C/2026/3753

15.7.2026

**Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27** [1]

(C/2026/3753)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

**(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)**

**„Volailles de l'Ain"**

**Referenčna številka EU: PGI-FR-0146-AM01 – 21. april 2026**

1. **Ime proizvoda**

„Volailles de l'Ain"

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

*Ime*

Ministrstvo za kmetijstvo in prehransko suverenost

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Zahtevek za spremembo ZGO „Volailles de l'Ain" se ne nanaša na nobenega od treh primerov spremembe na ravni Unije, natančneje:

(a) ne vključuje spremembe imena zaščitene geografske označbe;

(b) ne more izničiti povezave z geografskim območjem;

(c) ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na tako imenovano standardno spremembo.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

*Naslov*

1. Pristojna služba v državi članici

*Opis*

V skladu z Uredbo (EU) 2024/1143 je bil dodan oddelek Pristojna služba v državi članici, v katerem so navedeni kontaktni podatki nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (INAO – Institut national de l'origine et de la qualité).

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

*Naslov*

2. Skupina vložnikov:

*Opis*

Telefonska številka in elektronski naslov združenja QUALINEA, v katerem so združeni gospodarski subjekti v okviru te ZGO, sta bila posodobljena. Poleg tega je bil preoblikovan opis sestave združenja.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

*Naslov*

3. Vrsta proizvoda

*Opis*

Oddelek, ki se nanaša na vrsto proizvoda, ki je bila včasih opredeljena z njegovo skupino, je bil črtan iz specifikacije proizvoda.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

*Naslov*

4. Opis proizvoda

*Opis*

Pri proizvodih z ZGO je s spremembo predvidena proizvodnja naslednjih dodatnih proizvodov:

— pulard,

— gos,

— kopun pegatke,

— rumeni in črni piščanci,

— kopun rumenega piščanca.

Razdelek je bil dopolnjen z opisom fenotipa za vsako vrsto.

Globoko zamrzovanje je bilo dodano kot možen način predstavitve za vse proizvode.

Za piščance in pegatke so bili vključeni postopki za pridobivanje, shranjevanje in trženje samo drobovine.

Za vse vrste, navedene v specifikaciji proizvoda, so bili dodani kosi. Določene so bile značilnosti kosov. Lahko se pridobijo iz trupov, ki imajo lahko majhne pomanjkljivosti, vendar morajo izbrani kosi izpolnjevati merila za predstavitev za razred A, teža trupa, iz katerega so pridobljeni kosi, pa ne sme biti manjša od 90 % teže, določene za perutnino, ki se prodaja v obliki celih trupov.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

*Naslov*

5. Geografsko območje

*Opis*

V oddelek so bile vnesene samo redakcijske spremembe. Opredelitev geografskega območja se ni spremenila.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

*Naslov*

6. Dokazila o izvoru proizvoda z geografskega območja

*Opis*

Poreklo proizvodov se zagotavlja z identifikacijo in sledenjem živali ter proizvodov v vsaki fazi proizvodnje in predelave.

Dokazila o sledljivosti so bila posodobljena in predstavljena v zbirni preglednici. V tej preglednici je navedena vrsta informacij, ki jih je treba evidentirati za vsako fazo, ter povezani dokument za evidentiranje. V vsaki fazi se živali in proizvodi identificirajo s številko serije, ki omogoča povezavo prejšnje faze z naslednjo.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

*Naslov*

PRENOS V ODDELEK (4) DOKAZILA O POREKLU PROIZVODA Z GEOGRAFSKEGA OBMOČJA

*Opis*

Vsak gospodarski subjekt, ki sodeluje pri proizvodnji proizvoda z zaščiteno geografsko označbo „Volailles de l'Ain“, se mora prijaviti pri skupini, da pridobi dovoljenje pred začetkom zadevne dejavnosti.

Poreklo proizvodov se zagotavlja z identifikacijo in sledenjem živali ter proizvodov v vsaki fazi proizvodnje in predelave.

Na vsaki stopnji proizvodne verige različni gospodarski subjekti (organizacije za proizvodnjo in tehnično spremljanje, rejci, proizvajalci krme, klavnice, razsekovalnice, pakirnice) posodabljajo dokumentacijo, da se zagotovi sledljivost proizvoda od spodaj navzgor in od zgoraj navzdol ter skladnost z metodo proizvodnje proizvoda z zaščiteno geografsko označbo „Volailles de l'Ain“.

V tej preglednici je navedena vrsta informacij, ki jih je treba evidentirati za vsako fazo, ter povezani dokument za evidentiranje. V vsaki fazi se živali in proizvodi identificirajo s številko serije, ki omogoča povezavo prejšnje faze z naslednjo.

Evidence o sledljivosti

FAZA

Organizacija za proizvodnjo in tehnično spremljanje

Povezani dokument

Register kmetijskih gospodarstev

Dobavnice za piščeta

Evidence o spremljanju in nadzoru

Identifikacija kmetijskega gospodarstva

Površina objektov in pripadajočih pašnih površin

Pasme piščancev

Gostota

FAZA

Proizvodnja krme

Povezani dokument

Evidenca o proizvodnji in dobavi

Dobavnice in etikete

Evidence o spremljanju in nadzoru

Identifikacija proizvajalca krme

Evidenca o odmerjanju krme

Identifikacija kmetijskega gospodarstva

FAZA

Reja

Povezani dokument

Evidenca vzreje

Dobavnice za piščeta

Dobavnice za krmo

Zapisnik o delni odstranitvi

Evidence o spremljanju in nadzoru

Identifikacija kmetijskega gospodarstva

Številka potrdila o poreklu

Številka objekta

Datum naselitve

Starost za dostop do pašne površine

Pasme piščancev

Gostota

Razdeljena krma

Kontaktni podatki kmetijskega gospodarstva

Številka objekta

Čas posta

Datum odstranitve

Čas odhoda s kmetijskega gospodarstva

Čas prihoda v klavnico

Število odvzete perutnine

Kontaktni podatki klavnice

FAZA

Zakol

Povezani dokument

Zapisnik o delni odstranitvi

Evidenca zakola, evidenčni list sledenja klavne serije

Izjava o certificiranju ZGO

Evidence o spremljanju in nadzoru

Identifikacija klavnice

Čas prevoza

Številka serije

Datum zakola

Število živali z ZGO, zaklanih, razvrščenih v nižji razred in evidentiranih po seriji in kmetijskem gospodarstvu

FAZA

Razsekovalnica

Povezani dokument

Evidenca zakola, evidenčni list sledenja klavne serije

Izjava o certificiranju ZGO

Evidence o spremljanju in nadzoru

Identifikacija razsekovalnice

Datum zakola

Datum razseka

Količina razsekanega proizvoda z ZGO, po seriji in kmetijskem gospodarstvu

FAZA

Obrat za globoko zamrzovanje

Povezani dokument

Evidenca zakola, evidenčni list sledenja serije pri globokem zamrzovanju

Izjava o certificiranju ZGO

Evidence o spremljanju in nadzoru

Identifikacija obrata za globoko zamrzovanje

Številka serije

Datum zakola

Datum globokega zamrzovanja

Število živali z ZGO, globoko zamrznjenih po seriji in kmetijskem gospodarstvu

FAZA

Pakirnica

Povezani dokument

Evidenca zakola, evidenčni list sledenja serije pakiranja

Izjava o certificiranju ZGO

Evidence o spremljanju in nadzoru

Identifikacija pakirnice

Datum zakola

Datum pakiranja

Navedba serije/kmetijskega gospodarstva

Število živali z ZGO, pakiranih po seriji in kmetijskem gospodarstvu

Dokumenti, ki se nanašajo na spremljanje in nadzor nad pogoji proizvodnje, se hranijo najmanj 24 mesecev. Arhivirajo se lahko v papirni ali digitalni obliki.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

*Naslov*

7. Opis metode proizvodnje

*Opis*

Pododdelek 5.1 Uporabljene pasme

V tem pododdelku so bili dodani in opisani fenotipi za vsako vrsto. Uporabljene pasme veljajo za odporne in počasi rastoče.

Pododdelek 5.2 Način reje perutnine

Perutnina „Volailles de l'Ain" se redi na prostem. Določeni so bili pogoji za dostop do pašnih površin.

Podrobneje so bile opisane značilnosti objektov in njihova ureditev. Določene so bile njihove površine. Površine objektov so za večje vrste (purane, gosi) večje.

Vrednosti za največjo gostoto in največje število živali na objekt, najmanjšo pašno površino na žival ter najvišjo starost za dostop do pašne površine so bile določene in dodane tudi za nove vrste.

Pododdelek 5.3 Vrsta pašne površine

Pašne površine vključujejo žive meje in pogozdeno območje z najmanjšim številom dreves glede na površino objekta zaradi zagotavljanja dobrobiti živali.

Zasajena drevesa in drevesa na pašni površini so pretežno lokalne vrste, ki morajo predstavljati vsaj 50 % zasaditve.

Pododdelek 5.4 Krma

Zmanjšal se je delež žit in proizvodov, pridobljenih iz žit, ki sestavljajo krmo v obdobju pitanja.

Dodana je bila zahteva, da mora krma vsebovati vsaj dve vrsti žit, vključno s koruzo.

Omejen je bil največji delež proizvodov, pridobljenih iz žit, v krmni mešanici.

Dodan je bil seznam dovoljenih kategorij surovin.

Pododdelek 5.5 Prevoz in zbiranje perutnine

Pogoji prevoza med živinorejskim obratom in klavnico so bili določeni glede trajanja in razdalje. Ti pogoji vključujejo tudi najkrajši čas postenja zaradi zagotavljanja dobrobiti živali med prevozom.

Pododdelek 5.6 Čas čakanja pred zakolom

Zaradi zagotavljanja dobrobiti živali pred zakolom sta bila dodana čas počitka po prevozu in čas čakanja pred zakolom perutnine.

Pododdelek 5.7 Predstavitev proizvoda

Dodatni pododdelek

5.7.1 Celi trupi

Dodane so bile zahteve glede razvrščanja in teže trupov.

Določene so bile temperature po ohlajanju.

Dodane so bile zahteve glede zbiranja in skladiščenja drobovine, da se ohrani njena celovitost.

Dodatni pododdelek

5.7.2 Kosi proizvoda

Omejeno je bilo obdobje med zakolom in razsekom.

Določene so bile značilnosti kosov.

Dodatni pododdelek

5.7.3 Globoko zamrzovanje proizvodov

Dodani so bili pogoji in roki za globoko zamrzovanje proizvodov, primernih za ta način shranjevanja.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

*Naslov*

8. Dokazilo o povezavi z geografskim okoljem

*Opis*

Utemeljitev povezave z geografskim okoljem je bila v celoti napisana na novo, da bi se omogočilo razlikovanje med posebnostmi geografskega območja, posebnostmi proizvoda in vzročno povezavo.

Osnovni elementi povezave z geografskim okoljem so bili vključeni in dopolnjeni.

Temeljijo na močni tradiciji reje perutnine v regiji ter poudarjajo talne in podnebne razmere, pridelavo koruze in sistem mešanega kmetijstva – z drugimi besedami, človeške dejavnike, na katerih temelji ta proizvodnja. Reja temelji na uporabi odpornih, počasi rastočih pasem.

Gastronomska tradicija in ugled te perutnine sta bila vključena in opisana v okviru vzročne povezave.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

*Naslov*

9. Nadzorni organ

*Opis*

Zdaj so navedeni kontaktni podatki francoskih organov, pristojnih za nadzor, tj. inštituta INAO ter generalnega direktorata za konkurenco, varstvo potrošnikov in preprečevanje goljufij (DGCCRF – Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes). Ime in kontaktni podatki certifikacijskega organa so dostopni na spletišču inštituta INAO in v podatkovni zbirki Evropske komisije.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

*Naslov*

10. Označevanje

*Opis*

Sedanji odstavek je bil črtan in nadomeščen s stavkom, v katerem so navedeni obvezni predpisani elementi glede geografskih označb.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

*Naslov*

11. Nacionalne zahteve

*Opis*

Vsebina tega oddelka je v obliki preglednice, v kateri so navedene glavne postavke, ki jih je treba preveriti, in metode ocenjevanja, ki jih je treba uporabiti.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

**Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov**

**„Volailles de l'Ain"**

**Referenčna številka EU: PGI-FR-0146-AM01 – 21. april 2026**

1. **Ime**

„Volailles de l'Ain"

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Francija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

02 – MESO IN UŽITNI KLAVNIČNI PROIZVODI

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Za perutnino „Volailles de l'Ain" je značilno naslednje:

— uporaba odpornih, počasi rastočih pasem, ki omogočajo dolgo rejo,

— prosta reja z dostopom do travnate pašne površine, obdane z drevesi,

— krma, ki v fazi pitanja vsebuje najmanj 70 % žit.

Za perutnino „Volailles de l'Ain" so značilni dobra mesnatost, dobro prekriti trup z mišično maso, ki je enakomerno porazdeljena po celotnem skeletu, ter podkožna maščoba, za katero je značilna tanka plast maščobe na prsih, hrbtu in stegnih.

Samo trupi razreda A se prodajajo v celih kosih.

Razvrščanje kosov je ločeno od razvrščanja celih trupov. Kosi se pridobijo iz trupov, ki imajo lahko manjše pomanjkljivosti (ni jih mogoče razvrstiti v razred A), vendar morajo izpolnjevati merila za predstavitev za razred A, ob upoštevanju najmanjše teže trupov, ki se prodajajo celi.

Piščanec

Piščanec se redi najmanj 81 dni in se lahko prodaja cel ali v kosih, svež ali globoko zamrznjen. Tudi drobovina (srce, mlinček in jetra) se prodaja sveža ali globoko zamrznjena.

Na voljo je kot nepakiran proizvod, ovit s prozorno folijo, vakuumsko pakiran ali pakiran v spremenjeni atmosferi.

Različne predstavitve proizvoda so naslednje:

— klavnično obdelan (najmanjša teža trupa je 1,300 kg),

— pripravljen za peko (najmanjša teža evisceriranega trupa brez drobovine je 1,000 kg),

— kosi,

— drobovina (srce, mlinček in jetra).

Kopun

Kopun se redi najmanj 150 dni in se lahko prodaja cel ali v kosih, svež ali globoko zamrznjen. Na voljo je kot nepakiran proizvod, ovit s prozorno folijo, vakuumsko pakiran ali pakiran v spremenjeni atmosferi.

Različne predstavitve proizvoda so naslednje:

— klavnično obdelan (najmanjša teža trupa je 2,900 kg),

— pripravljen za peko (najmanjša teža evisceriranega trupa brez drobovine je 2,500 kg),

— kosi.

Pulard

Pulard se redi najmanj 120 dni in se lahko prodaja cel ali v kosih, svež ali globoko zamrznjen. Na voljo je kot nepakiran proizvod, ovit s prozorno folijo, vakuumsko pakiran ali pakiran v spremenjeni atmosferi.

Različne predstavitve proizvoda so naslednje:

— klavnično obdelan (najmanjša teža trupa je 1,950 kg),

— pripravljen za peko (najmanjša teža evisceriranega trupa brez drobovine je 1,650 kg),

— kosi.

Pegatka

Pegatka se redi najmanj 94 dni in se lahko prodaja cela ali v kosih, sveža ali globoko zamrznjena. Tudi drobovina (srce, mlinček in jetra) se prodaja sveža ali globoko zamrznjena.

Na voljo je kot nepakiran proizvod, ovit s prozorno folijo, vakuumsko pakiran ali pakiran v spremenjeni atmosferi.

Različne predstavitve proizvoda so naslednje:

— klavnično obdelan (najmanjša teža trupa je 1,100 kg),

— pripravljen za peko (najmanjša teža evisceriranega trupa brez drobovine je 0,850 kg),

— kosi,

— drobovina (srce, mlinček in jetra).

Kopun pegatke

Kopun pegatke se redi najmanj 150 dni in se lahko prodaja cel ali v kosih, svež ali globoko zamrznjen. Na voljo je kot nepakiran proizvod, ovit s prozorno folijo, vakuumsko pakiran ali pakiran v spremenjeni atmosferi.

Različne predstavitve proizvoda so naslednje:

— klavnično obdelan (najmanjša teža trupa je 1,800 kg),

— pripravljen za peko (najmanjša teža evisceriranega trupa brez drobovine je 1,400 kg),

— kosi.

Puran

Puran se redi najmanj 140 dni in se lahko prodaja cel ali v kosih, svež ali globoko zamrznjen, na voljo pa je kot nepakiran proizvod, ovit v prozorno folijo, vakuumsko pakiran ali pakiran v spremenjeni atmosferi.

Različne predstavitve proizvoda so naslednje:

— klavnično obdelan (najmanjša teža trupa je 2,700 kg),

— pripravljen za peko (najmanjša teža evisceriranega trupa brez drobovine je 2,300 kg),

— kosi.

Gos

Gos se redi najmanj 140 dni.

Lahko se prodaja cela ali v kosih, sveža ali globoko zamrznjena; na voljo pa je kot nepakiran proizvod, ovit v prozorno folijo, vakuumsko pakiran ali pakiran v spremenjeni atmosferi.

Različne predstavitve proizvoda so naslednje:

— klavnično obdelan (najmanjša teža trupa je 3,100 kg),

— pripravljen za peko (najmanjša teža evisceriranega trupa brez drobovine je 2,700 kg),

— izkrvavljen, vendar neevisceriran (najmanjša teža trupa je 3,500 kg);

— kosi.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve glede izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Krma za perutnino „Volailles de l'Ain“ v obdobju pitanja vsebuje vsaj 70 % žit in proizvodov, pridobljenih iz žit (tehtano povprečje od 29. dne starosti, razen pri goseh, pri katerih se obdobje pitanja začne pri 36. dnevu starosti).

Krma mora vsebovati vsaj dve vrsti žit, vključno s koruzo. Proizvodi, pridobljeni iz žit, ne smejo predstavljati več kot 15 % celotne krmne mešanice.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Reja perutnine „Volailles de l'Ain“ poteka izključno na geografskem območju ZGO, od sprejema enodnevnih piščancev pa vse do datuma odstranitve.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na etiketi morata biti simbol ZGO Evropske unije v istem vidnem polju kot ime ZGO.

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje obsega naslednje departmaje in občine:

— celoten departma Ain,

— v departmaju 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 in Villefranche-sur-Saône,

— v departmaju 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 in Viré,

— v departmaju 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 in Vulvoz,

— v departmaju 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 in Villette-d'Anthon,

— v departmaju 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 in Yenne,

— v departmaju 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 in Vulbens.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na

☑ slovesu,

☑ določeni kakovosti,

☑ drugih značilnostih.

*Povzetek povezave*

Povezava s poreklom proizvoda „Volailles de l'Ain“ temelji na njegovem slovesu in posebnih značilnostih, povezanih z znanjem in izkušnjami rejcev perutnine.

Geografsko območje je regija, za katero so značilne različne geološke formacije in prehodi med njimi.

Zahodni del obsega pokrajini Bresse in Dombes, vključno s Côtière in delom Val de Saône. Območje ustreza tektonski riftni dolini, ki je nastala v terciarju med glavnimi fazami alpidske orogeneze. Bolj južno, proti središču, ležita Bugey in južni del Revermonta, za katera je značilno zaporedje gričev. Pokrajino Pays de Gex na severovzhodu sestavljata gorsko območje, ki deluje kot podnebna pregrada in dosega nadmorsko višino do 1 720 metrov, ter nižinsko območje z nadmorsko višino med 350 in 600 metri.

Ravnine in planote na zahodu so razmeroma enotne. Količina padavin se od zahoda proti vzhodu precej enakomerno povečuje do prvih pobočij Jure, Revermonta in Bugeyja, nato pa se neenakomerno povečuje glede na usmerjenost pobočij in dolin na vzhodu. Padavinski sistemi se pogosto ustavijo ob gorah v vzhodnem delu departmaja in se tam zadržijo, kar pojasnjuje, zakaj vzhodni del departmaja prejme več padavin. Podobno so temperature na zahodu departmaja višje in precej enakomerne, medtem ko so na vzhodu zaradi topografije nekoliko bolj spremenljive.

Departma ima obsežno in gosto hidrografsko omrežje. Obstajata dve različni vrsti vodotokov: nižinski vodotoki, ki tečejo čez rečno-ledeniške nanose ravnine Bresse in planote Dombes, ter vodotoki, ki tečejo čez naguban relief južnega dela Jure, znanega kot Bugey.

Zaradi teh naravnih dejavnikov je pridelava koruze temeljni element gospodarstva in kmetijske tradicije departmaja Ain.

Za departma Ain, ki leži na stičišču različnih podnebnih vplivov (celinskega, gorskega in sredozemskega), so značilni:

— rodovitna in raznolika tla: ravnine in doline, zlasti v regijah Bresse in Val de Saône, so bogate z aluvialnimi glinami, ki so idealne za pridelavo koruze,

— zmerno podnebje: vroča in vlažna poletja ter jeseni spodbujajo obilno pridelavo koruze,

— raznolika krajina: odprti prostori, ki obsegajo travnike in žitna polja, zagotavljajo idealno okolje za prosto rejo perutnine.

Reja perutnine je v departmaju Ain globoko zakoreninjena. Predstavlja skoraj 20 % živinoreje v departmaju Ain. Njena prednost so raznovrstni proizvodi in vrste ter prisotnost visokokakovostnih in zelo uglednih dobavnih verig. Ta raznolikost deloma izhaja iz velikega povpraševanja po lokalni proizvodnji. Dobavna veriga ima koristi tudi od prisotnosti vseh deležnikov (na področju selekcije, valjenja, skupin proizvajalcev, dobaviteljev krme in zakola).

To je resnično dežela s tradicijo reje perutnine. Leta 2015 je bila reja perutnine glavna dejavnost 170 kmetijskih gospodarstev. Ob upoštevanju števila rejcev perutnine je to pomenilo več kot 800 kmetijskih gospodarstev. Tradicionalno je imelo vsako kmetijsko gospodarstvo v departmaju Ain objekt za rejo perutnine, da bi dopolnilo dohodek, in to še danes velja za številna gospodarstva, tudi če reja perutnine ni njihova glavna dejavnost.

### 6.2 Posebnosti proizvoda

Perutnina „Volailles de l'Ain" se redi od najnižje starosti dalje in ima prost dostop do travnatih površin, obdanih z drevesi.

Izhaja iz odpornih, počasi rastočih pasem, ki rade raziskujejo pašne površine.

Zaradi prehrane z visoko vsebnostjo žit ima perutnina „Volailles de l'Ain" naslednje značilnosti:

— dobro mesnatost,

— dobro prekrit trup z mišično maso, enakomerno porazdeljeno po celotnem skeletu, in čvrstim mesom.

Perutnina Volailles de l'Ain se redi na prostem v skladu s tradicionalnim znanjem in izkušnjami kmetijskih gospodarstev na tem območju. V skladu s kmetijsko tradicijo se deloma krmijo s koruzo. Nato se prodajo na tržnicah. Te prakse so tesno povezane z naravnimi značilnostmi regije.

— Travniki so v departmaju Ain zelo pogosti. Perutnina se zato tradicionalno redi na pašnih površinah.

— Območje je zelo primerno za pridelavo žit in koruze. Zato vsaj 70 % krme za perutnino „Volailles de l'Ain" predstavljajo žita. To vpliva na kakovost pitanja (nalaganje medmišične maščobe).

— Izbira počasi rastočih pasem in najnižja starost ob zakolu ohranjata kmetijsko tradicijo na tem območju, saj si rejci vzamejo čas za rejo perutnine. Zakol poteka v fazi fiziološke zrelosti, ko so se njihove mišice že razvile in so prepredene z maščobo.

Te značilnosti dajejo perutnini „Volailles de l'Ain" sloves kakovostnega proizvoda.

Pregled arhivov departmaja razkriva dolgoletno povezavo med rejo perutnine in tem departmajem. Naslednje povedi, na primer: „Ljudje so bili tistega dne ob odhodu Rimljanov tako veseli, da je Svet v znak hvaležnosti markizu Treffort sklenil, da se mu podarita dva ducata pitanih kopunov" – vzeto iz občinskih registrov mesta Bourg-en-Bresse z dne 12. novembra 1591 – pričajo o tradiciji reje perutnine na območju Aina.

Pridelava koruze je že več stoletij zakoreninjena v lokalnih kmetijskih praksah in neposredno vpliva na tradicionalne metode živinoreje.

Tako kot reja perutnine je v departmaju Ain močno zakoreninjeno tudi njeno uživanje.

Ain ima bogato gastronomsko tradicijo, ki temelji predvsem na perutnini. „Departma Ain je vodilni na področju vrhunske gastronomije. Ponaša se z največjim številom restavracij, odlikovanih z zvezdicami v Michelinovem vodniku. V vsaki vasi dva ali trije izvrstni mali gostinski obrati ponujajo jedilnik, ki bi drugje veljal za razkošnega, tukaj pa velja za povsem preprostega." — A. Cognet - Marie-France, št. 339 – 1984 – *L'Ain Gourmand*.

Danes ni restavracije, ki ne bi ponujala različnih jedi iz perutnine iz proste reje:

— bedra ainskega piščanca iz proste reje, polnjena z želišči, s pomarančno kremo – po receptu Nicolasa Morella, Voyage des Sens, Val Revermont;

— ainski piščanec iz proste reje s sladkovodnimi raki – po receptu restavracije la Table d'Augustine, Priay;

— ainski piščanec iz proste reje s smrčki – recept restavracije Glycine, Neuville les Dames;

— na hitro popečen ainski piščanec iz proste reje s smetanovo omako Etrez – po receptu Stéphana Téjérina, Polliat.

Perutnina se uživa v vseh oblikah: pečena, dušena, pečena na žaru, cela ali v kosih. Zato je veliko lokalnega povpraševanja po kakovostni perutnini, ki ga zadovoljuje proizvod „Volailles de l'Ain".

**Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda**

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