C/2026/3753

15.7.2026

**Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27** ([1])

(C/2026/3753)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

**[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]**

**„Volailles de l'Ain"**

**Referenčné číslo EÚ: PGI-FR-0146-AM01 – 21. 4. 2026**

1. **Názov výrobku**

„Volailles de l'Ain"

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

*Názov*

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Žiadosť o zmenu CHZO „Volailles de l'Ain" nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie; konkrétne:

a) nemení sa ňou názov chráneného zemepisného označenia;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za „štandardnú" zmenu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

*Predmet zmeny*

1. Príslušný orgán v členskom štáte

*Opis*

Bol pridaný oddiel „Príslušný orgán členského štátu“, v ktorom sa v súlade s nariadením (EÚ) 2024/1143 poskytujú kontaktné údaje na Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality (Institut national de la qualité et de l'origine – ďalej len „INAO“).

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

2. Skupina žiadateľov:

*Opis*

Aktualizovalo sa telefónne číslo a e-mailová adresa organizácie QUALINEA, ktorá združuje hospodárske subjekty v súvislosti s týmto CHZO. Okrem toho sa preformuloval opis jej zloženia.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

3. Druh výrobku

*Opis*

Zo špecifikácie sa vypustil oddiel týkajúci sa druhu výrobku, ktorý bol predtým vymedzený triedou.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

4. Opis výrobku

*Opis*

V prípade výrobkov, na ktoré sa vzťahuje CHZO, sa v zmene stanovuje chov týchto ďalších druhov:

— poulard;

— hus;

— kapún perličky;

— žlté a čierne kurčatá;

— žltý kapún.

Do tohto oddielu sa doplnil opis fenotypu jednotlivých druhov.

Ako možný spôsob prezentácie všetkých výrobkov sa doplnilo hlboké zmrazovanie.

V prípade kurčiat a perličiek boli zahrnuté postupy týkajúce sa výlučne získavania drobov, ich skladovania a uvádzania na trh.

Odrezky boli doplnené pre všetky druhy uvedené v špecifikácii výrobku. Ich vlastnosti boli špecifikované. Môžu pochádzať z jatočných tiel, ktoré môžu mať drobné chyby, ale vybrané kusy musia spĺňať kritériá prezentácie pre triedu A a hmotnosť jatočného tela, z ktorého sú odrezky odobraté, nesmie byť nižšia ako 90 % hmotnosti stanovenej pre hydinu predávanú vcelku.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

5. Zemepisná oblasť

*Opis*

V tomto oddiele boli vykonané iba redakčné zmeny. Vymedzenie zemepisnej oblasti sa nemení.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

6. Dôkaz o tom, že výrobok pochádza zo zemepisnej oblasti

*Opis*

Pôvod výrobkov je zaručený identifikáciou a sledovaním zvierat a výrobkov v každej fáze výroby a spracovania.

Dôkazy o vysledovateľnosti boli aktualizované a uvedené v súhrnnej tabuľke. V tejto tabuľke je uvedený druh informácií, ktoré sa majú zaznamenať pre každú fázu, ako aj príslušný dokument, do ktorého sa majú zaznamenať. V každej fáze sú zvieratá a výrobky označené číslom šarže, čo umožňuje prepojiť predchádzajúcu fázu s nasledujúcou.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

PRESUN DO ODDIELU 4. DÔKAZ O TOM, ŽE VÝROBOK POCHÁDZA ZO ZEMEPISNEJ OBLASTI

*Opis*

Každý hospodársky subjekt, ktorý sa podieľa na výrobe výrobkov s chráneným zemepisným označením „Volailles de l'Ain“, sa musí prihlásiť skupine, aby mu bolo udelené povolenie ešte pred začatím príslušnej činnosti.

Pôvod výrobkov je zaručený identifikáciou a sledovaním zvierat a výrobkov v každej fáze výroby a spracovania.

V každej fáze výrobného reťazca jednotlivé hospodárske subjekty (organizácie zodpovedné za výrobu a technické monitorovanie, chovatelia, výrobcovia krmív, bitúnky, rozrábkarne, baliarne) vedú aktuálnu dokumentáciu, aby zabezpečili vysledovateľnosť výrobku zdola nahor aj zhora nadol a dodržiavanie spôsobu výroby pre chránené zemepisné označenie „Volailles de l'Ain“.

V tejto tabuľke je uvedený druh informácií, ktoré sa majú zaznamenať pre každú fázu, ako aj príslušný dokument, do ktorého sa majú zaznamenať. V každej fáze sú zvieratá a výrobky označené číslom šarže, čo umožňuje prepojiť predchádzajúcu fázu s nasledujúcou.

Záznamy o vysledovateľnosti

ŠTÁDIUM

PTMO (organizácia na monitorovanie výroby a technických záležitostí)

Súvisiaci dokument

Register poľnohospodárskych podnikov

Dodacie listy pre kurčatá

Záznamy o monitorovaní a kontrole

Identifikačné údaje poľnohospodárskeho podniku

Rozloha budov a príslušných výbehov

Plemená kurčiat

Hustota

ŠTÁDIUM

Výroba krmív

Súvisiaci dokument

Záznam o výrobe a dodávke

Dodacie listy a štítky

Záznamy o monitorovaní a kontrole

Identifikačné údaje výrobcu krmiva

Záznam o dávkovaní krmiva

Identifikačné údaje poľnohospodárskeho podniku

ŠTÁDIUM

Chov

Súvisiaci dokument

Plemenársky záznam

Dodacie listy pre kurčatá

Dodacie listy pre krmivo

Poznámka k čiastočnému odstráneniu

Záznamy o monitorovaní a kontrole

Identifikačné údaje poľnohospodárskeho podniku

Číslo osvedčenia o pôvode

Číslo budovy

Dátum zriadenia

Vek prístupu do výbehu

Plemená kurčiat

Hustota

Distribuované krmivo

Uloženie kontaktných údajov

Číslo budovy

Čas pôstu

Dátum odstránenia

Čas odchodu z poľnohospodárskeho podniku

Čas príchodu na bitúnok

Počet odstránených kusov hydiny

Kontaktné údaje bitúnku

ŠTÁDIUM

Zabitie

Súvisiaci dokument

Poznámka k čiastočnému odstráneniu

Záznam o porážke, sledovací hárok jatočnej šarže

Vyhlásenie o certifikácii CHZO

Záznamy o monitorovaní a kontrole

Identifikačné údaje bitúnku

Čas prepravy

Číslo šarže

Dátum zabitia

Počet zvierat s certifikátom CHZO, ktoré boli zabité, ktoré prestali spĺňať podmienky certifikácie a ktoré boli zaregistrované, na šaržu a na poľnohospodársky podnik

ŠTÁDIUM

Rozrábkareň

Súvisiaci dokument

Záznam o porážke, sledovací hárok jatočnej šarže

Vyhlásenie o certifikácii CHZO

Záznamy o monitorovaní a kontrole

Identifikačné údaje rozrábkarne

Dátum zabitia

Dátum rozrobenia

Množstvo rozrobeného a certifikovaného výrobku s CHZO na šaržu a na poľnohospodársky podnik

ŠTÁDIUM

Zariadenie na hlboké zmrazovanie

Súvisiaci dokument

Záznam o porážke, sledovací hárok šarže hlbokého zmrazovania

Vyhlásenie o certifikácii CHZO

Záznamy o monitorovaní a kontrole

Identifikačné údaje zariadenia na hlboké zmrazovanie

Číslo šarže

Dátum zabitia

Dátum hlbokého zmrazenia

Počet zvierat s certifikátom CHZO, ktoré boli hlboko zmrazené, na šaržu a na poľnohospodársky podnik

ŠTÁDIUM

Baliareň

Súvisiaci dokument

Záznam o porážke, sledovací hárok šarže balenia

Vyhlásenie o certifikácii CHZO

Záznamy o monitorovaní a kontrole

Identifikačné údaje baliarne

Dátum zabitia

Dátum balenia

Referenčné číslo šarže/poľnohospodárskeho podniku

Počet zvierat s certifikátom CHZO, ktoré boli zabalené, na šaržu a na poľnohospodársky podnik

Dokumenty týkajúce sa monitorovania a kontroly výrobných podmienok sa musia uchovávať najmenej 24 mesiacov. Môžu sa archivovať v papierovej alebo digitálnej podobe.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

7. Opis metódy výroby

*Opis*

Pododdiel 5.1 Použité plemená

V tomto pododdiele boli doplnené a opísané fenotypy jednotlivých druhov. Tieto plemená sa považujú za odolné a pomaly rastúce plemená.

Pododdiel 5.2 Metóda chovu hydiny

Hydina „Volailles de l'Ain" sa chová vo voľnom výbehu. Boli stanovené podmienky prístupu do výbehov.

Charakteristika budov a ich vybavenie bolo podrobne opísané. Boli stanovené rozlohy. Rozloha budov je väčšia v prípade väčších druhov (morky, husi).

V prípade nových druhov sa určili a doplnili stanovené hodnoty pre maximálnu hustotu a počet zvierat v budove, minimálnu plochu výbehu na zviera a maximálny vek pre vstup do výbehu.

Pododdiel 5.3 Druh výbehu

Súčasťou výbehov sú živé ploty a plocha porastená drevinami s minimálnym počtom stromov v závislosti od rozlohy budovy, a to v záujme dobrých životných podmienok zvierat.

Stromy vysadené a nachádzajúce sa vo výbehu sú predovšetkým miestne druhy, ktoré musia tvoriť aspoň 50 % výsadby.

Pododdiel 5.4 Krmivo

Znížil sa podiel obilnín a výrobkov z obilnín, ktoré tvoria krmivo počas obdobia výkrmu.

Doplnila sa požiadavka na prítomnosť minimálne dvoch druhov obilnín vrátane kukurice.

Obmedzil sa maximálny podiel výrobkov z obilnín v kŕmnej zmesi.

Pridal sa zoznam povolených kategórií surovín.

Pododdiel 5.5 Preprava a odber hydiny

Stanovili sa podmienky prepravy medzi zariadením na chov hospodárskych zvierat a bitúnkom z hľadiska trvania a vzdialenosti. Medzi tieto podmienky patrí minimálny čas pôstu v záujme dobrých životných podmienok zvierat počas prepravy.

Pododdiel 5.6 Čas čakania pred zabitím

V záujme dobrých životných podmienok zvierat pred zabitím bola zavedená lehota na zotavenie po preprave a čakacia lehota pred zabitím hydiny.

Pododdiel 5.7 Prezentácia výrobku

Dodatočný pododdiel

5.7.1. Celé jatočné telá

Doplnili sa požiadavky na triedenie a hmotnosť jatočných tiel.

Určili sa teploty po chladení.

Doplnili sa požiadavky na získavanie a skladovanie drobov s cieľom zachovať ich neporušenosť.

Dodatočný pododdiel

5.7.2. Rozrobené diely výrobkov

Obmedzila sa lehota medzi zabitím a rozrobením.

Spresnili sa vlastnosti kusov.

Dodatočný pododdiel

5.7.3. Hlboké zmrazovanie výrobkov

V prípade výrobkov vhodných na tento spôsob konzervovania sa doplnili podmienky a lehoty pre hlboké zmrazovanie.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

8. Aktualizácia súvislosti so zemepisným prostredím

*Opis*

Faktory, z ktorých vyplýva súvislosť so zemepisným prostredím boli prepracované v celom rozsahu, čo umožňuje rozlišovať medzi špecifickými vlastnosťami zemepisnej oblasti, výrobkom a príčinnou súvislosťou.

Zahrnuli a doplnili sa základné prvky súvislosti so zemepisným prostredím.

Vychádzajú z dlhoročnej tradície chovu hydiny v tomto regióne, pričom sa zdôrazňujú pôdne a klimatické podmienky, pestovanie kukurice a zmiešaný systém pestovania plodín a chovu hospodárskych zvierat – inými slovami, ľudské faktory, ktoré tvoria základ tejto výroby. Pri chove sa využívajú odolné, pomaly rastúce plemená.

Gastronomická tradícia a povesť tejto hydiny boli zahrnuté a opísané v rámci príčinnej súvislosti.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

9. Kontrolný orgán

*Opis*

Už sa uvádzajú kontaktné údaje orgánov zodpovedných za kontrolu na vnútroštátnej úrovni, t. j. Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (Institut national de la qualité et de l'origine – ďalej len „INAO“) a Generálneho riaditeľstva pre hospodársku súťaž, spotrebu a boj proti podvodom (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes – ďalej len „DGCCRF“). Názov a kontaktné údaje certifikačného orgánu sú k dispozícii na webovom sídle inštitútu INAO a v databáze Európskej komisie.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

10. Označovanie

*Opis*

Súčasný odsek sa vypustil a nahradil sa vetou opisujúcou povinné regulačné prvky špecifické pre zemepisné označenia.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

11. Vnútroštátne požiadavky

*Opis*

Táto časť je uvedená vo forme tabuľky, v ktorej sa uvádzajú hlavné položky, ktoré sa majú skontrolovať, a metódy hodnotenia, ktoré sa majú použiť.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov**

**„Volailles de l'Ain"**

**Referenčné číslo EÚ: PGI-FR-0146-AM01 – 21. 4. 2026**

1. **Názov (názvy)**

„Volailles de l'Ain"

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

02 – MÄSO A JEDLÉ MÄSOVÉ DROBY

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Hydina „Volailles de l'Ain" sa vyznačuje týmito vlastnosťami:

— využívanie odolných, pomaly rastúcich plemien, ktoré umožňujú dlhé obdobie chovu,

— chov vo voľnom výbehu s prístupom do trávnatého výbehu lemovaného stromami,

— krmivo pozostávajúce najmenej zo 70 % obilnín vo fáze výkrmu.

Hydina „Volailles de l'Ain" má dobrú mäsitosť jatočného tela, ktoré je dobre pokryté s rovnomerným rozložením svalovej hmoty po celej kostre a s pretučnenosťou, ktorú charakterizuje tenká vrstva tuku na hrudi, chrbte a stehnách.

Iba jatočné telá triedy A sa predávajú v celých kusoch.

Klasifikácia dielov je oddelená od klasifikácie celých jatočných tiel. Diely pochádzajú z jatočných tiel, ktoré môžu mať mierne nedostatky (nemožno ich zaradiť do triedy A), musia však spĺňať kritériá prezentácie pre triedu A, pričom zároveň sa musí dodržať minimálna hmotnosť jatočných tiel predávaných vcelku.

Kurča

Chová sa najmenej 81 dní a môže sa predávať vcelku alebo v podobe dielov, čerstvé alebo hlbokozmrazené. Aj droby (srdce, žalúdok a pečeň) sa predávajú čerstvé alebo hlbokozmrazené.

K dispozícii v nebalenej podobe, v podobe balenej vo fólii, vákuovo balenej alebo balenej v modifikovanej atmosfére.

Jednotlivé spôsoby prezentácie sú:

— jatočne opracované (minimálna hmotnosť jatočného tela 1,300 kg),

— pripravené na varenie (minimálna hmotnosť vypitvaného jatočného tela bez drobov 1,000 kg),

— diely,

— droby (srdce, žalúdok a pečeň).

Kapún

Kapún sa chová najmenej 150 dní a môže sa predávať vcelku, v podobe dielov, čerstvý alebo hlbokozmrazený. K dispozícii v nebalenej podobe, v podobe balenej vo fólii, vákuovo balenej alebo balenej v modifikovanej atmosfére.

Jednotlivé spôsoby prezentácie sú:

— jatočne opracované (minimálna hmotnosť jatočného tela 2,900 kg),

— pripravené na varenie (minimálna hmotnosť vypitvaného jatočného tela bez drobov 2,500 kg),

— diely.

Pulard

Pulard sa chová najmenej 120 dní a môže sa predávať vcelku, v podobe dielov, čerstvý alebo hlbokozmrazený. K dispozícii v nebalenej podobe, v podobe balenej vo fólii, vákuovo balenej alebo balenej v modifikovanej atmosfére.

Jednotlivé spôsoby prezentácie sú:

— jatočne opracované (minimálna hmotnosť jatočného tela 1,950 kg),

— pripravené na varenie (minimálna hmotnosť vypitvaného jatočného tela bez drobov 1,650 kg),

— diely.

Perlička

Perlička sa chová najmenej 94 dní a môže sa predávať vcelku, v podobe dielov, čerstvá alebo hlbokozmrazená. Aj droby (srdce, žalúdok a pečeň) sa predávajú čerstvé alebo hlbokozmrazené.

K dispozícii v nebalenej podobe, v podobe balenej vo fólii, vákuovo balenej alebo balenej v modifikovanej atmosfére.

Jednotlivé spôsoby prezentácie sú:

— jatočne opracované (minimálna hmotnosť jatočného tela 1,100 kg),

— pripravené na varenie (minimálna hmotnosť vypitvaného jatočného tela bez drobov 0,850 kg),

— diely;

— droby (srdce, žalúdok a pečeň).

Kapún perličky

Kapún perličky sa chová najmenej 150 dní a môže sa predávať vcelku, v podobe dielov, čerstvý alebo hlbokozmrazený. K dispozícii v nebalenej podobe, v podobe balenej vo fólii, vákuovo balenej alebo balenej v modifikovanej atmosfére.

Jednotlivé spôsoby prezentácie sú:

— jatočne opracované (minimálna hmotnosť jatočného tela 1,800 kg),

— pripravené na varenie (minimálna hmotnosť vypitvaného jatočného tela bez drobov 1,400 kg),

— diely.

Turecko

Morka sa chová najmenej 140 dní a môže sa predávať vcelku, v podobe dielov, čerstvá alebo hlbokozmrazená, k dispozícii je v nebalenej podobe, v podobe balenej vo fólii, vákuovo balenej alebo balenej v modifikovanej atmosfére.

Jednotlivé spôsoby prezentácie sú:

— jatočne opracované (minimálna hmotnosť jatočného tela 2,700 kg),

— pripravené na varenie (minimálna hmotnosť vypitvaného jatočného tela bez drobov 2,300 kg),

— diely.

Hus

Hus sa chová najmenej 140 dní.

Môže predávať vcelku, v podobe dielov, čerstvá alebo hlbokozmrazená, k dispozícii je v nebalenej podobe, v podobe balenej vo fólii, vákuovo balenej alebo balenej v modifikovanej atmosfére.

Jednotlivé spôsoby prezentácie sú:

— jatočne opracované (minimálna hmotnosť jatočného tela 3,100 kg),

— pripravené na varenie (minimálna hmotnosť vypitvaného jatočného tela bez drobov 2,700 kg),

— odkrvené, ale nevypitvané (minimálna hmotnosť jatočného tela 3,500 kg),

— diely.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Krmivo pre hydinu „Volailles de l'Ain" sa počas obdobia výkrmu skladá najmenej zo 70 % obilnín a výrobkov z obilnín (vážený priemer od 29. dňa veku, s výnimkou husí, u ktorých sa obdobie výkrmu začína na 36. deň).

Krmivo musí obsahovať aspoň dva druhy obilnín vrátane kukurice. Výrobky z obilnín nesmú tvoriť viac ako 15 % celkovej zmesi.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Hydina „Volailles de l'Ain" sa chová výlučne v geografickej oblasti s chráneným zemepisným označením (CHZO) od momentu príchodu zvierat vo veku jedného dňa až do dátumu ich odberu.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Označenie musí obsahovať symbol CHZO Európskej únie v tom istom vizuálnom poli ako názov CHZO.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť zahŕňa tieto departementy a obce:

— celý departement Ain,

— v departemente 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 a Villefranche-sur-Saône;

— v departemente 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 a Viré;

— v departemente 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 a Vulvoz;

— v departemente 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 a Villette-d'Anthon;

— v departemente 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 a Yenne;

— v departemente 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 a Vulbens.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ Povesť

☑ Daná kvalita

☑ Ostatné vlastnosti

*Zhrnutie súvislosti*

Súvislosť s pôvodom „Volailles de l'Ain" sa zakladá na jeho povesti a na špecifických vlastnostiach výrobku, ktoré sú spojené s know-how chovateľov hydiny.

Zemepisná oblasť je región, v ktorom sa striedajú rôzne geologické útvary a prechody medzi nimi.

Západnú časť tvoria regióny Bresse a Dombes vrátane oblasti Côtière a časti oblasti Val de Saône. Ide o tektonické zlomové údolie, ktorá vzniklo v období treťohôr počas hlavných fáz alpínskej orogenézy. Ďalej na juh, smerom k stredu, sa rozprestiera oblasť Bugey a južná časť oblasti Revermont, ktoré sa vyznačujú postupnosťou pahorkov. Oblasť Pays de Gex na severovýchode sa skladá z horskej oblasti, ktorá pôsobí ako klimatická bariéra a dosahuje nadmorské výšky až 1 720 metrov nad morom, a z nížinnej oblasti s nadmorskou výškou v rozmedzí 350 až 600 metrov nad morom.

Roviny a náhorné plošiny na západe sú pomerne jednotné. Množstvo zrážok sa pomerne rovnomerne zvyšuje zo západu na východ až po prvé svahy pohorí Jura, Revermont a Bugey, potom sa na východe zvyšuje nepravidelne v závislosti od orientácie svahov a údolí. Poveternostné systémy prinášajúce dážď majú tendenciu zastaviť sa pri pohoriach vo východnej časti departementu a zotrvávať tam, čo vysvetľuje, prečo má východná časť departementu väčšie množstvo zrážok. Podobne sú teploty na západe departementu vyššie a pomerne stabilné, zatiaľ čo na východe sú v dôsledku reliéfu terénu o niečo premenlivejšie.

V departemente sa nachádza rozsiahla a hustá hydrografická sieť. Existujú tu dva odlišné druhy vodných tokov: nížinné vodné toky, ktoré tečú cez fluvioglaciálne usadeniny Bressenskej planiny a náhornej plošiny Dombes, ako aj vodné toky, ktoré tečú cez zvlnený reliéf južnej časti pohoria Jura, známej ako Bugey.

V dôsledku týchto prírodných faktorov je pestovanie kukurice základnou súčasťou hospodárstva a poľnohospodárskej tradície departementu Ain.

Pre departement Ain, ktorý leží na križovatke rôznych klimatických vplyvov (kontinentálnych, horských a stredomorských), sú charakteristické:

— úrodné a rozmanité pôdy: roviny a údolia, najmä v oblastiach Bresse a Val de Saône, sú bohaté na aluviálne íly, ktoré sú ideálne na pestovanie kukurice,

— mierne podnebie: horúce a vlhké letá a jesene prispievajú k bohatej úrode kukurice,

— rozmanité podoby krajiny: otvorené priestory, medzi ktoré patria lúky a plochy s obilninami, poskytujú ideálne prostredie pre chov hydiny vo voľnom výbehu.

Chov hydiny má v departemente Ain hlboké korene. Predstavuje takmer 20 % živočíšnej výroby v tomto departemente. Jeho silnou stránkou je rôznorodý sortiment výrobkov a druhov, ako aj existencia vysokokvalitných dodávateľských reťazcov s vynikajúcou povesťou. Táto rozmanitosť sčasti vyplýva zo silného dopytu po miestnej produkcii. Dodávateľský reťazec ťaží aj z účasti všetkých zainteresovaných strán (pri výbere plemien, liahnutí, v skupinách výrobcov, u dodávateľov krmív a pri zabití).

Je to krajina so skutočnou tradíciou chovu hydiny. V roku 2015 bol chov hydiny hlavnou činnosťou 170 poľnohospodárskych podnikov. Vzhľadom na počet chovateľov hydiny to predstavovalo viac ako 800 chovov. Tradične bola súčasťou každého poľnohospodárskeho podniku v departemente Ain hydináreň, ktorou sa dopĺňali jeho príjmy, a to platí pre mnohé poľnohospodárske podniky aj dnes, hoci chov hydiny nie je ich hlavnou činnosťou.

### 6.2. Špecifickosť výrobku

Hydina „Volailles de l'Ain" sa chová vo voľnom výbehu od minimálneho veku s voľným prístupom do trávnatého výbehu lemovaného stromami.

Tvoria ju odolné, pomaly rastúce plemená, ktoré obľubujú objavovanie výbehov.

Vďaka strave s vysokým obsahom obilnín sa hydina „Volailles de l'Ain" vyznačuje týmito vlastnosťami:

— dobrá mäsitosť,

— jatočné telo, ktoré je dobre pokryté s rovnomerným rozložením svalovej hmoty po celej kostre, s pevným mäsom.

Hydina z departementu Ain sa chová vo voľnom výbehu v súlade s tradičným know-how poľnohospodárskych podnikov v tejto oblasti. Podľa tradície chovu hydiny sa táto hydina čiastočne kŕmi kukuricou. Následne sa predáva na trhoch. Tieto postupy úzko súvisia s prírodnými charakteristikami tohto regiónu.

— Lúky sú v departemente Ain veľmi bežné. Hydina sa preto tradične chová vo výbehoch.

— Táto oblasť je veľmi vhodná na pestovanie obilnín a kukurice. Najmenej 70 % krmiva pre hydinu „Volailles de l'Ain" preto tvoria obilniny. To ovplyvňuje kvalitu výkrmu (ukladanie vnútrosvalového tuku).

— Výber pomaly rastúcich plemien a minimálny jatočný vek nadväzujú na poľnohospodárske tradície tohto regiónu: poľnohospodári venujú chovu hydiny dostatočný čas. Hydina sa zabíja vo fáze fyziologickej zrelosti, keď sa jej svaly stihli riadne vyvinúť a sú pretkané tukom.

Vďaka týmto vlastnostiam si hydina „Volailles de l'Ain" získala povesť kvalitnej hydiny.

Pri skúmaní archívov tohto departementu sa odhaľujú dlhoročné väzby medzi chovom hydiny a týmto departementom. Poukazuje na to napríklad týchto niekoľko viet: „Ľudia boli v ten deň pri odchode Rimanov takí radostní, že z vďačnosti voči markízovi z Treffortu rada odhlasovala, že mu majú darovať dva tucty vykŕmených kapúnov," (citát z mestských matrík mesta Bourg-en-Bresse z 12. novembra 1591), čo svedčí o tradícii chovu hydiny v regióne Ain.

Pestovanie kukurice je už niekoľko storočí pevnou súčasťou miestnych poľnohospodárskych postupov a priamo ovplyvňuje tradičné metódy chovu hospodárskych zvierat.

Rovnako ako chov hydiny je v departemente Ain hlboko zakorenená aj jej konzumácia.

Departement Ain má silnú gastronomickú tradíciu, ktorej ústredným prvkom je hydina. „L'Ain je špičkovým departementom v oblasti vysokej gastronómie. Môže sa pochváliť najvyšším počtom reštaurácií ocenených hviezdičkami v Michelinskom sprievodcovi. V každej dedine sú dve alebo tri vynikajúce malé reštaurácie, ktoré ponúkajú jedálny lístok, ktorý by sa inde považoval za honosný, tu sa však považuje za vcelku jednoduchý." – A Cognet – Marie-France č. 339 – 1984 – *L'Ain Gourmand*.

V súčasnosti neexistuje reštaurácia, ktorá by neponúkala široký výber jedál z hydiny z chovu vo voľnom výbehu:

— Kuracie stehno z chovu vo voľnom výbehu z departementu Ain, plnené bylinkami, s pomarančovým krémom – recept od Nicolasa Morelleho, Voyage des Sens, Val Revermont;

— Kurča z chovu vo voľnom výbehu z departementu Ain s rakmi – recept z reštaurácie La Table d'Augustine, Priay;

— Kurča z chovu vo voľnom výbehu z departementu Ain so smrčkami – recept z reštaurácie Glycine, Neuville-les-Dames;

— Opečené kurča z chovu vo voľnom výbehu z departementu Ain s omáčkou zo smotany výrobcu Etrez – recept od Stéphane Téjérinaovej, Polliat.

Hydina sa konzumuje vo všetkých podobách: pečená, dusená, grilovaná, vcelku alebo rozdelená na diely. V regióne teda existuje silný miestny dopyt po kvalitnej hydine, ktorý uspokojuje hydina „Volailles de l'Ain".

**Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku**

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