C/2026/3753

15.7.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/3753)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Volailles de l'Ain"

Numărul de referință UE: PGI-FR-0146-AM01 – 21.4.2026

1. **Denumirea produsului**

„Volailles de l'Ain"

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerul Agriculturii și Suveranității Alimentare

6. **Calificarea drept modificare standard**

Cererea de modificare a IGP „Volailles de l'Ain" nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii; concret, aceasta:

(a) nu include o modificare a denumirii indicației geografice protejate;

(b) nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică;

(c) nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

Prin urmare, autoritățile franceze consideră că această cerere vizează o modificare „standard".

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

1. Serviciul competent din statul membru

Descriere

Se adaugă secțiunea „Serviciul competent al statului membru”, care conține datele de contact ale Institutului Național pentru Origine și Calitate (*Institut national de la qualité et de l'origine* – INAO), în conformitate cu Regulamentul (UE) 2024/1143.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

2. Grupul solicitant:

Descriere

Numărul de telefon și adresa de e-mail ale QUALINEA, care reunește operatorii acestei IGP, au fost actualizate. În plus, se reformulează descrierea componenței sale.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

3. Tip de produs

Descriere

Secțiunea referitoare la tipul de produs, definit anterior în funcție de clasă, se elimină din caietul de sarcini.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

4. Descrierea produsului

Descriere

Pentru produsele cu IGP, modificarea prevede producția următoarelor produse suplimentare:

— puicuțe;

— gâște;

— claponi de bibilică;

— pui de găină galbeni și negri;

— claponi galbeni.

Secțiunea a fost completată cu o descriere a fenotipului pentru fiecare specie.

Se adaugă congelarea rapidă ca posibilă metodă de prezentare pentru toate produsele.

Au fost incluse proceduri privind recoltarea, depozitarea și comercializarea exclusivă a organelor proaspete pentru puii de găină și bibilici.

În cazul tuturor speciilor prevăzute în caietul de sarcini, se adaugă bucățile de carne. Caracteristicile acestora se specifică. Bucățile de carne pot proveni de la carcase care pot prezenta mici defecte, dar bucățile de carne selecționate trebuie să respecte criteriile de prezentare pentru clasa A, iar carcasa din care sunt obținute nu trebuie să aibă o greutate minimă mai mică de 90 % din greutatea specificată pentru păsările de curte vândute întregi.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

5. Aria geografică

Descriere

Se aduc doar modificări de redactare secțiunii. Delimitarea ariei geografice nu se modifică.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

6. Elemente care dovedesc faptul că produsul este originar din aria menționată

Descriere

Originea produselor este garantată prin identificarea și trasabilitatea animalelor și a produselor în fiecare etapă de producție și prelucrare.

Dovezile legate de trasabilitate se actualizează și se prevăd într-un tabel recapitulativ. Acest tabel specifică tipul de informații care trebuie înregistrate pentru fiecare etapă, precum și documentul de înregistrare aferent. În fiecare etapă, animalele și produsele sunt identificate printr-un număr de lot, care permite corelarea etapei anterioare cu următoarea etapă.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

TRANSFER LA SECȚIUNEA 4 – ELEMENTE CARE DOVEDESC FAPTUL CĂ PRODUSUL ESTE ORIGINAR DIN ARIA MENȚIONATĂ

Descriere

Orice operator implicat în producția indicației geografice protejate „Volailles de l'Ain" trebuie să se facă cunoscut grupului pentru a fi autorizat înainte de începerea activității în cauză.

Originea produselor este garantată prin identificarea și trasabilitatea animalelor și a produselor în fiecare etapă de producție și prelucrare.

În fiecare etapă a lanțului de producție, diferiții operatori (organizații de producție și monitorizare tehnică, crescători, producători de hrană pentru animale, abatoare, unități de tranșare, unități de ambalare) păstrează documentele actualizate pentru a asigura trasabilitatea ascendentă și descendentă a produsului și pentru a asigura conformitatea cu metoda de producție a indicației geografice protejate „Volailles de l'Ain".

Acest tabel specifică tipul de informații care trebuie înregistrate pentru fiecare etapă, precum și documentul de înregistrare aferent. În fiecare etapă, animalele și produsele sunt identificate printr-un număr de lot, care permite corelarea etapei anterioare cu următoarea etapă.

Înregistrări referitoare la trasabilitate

ETAPA

Organizație de producție și monitorizare tehnică

Document asociat

Lista crescătoriilor

Note de livrare pentru pui

Fișe de monitorizare și control

Identificarea exploatației

Suprafața adăposturilor și a curților aferente

Rase de pui

Densitate

ETAPA

Producția de hrană pentru animale

Document asociat

Registrul de fabricație și de livrare
Note de livrare și etichete

Fișe de monitorizare și control

Identificarea producătorului hranei pentru animale
Fișa de dozare a hranei pentru animale
Identificarea exploatației

ETAPA

Creștere

Document asociat

Fișa privind creșterea
Note de livrare pentru pui
Note de livrare pentru hrana pentru animale
Bon de preluare parțială

Fișe de monitorizare și control

Identificarea exploatației
Număr CO (certificat de origine)
Numărul adăpostului
Data înființării;
Vârsta de acces la curte
Rase de pui
Densitate
Hrană pentru animale distribuită
Datele de contact ale exploatației
Numărul adăpostului
Ora repausului alimentar
Data preluării
Ora plecării din exploatație
Ora sosirii la abator
Numărul de păsări de curte preluate
Datele de contact ale abatorului

ETAPA

Sacrificare

Document asociat

Bon de preluare parțială
Fișa de sacrificare, fișa de urmărire a loturilor destinate sacrificării
Declarația de certificare a IGP

Fișe de monitorizare și control

Identificarea abatorului

Ora transportului

Numărul lotului

Data sacrificării

Numărul de animale certificate pentru IGP sacrificate, declasate și înregistrate per lot per exploatație

ETAPA

Unitate de tranșare

Document asociat

Fișa de sacrificare, fișa de urmărire a loturilor destinate sacrificării

Declarația de certificare a IGP

Fișe de monitorizare și control

Identificarea unității de tranșare

Data sacrificării

Data tranșării

Cantitate tranșată și certificată drept IGP per lot per exploatație

ETAPA

Unitatea de congelare rapidă

Document asociat

Fișă de sacrificare, fișă de urmărire a loturilor destinate congelării rapide

Declarația de certificare a IGP

Fișe de monitorizare și control

Identificarea unității de congelare rapidă

Numărul lotului

Data sacrificării

Data congelării rapide

Numărul de animale certificate pentru IGP și congelate rapid per lot per exploatație

ETAPA

Unitatea de ambalare

Document asociat

Fișa de sacrificare, fișă de urmărire a loturilor destinate ambalării

Declarația de certificare a IGP

Fișe de monitorizare și control

Identificarea unității de ambalare

Data sacrificării

Data ambalării

Referința lotului/exploatației

Numărul de animale certificate pentru IGP ambalate per lot per exploatație

Documentele referitoare la monitorizarea și controlul condițiilor de producție trebuie păstrate timp de cel puțin 24 de luni. Acestea pot fi arhivate pe suport de hârtie sau în format digital.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

7. Descrierea metodei de obținere

Descriere

Subsecțiunea 5.1. Rase utilizate

Au fost adăugate și descrise în respectiva subsecțiune fenotipurile pentru fiecare specie. Rasele sunt recunoscute ca fiind rustice și cu creștere lentă.

Subsecțiunea 5.2. Tipul de creștere a păsărilor de curte

„Volailles de l'Ain" sunt crescute în aer liber. Au fost precizate condițiile de acces la curți.

Caracteristicile adăposturilor și ale instalațiilor acestora au fost prezentate în detaliu. Au fost specificate suprafețele acestora. Suprafețele aferente adăposturilor sunt mai mari pentru speciile mai mari (curcani, gâște).

Valorile stabilite pentru densitatea maximă și numărul maxim per adăpost, pentru suprafețele minime de curte per animal și pentru vârstele maxime pentru accesul în curte au fost specificate și adăugate pentru noile specii.

Subsecțiunea 5.3. Tipul de curte

Structura curților include garduri vii și o suprafață împădurită cu un număr minim de arbori în funcție de suprafața adăpostului, în interesul bunăstării animalelor.

Arborii plantați și prezenți în curte sunt în principal specii locale, care trebuie să reprezinte cel puțin 50 % din totalul arborilor plantați.

Subsecțiunea 5.4. Hrana pentru animale

Se reduce proporția de cereale și de produse derivate din cereale care alcătuiesc hrana în perioada de îngrășare.

A fost adăugată prezența minimă a cel puțin două tipuri de cereale, inclusiv porumbul.

A fost limitată proporția maximă de produse derivate din cereale în formula alimentară.

Se adaugă o listă a categoriilor permise de materii prime.

Subsecțiunea 5.5. Transportul și colectarea păsărilor de curte

Condițiile de transport între unitatea de creștere a animalelor și abator au fost specificate în ceea ce privește durata și distanța. Aceste condiții includ o perioadă minimă de repaus alimentar în interesul bunăstării animalelor în timpul transportului.

Subsecțiunea 5.6. Timpul de așteptare înainte de sacrificare

Au fost adăugate o perioadă de recuperare după transport și o perioadă de așteptare înainte de sacrificarea păsărilor de curte, în interesul bunăstării animalelor înainte de sacrificare.

Subsecțiunea 5.7. Prezentarea produsului

Subsecțiune suplimentară

5.7.1. Carcase întregi

Au fost adăugate cerințe privind sortarea și greutatea carcaselor.

Au fost specificate temperaturile după răcire.

Au fost adăugate cerințe privind colectarea și depozitarea organelor proaspete pentru păstrarea integrității acestora.

Subsecțiune suplimentară

5.7.2. Bucăți de produs

Perioada dintre sacrificare și tranșare a fost limitată.

Se precizează caracteristicile bucăților de carne.

Subsecțiune suplimentară

5.7.3. Congelarea rapidă a produselor

Au fost adăugate condiții și termene pentru congelarea rapidă în cazul produselor adecvate pentru această metodă de conservare.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

8. Dovezi privind legătura cu mediul geografic

Descriere

Elementele care justifică legătura cu mediul geografic se rescriu în totalitate pentru a permite realizarea unei distincții între caracteristicile specifice ale ariei geografice, produs și legătura cauzală.

Au fost incluse și completate elementele de bază ale legăturii cu mediul geografic.

Acestea se bazează pe tradiția puternică a creșterii păsărilor de curte din regiune, evidențiind condițiile pedoclimatice, cultivarea porumbului și sistemul de culturi mixte/creștere a animalelor – cu alte cuvinte, factorii umani care stau la baza acestei producții. Producția se bazează pe utilizarea unor rase rustice, cu creștere lentă.

Tradiția gastronomică și reputația acestor păsări de curte au fost incluse și descrise în legătura cauzală.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

9. Organismul de control

Descriere

Sunt furnizate în prezent datele de contact ale autorităților responsabile cu inspecțiile la nivel național, și anume Institutul Național pentru Origine și Calitate (INAO) și Direcția Generală Concurență, Consumatori și Combaterea Fraudei (DGCCRF). Numele și datele de contact ale organismului de certificare pot fi consultate pe site-ul INAO și în baza de date a Comisiei Europene.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

10. Etichetare

Descriere

Paragraful actual se elimină și se înlocuiește cu o teză care descrie elementele de reglementare obligatorii specifice indicațiilor geografice.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

11. Cerințele naționale

Descriere

Această secțiune este prezentată sub forma unui tabel care prezintă principalele elemente care trebuie verificate și metodele de evaluare care trebuie utilizate.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Volailles de l'Ain"

Numărul de referință UE: PGI-FR-0146-AM01 – 21.4.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Volailles de l'Ain"

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Franța

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

02 – CARNE ȘI ORGANE COMESTIBILE

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Volailles de l'Ain" se caracterizează prin:

— utilizarea unor rase rustice, cu creștere lentă, care permit o perioadă lungă de creștere;

— creșterea în aer liber, cu acces la o curte acoperită cu iarbă și mărginită de copaci;

— hrană constând în cel puțin 70 % cereale în faza de îngrășare.

„Volailles de l'Ain" au o conformație bună, o carcasă acoperită cu masă musculară distribuită uniform pe întregul schelet, precum și un strat subțire de grăsime pe piept, spate și pulpe.

Numai carcasele de clasă A sunt comercializate ca bucăți întregi.

Clasificarea bucăților este separată de clasificarea carcaselor întregi. Bucățile de carne provin de la carcase care pot prezenta ușoare defecte (care nu pot fi clasificate ca A), dar care trebuie să respecte criteriile de prezentare pentru clasa A, respectând în același timp greutatea minimă a carcaselor vândute întregi.

Pui de găină

Crescuți timp de cel puțin 81 de zile, pot fi comercializați întregi sau în bucăți, sub formă proaspătă sau congelați rapid. Organele (inimă, pipotă și ficat) sunt, de asemenea, comercializate proaspete sau congelate rapid.

Produsul este disponibil fără ambalaj sau ambalat în folie, în vid sau în atmosferă protectoare.

Diferitele prezentări ale produsului sunt următoarele:

— fără intestine (greutatea minimă a carcasei: 1,300 kg);

— gata pentru gătit (greutatea minimă a carcasei eviscerate fără organe: 1,000 kg);

— bucăți de carne;

— organe (inimă, pipotă și ficat).

Claponi

Crescuți timp de cel puțin 150 de zile, claponii pot fi comercializați întregi, în bucăți, sub formă proaspătă sau congelați rapid. Produsul este disponibil fără ambalaj sau ambalat în folie, în vid sau în atmosferă protectoare.

Diferitele prezentări ale produsului sunt următoarele:

— fără intestine (greutatea minimă a carcasei: 2,900 kg);

— gata pentru gătit (greutatea minimă a carcasei eviscerate fără organe: 2,500 kg);

— bucăți de carne.

Puicuțe

Crescute timp de cel puțin 120 de zile, puicuțele pot fi vândute întregi, în bucăți, sub formă proaspătă sau congelate rapid. Produsul este disponibil fără ambalaj sau ambalat în folie, în vid sau în atmosferă protectoare.

Diferitele prezentări ale produsului sunt următoarele:

— fără intestine (greutatea minimă a carcasei: 1,950 kg);

— gata pentru gătit (greutatea minimă a carcasei eviscerate fără organe: 1,650 kg);

— bucăți de carne.

Bibilici

Crescute timp de cel puțin 94 de zile, bibilicile pot fi vândute întregi, în bucăți, sub formă proaspătă sau congelată rapid. Organele (inimă, pipotă și ficat) sunt, de asemenea, comercializate proaspete sau congelate rapid.

Produsul este disponibil fără ambalaj sau ambalat în folie, în vid sau în atmosferă protectoare.

Diferitele prezentări ale produsului sunt următoarele:

— fără intestine (greutatea minimă a carcasei: 1,100 kg);

— gata pentru gătit (greutatea minimă a carcasei eviscerate fără organe: 0,850 kg);

— bucăți de carne;

— organe (inimă, pipotă și ficat).

Claponi de bibilică

Crescuți timp de cel puțin 150 de zile, claponii de bibilică pot fi comercializați întregi, în bucăți, sub formă proaspătă sau congelați rapid. Produsul este disponibil fără ambalaj sau ambalat în folie, în vid sau în atmosferă protectoare.

Diferitele prezentări ale produsului sunt următoarele:

— fără intestine (greutatea minimă a carcasei: 1,800 kg);

— gata pentru gătit (greutatea minimă a carcasei eviscerate fără organe: 1,400 kg);

— bucăți de carne.

Curcani

Crescuți timp de cel puțin 140 de zile, curcanii pot fi comercializați întregi, în bucăți, sub formă proaspătă sau congelați rapid, și sunt disponibili neambalați, ambalați în folie, în vid sau în atmosferă protectoare.

Diferitele prezentări ale produsului sunt următoarele:

— fără intestine (greutatea minimă a carcasei: 2,700 kg);

— gata pentru gătit (greutatea minimă a carcasei eviscerate fără organe: 2,300 kg);

— bucăți de carne.

Gâște

Gâștele sunt crescute timp de cel puțin 140 de zile.

Produsul poate fi comercializat întreg, în bucăți, sub formă proaspătă sau congelat rapid, și este disponibil neambalat, ambalat în folie, în vid sau în atmosferă protectoare.

Diferitele prezentări ale produsului sunt următoarele:

— fără intestine (greutatea minimă a carcasei: 3,100 kg);

— gata pentru gătit (greutatea minimă a carcasei eviscerate fără organe: 2,700 kg);

— fără sânge, dar neeviscerat (greutatea minimă a carcasei: 3,500 kg);

— bucăți de carne.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Hrana pentru „Volailles de l'Ain" constă în cel puțin 70 % cereale și produse derivate din cereale în timpul perioadei de îngrășare (medie ponderată începând cu vârsta de 29 de zile, cu excepția gâștelor în cazul cărora perioada de îngrășare începe la 36 de zile).

Hrana trebuie să conțină cel puțin două tipuri de cereale, printre care porumbul. Produsele derivate din cereale nu pot reprezenta mai mult de 15 % din formula totală.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Păsările destinate IGP „Volailles de l'Ain" sunt crescute exclusiv în aria geografică a IGP de la vârsta de o zi până la data preluării.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Eticheta trebuie să includă simbolul IGP al Uniunii Europene în același câmp vizual cu denumirea IGP.

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria cuprinde următoarele departamente și comune:

— întregul departament Ain;

— în departamentul 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 și Villefranche-sur-Saône;

— în departamentul 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 și Viré;

— în departamentul 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 și Vulvoz;

— în departamentul 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 și Villette-d'Anthon;

— în departamentul 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 și Yenne;

— în departamentul 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 și Vulbens.

6. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cauzală cu originea geografică se bazează pe

☑ reputație

☑ o anumită calitate

☑ alte caracteristici

Rezumatul legăturii

Legătura cu originea geografică a produsului „Volailles de l'Ain" este bazată pe reputația sa și pe specificitățile produsului legate de cunoștințele crescătorilor de păsări de curte.

Aria geografică este o regiune în care se întâlnesc diferite formațiuni geologice și tranziții.

Partea de vest cuprinde regiunile Bresse și Dombes, inclusiv Côtière și o parte din Val de Saône. Aceasta corespunde unei văi formate în urma unor rifturi tectonice în perioada terțiară, în timpul fazelor majore ale orogenezei alpine. Mai spre sud, către centru, se află Bugey și partea sudică a regiunii Revermont, care se caracterizează printr-o succesiune de dealuri. Pays de Gex, în nord-est, este formată dintr-o zonă muntoasă care acționează ca o barieră climatică, ajungând la altitudini de până la 1 720 de metri, și o zonă de câmpie cu o altitudine cuprinsă între 350 și 600 de metri.

Câmpiile și platourile din vest sunt relativ uniforme. Cantitatea de precipitații crește constant de la vest la est până la primii versanți ai munților Jura, Revermont și Bugey, apoi în mod neregulat, în funcție de orientarea versanților și a văilor din est. Sistemele care facilitează producerea precipitațiilor tind să se oprească la nivelul munților din partea de est a departamentului și să rămână acolo, ceea ce explică de ce în partea de est a departamentului se înregistrează precipitații mai abundente. În mod similar, temperaturile sunt mai ridicate și destul de constante în vestul departamentului și oarecum mai variate în est din cauza topografiei.

Departamentul dispune de o rețea hidrografică extinsă și densă. Există două tipuri distincte de cursuri de apă: pâraiele de câmpie care curg peste depozitele fluvioglaciare din câmpia Bresse și platoul Dombes, precum și pâraiele care curg peste relieful caracterizat de pliuri din sudul Jura, cunoscute sub numele de Bugey.

Ca urmare a acestor factori naturali, cultivarea porumbului este o componentă fundamentală a economiei și a tradiției agricole din Ain.

Departamentul Ain, situat la intersecția diferitelor influențe climatice (continentală, alpină și mediteraneeană), se caracterizează prin:

— soluri fertile și variate: câmpiile și văile, în special cele din Bresse și Val de Saône, sunt bogate în argile aluvionare, ideale pentru cultivarea porumbului;

— o climă temperată: verile și toamnele calde și umede favorizează producția abundentă de porumb;

— peisaje diverse: spațiile deschise, care cuprind pajiști și culturi de cereale, oferă un cadru ideal pentru creșterea păsărilor de curte în aer liber.

Producția de păsări de curte este adânc înrădăcinată în departamentul Ain. Aceasta reprezintă aproape 20 % din producția animalieră din departament. Forța sa rezidă în gama sa diversă de produse și specii, precum și în prezența unor lanțuri de aprovizionare de înaltă calitate, cu o reputație solidă. Această diversitate rezultă, în parte, din cererea puternică de producție locală. Lanțul de aprovizionare beneficiază, de asemenea, de prezența tuturor părților interesate (din domeniile selecției, incubației, grupurilor de producători, furnizorilor de hrană pentru animale și sacrificării).

Este cu adevărat un teritoriu cu tradiție în creșterea păsărilor de curte. În 2015, activitatea principală a 170 de exploatații a fost creșterea păsărilor de curte. Având în vedere numărul de deținători de păsări de curte, aceasta a reprezentat peste 800 de exploatații. În mod tradițional, fiecare exploatație din departamentul Ain dispunea de un adăpost pentru păsări de curte pentru suplimentarea veniturilor, iar acest lucru este valabil și în prezent pentru multe exploatații, chiar dacă creșterea păsărilor de curte nu este principala lor activitate.

6.2 Specificitatea produsului

Păsările destinate IGP „Volailles de l'Ain" sunt crescute în aer liber de la o vârstă minimă, cu acces liber la o curte cu iarbă și cu copaci.

Acestea provin din rase rustice, cu creștere lentă, care favorizează explorarea curților.

Datorită unei alimentații bazate pe un conținut ridicat de cereale, păsările destinate IGP „Volailles de l'Ain" prezintă următoarele caracteristici:

— o conformație bună;

— o carcasă bine acoperită cu masă musculară bine distribuită pe întregul schelet, cu carne fermă.

Păsările destinate IGP „Volailles de l'Ain" sunt crescute în aer liber, în conformitate cu know-how-ul tradițional al exploatațiilor din zonă. Ele sunt hrănite parțial cu porumb, conform tradiției agricole. Ulterior, ele sunt vândute în piețe. Aceste practici sunt strâns legate de caracteristicile naturale ale regiunii.

— Pajiștile sunt foarte frecvente în Ain. Prin urmare, păsările de curte sunt crescute în mod tradițional în curți.

— Zona este potrivită pentru cultivarea cerealelor și a porumbului. Prin urmare, cel puțin 70 % din hrana pentru „Volailles de l'Ain" constă în cereale. Acest lucru influențează calitatea îngrășării (depuneri de grăsime intramusculară).

— Selectarea raselor cu creștere lentă și vârsta minimă de sacrificare perpetuează tradiția agricolă a regiunii: fermierii au nevoie de timp pentru a-și crește păsările de curte. Acestea sunt sacrificate într-un stadiu fiziologic matur, mușchii lor având timp să se dezvolte și să se marmoreze cu grăsime.

Aceste caracteristici conferă produsului „Volailles de l'Ain" reputația de pasăre de curte de calitate.

Examinarea arhivelor departamentului evidențiază legăturile de lungă durată dintre creșterea păsărilor de curte și acest departament. Aceste câteva propoziții, de exemplu: „Oamenii erau atât de bucuroși în acea zi, la plecarea romanilor, încât, din recunoștință față de marchizul de Treffort, Consiliul a hotărât să i se ofere două duzini de claponi îngrășați" – extrase din registrele municipale ale orașului Bourg-en-Bresse din 12 noiembrie 1591 – atestă tradiția creșterii păsărilor din regiunea Ain.

Cultivarea porumbului își are rădăcinile în practicile agricole locale de mai multe secole, influențând în mod direct metodele tradiționale de creștere a animalelor.

La fel ca producția de păsări de curte, consumul de păsări de curte este puternic înrădăcinat în departamentul Ain.

Ain are o puternică tradiție gastronomică în centrul căreia se află carnea de pasăre. „Departamentul Ain este lider în arta gastronomiei rafinate. Acesta se mândrește cu cel mai mare număr de restaurante distinse cu stele Michelin. În fiecare sat, două sau trei localuri mici, dar excelente, oferă un meniu care în altă parte ar fi considerat somptuos, dar care aici este considerat destul de simplu." - A Cognet - Marie-France No. 339 - 1984 - *L'Ain Gourmand*.

În prezent, nu există niciun restaurant care să nu ofere o varietate de preparate din carne de pasăre crescută în aer liber:

— Pulpă de pui Ain crescut în aer liber, umplută cu ierburi, cu cremă de portocale – Rețetă creată de Nicolas Morelle, Voyage des Sens, Val Revermont;

— Pui Ain crescut în aer liber cu rac-de-râu – Rețetă creată de la Table d'Augustine, Priay;

— Pui Ain crescut în aer liber cu zbârciogi – Rețetă creată de Glycine, Neuville les Dames;

— Pui Ain crescut în aer liber, rumenit la tigaie, cu sos cremos Etrez – Rețetă creată de Stéphane Téjérina, Polliat.

Produsul este savurat în toate formele sale: prăjit, fiert, la grătar, întreg sau în bucăți. Prin urmare, există o cerere locală puternică pentru carne de pasăre de calitate, cerere care este satisfăcută de „Volailles de l'Ain".

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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