najmniej 70 % paszy dla drobiu „Volailles de l'Ain" stanowią zboża. Wpływa to na jakość tuczu (odkładanie tłuszczu śródmięśniowego).

— Wybór wolno rosnących ras oraz określenie minimalnego wieku uboju podtrzymują regionalną tradycję hodowlaną: hodowcy przeznaczają odpowiednio długi czas na chów drobiu. Drób poddaje się ubojowi po osiągnięciu dojrzałości fizjologicznej, kiedy mięśnie zdążą się w pełni rozwinąć i uzyskać odpowiedni stopień marmurkowatości tłuszczowej.

Dzięki tym cechom drób „Volailles de l'Ain" cieszy się renomą drobiu o wysokiej jakości.

Analiza archiwów departamentalnych potwierdza wielowiekowy związek między hodowlą drobiu a tym departamentem. Świadczyć o tym mogą między innymi następujące słowa: „Tego dnia lud był tak uradowany odejściem Rzymian, że, w dowód wdzięczności dla markiza de Treffort, rada miejska postanowiła ofiarować mu dwa tuziny tuczonych kapłonów" – zawarte w rejestrach miejskich miasta Bourg-en-Bresse z 12 listopada 1591 r., który potwierdza tradycję hodowli drobiu w regionie Ain.

Uprawa kukurydzy jest od kilku stuleci zakorzeniona w lokalnych praktykach rolniczych i bezpośrednio wpływa na tradycyjne metody hodowli zwierząt gospodarskich.

Podobnie jak produkcja drobiu, również jego spożycie jest głęboko zakorzenione w departamencie Ain.

Departament Ain cechuje silna tradycja gastronomiczna, której centralnym elementem jest drób. „Departament Ain jest wiodącym departamentem pod względem sztuki kulinarnej. Może poszczycić się największą liczbą restauracji wyróżnionych gwiazdkami w przewodniku Michelin. W każdej miejscowości dwie lub trzy znakomite małe restauracje oferują menu, które gdzie indziej uznano by za wyjątkowo wystawne, podczas gdy tutaj uważa się je za całkiem zwyczajne" – A. Cognet – Marie-France nr 339 – 1984 – *L'Ain Gourmand*.

Nie da się obecnie znaleźć restauracji, która nie oferowałaby różnorodnych dań z drobiu pochodzącego z wolnego wybiegu:

— udziec z kurczaka z wolnego wybiegu z Ain faszerowany ziołami, z kremem pomarańczowym – przepis Nicolasa Morelle'a, Voyage des Sens, Val Revermont;

— kurczak z wolnego wybiegu z Ain z rakami – przepis restauracji La Table d'Augustine, Priay;

— kurczak z wolnego wybiegu z Ain z morelami – przepis restauracji Glycine, Neuville-les-Dames;

— smażony kurczak z wolnego wybiegu z Ain z sosem śmietanowym z Étrez – przepis Stéphane'a Téjérina, Polliat.

Drób spożywa się we wszystkich postaciach: pieczony, duszony, grillowany, w całości lub w kawałkach. Oznacza to, że drób „Volailles de l'Ain" zaspokaja silny lokalny popyt na drób o wysokiej jakości.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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