C/2026/3753

15.7.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/3753)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Volailles de l’Ain”

Referensnummer: PGI-FR-0146-AM01 – 21.4.2026

1. **Produktens namn**

”Volailles de l’Ain”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Det franska ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet (*Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire*)

6. **Klassificering som standardändring**

Ansökan om ändring av den skyddade geografiska beteckningen ”Volailles de Ain” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) innefattar en ändring av namnet på den skyddade geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna anser därför att ansökan gäller en standardändring.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

1. Behörig myndighet i medlemsstaten

Beskrivning

Avsnittet ”Behörig myndighet i medlemsstaten” har lagts till med kontaktuppgifter till Institut national de l’origine et de la qualité (Nationella institutet för ursprung och kvalitet, Inao) i enlighet med förordning (EU) 2024/1143.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

2. Ansökande grupp

Beskrivning

Telefonnumret och e-postadressen till Qualinea, som är aktörsgruppen för denna skyddade geografiska beteckning, har uppdaterats. Dessutom har beskrivningen av gruppens sammansättning omformulerats.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

3. Produkttyp

Beskrivning

Avsnittet om produkttypen, som tidigare definierats efter klass, har strukits ur produktspecifikationen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

4. Beskrivning av produkten

Beskrivning

För produkter som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen föreskriver ändringen produktion av följande ytterligare produkter:

— Unghöns.

— Gäss.

— Pärlhönskapun.

— Gula och svarta tamhönor.

— Gul kapun.

Avsnittet har kompletterats med en beskrivning av fenotypen för varje art.

Djupfrysning har lagts till som en möjlig presentationsmetod för alla produkter.

Förfaranden för skörd, lagring och saluföring av enbart slaktbiprodukter har inkluderats för tamhönor och pärlhöns.

Styckningsdelar har lagts till för alla arter som anges i produktspecifikationen. Deras egenskaper har specificerats. De får komma från slaktkroppar med mindre defekter, men de valda delarna måste överensstämma med presentationskriterierna för klass A, och den slaktkropp från vilken styckningsdelarna tas ska ha en vikt på minst 90 % av fjäderfäets fastställda vikt när det säljs helt.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

5. Geografiskt område

Beskrivning

Endast redaktionella ändringar har gjorts i avsnittet. Definitionen av det geografiska området har inte ändrats.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

6. Bevis för att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området

Beskrivning

Produkternas ursprung garanteras genom att djuren och produkterna identifieras och spåras i varje fas av produktionen och bearbetningen.

Spårbarhetskraven har uppdaterats och redovisats i en sammanfattande tabell. I denna tabell anges vilken typ av information som ska registreras för varje fas samt tillhörande registreringsdokument. I varje fas identifieras djuren och produkterna med ett partinummer som gör det möjligt att koppla de olika faserna till varandra.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÖVERFÖRING TILL AVSNITT 4) BEVIS FÖR ATT PRODUKTEN HAR SITT URSPRUNG I DET GEOGRAFISKA OMRÅDET

Beskrivning

Alla aktörer som bidrar till framställningen av produkter som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Volailles de l’Ain” måste kontakta gruppen för att få tillstånd innan verksamheten i fråga inleds.

Produkternas ursprung garanteras genom att djuren och produkterna identifieras och spåras i varje fas av produktionen och bearbetningen.

I varje fas i produktionskedjan ska de olika aktörerna (organisationer för övervakning av produktion och teknik, uppfödare, fodertillverkare, slakterier, styckningsanläggningar, förpackningsanläggningar) se till att det finns uppdaterad dokumentation för att säkerställa produktens spårbarhet uppströms och nedströms i produktionskedjan och för att säkerställa att produktionsmetoden för den skyddade geografiska beteckningen ”Volailles de l’Ain” efterlevs.

I denna tabell anges vilken typ av information som ska registreras för varje fas samt tillhörande registreringsdokument. I varje fas identifieras djuren och produkterna med ett partinummer som gör det möjligt att koppla de olika faserna till varandra.

Spårbarhetsdokumentation

FAS

PTMO (organisation för övervakning av produktion och teknik)

Tillhörande dokument

Register över anläggningar

Följesedlar för kycklingar

Övervaknings- och kontrolldokumentation

Anläggningens identifieringskod

Byggnaders och tillhörande utomhusytors yta

Kycklingraser

Densitet

FAS

Fodertillverkning

Tillhörande dokument

Tillverknings- och leveransdokumentation

Följesedlar och etiketter

Övervaknings- och kontrolldokumentation

Fodertillverkarens identifieringskod

Dokumentation av foderdosering

Anläggningens identifieringskod

FAS

Uppfödning

Tillhörande dokument

Avelsregister

Följesedlar för kycklingar

Följesedlar för foder

Anteckning om partiell borttagning

Övervaknings- och kontrolldokumentation

Anläggningens identifieringskod

CO-nummer (ursprungsintyg)

Byggnadsnummer

Datum för inrättande

Ålder för åtkomst till utomhusytan

Kycklingraser

Densitet

Distribuerat foder

Anläggningens kontaktuppgifter

Byggnadsnummer

Fastans varaktighet

Datum för utlagring

Tidpunkt för avresa från anläggningen

Tidpunkt för ankomst till slakteriet

Antal fjäderfän som tagits bort

Slakteriets kontaktuppgifter

FAS

Slakt

Tillhörande dokument

Anteckning om partiell borttagning

Slaktjournal, spårningstabell för slaktparti

Certifieringsdeklaration för SGB

Övervaknings- och kontrolldokumentation

Slakteriets identifieringskod

Transporttid

Partinummer

Slaktdatum

Antal SGB-certifierade djur som slaktats, nedgraderats och registrerats per parti per anläggning

FAS

Styckningsanläggning

Tillhörande dokument

Slaktjournal, spårningstabell för slaktparti

Certifieringsdeklaration för SGB

Övervaknings- och kontrolldokumentation

Styckningsanläggningens identifieringskod

Slaktdatum

Styckningsdatum

Mängd styckad och certifierad SGB per parti och anläggning

FAS

Djupfrysningsanläggning

Tillhörande dokument

Slaktjournal, spårningstabell för djupfrysningsparti

Certifieringsdeklaration för SGB

Övervaknings- och kontrolldokumentation

Djupfrysningsanläggningens identifieringskod

Partinummer

Slaktdatum

Datum för djupfrysning

Antal SGB-certifierade djur som djupfrysts per parti per anläggning

FAS

Förpackningsanläggning

Tillhörande dokument

Slaktjournal, spårningstabell för förpackningsparti

Certifieringsdeklaration för SGB

Övervaknings- och kontrolldokumentation

Förpackningsanläggningens identifieringskod

Slaktdatum

Tappningsdatum

Parti-/anläggningsreferens

Antal SGB-certifierade djur som förpackats per parti per anläggning

Dokument som rör övervakning och kontroll av produktionsförhållanden måste bevaras i minst 24 månader. De får arkiveras i pappersform eller digital form.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

7. Beskrivning av produktionsmetoden

Beskrivning

Underrubrik 5.1 Använda raser

Fenotyperna för varje art har lagts till och beskrivits i detta underavsnitt. Raserna är erkända som härdiga, långsamt växande varianter.

Underrubrik 5.2 Produktionssätt

”Volailles de l’Ain” föds upp frigående. Villkoren för åtkomst till utomhusytor har specificerats.

Byggnadernas egenskaper och deras inredning har beskrivits i detalj. Deras ytområden har specificerats. Byggnadernas ytarealer är större för större arter (kalkoner, gäss).

De fastställda värdena för högsta täthet och antal per byggnad, minsta utomhusyta per djur samt högsta ålder för tillträde till utomhusytan har specificerats och lagts till för de nya arterna.

Underrubrik 5.3 Typ av utomhusyta

I utomhusytornas sammansättning ingår häckar och ett skogsområde med ett minsta antal träd beroende på byggnadens yta, av djurskyddsskäl.

De träd som planteras och förekommer på utomhusytan är främst lokala arter, som måste utgöra minst 50 % av planteringen.

Underrubrik 5.4 Foder

Andelen spannmål och spannmålsprodukter som ingår i fodret under gödningsperioden har minskats.

Förekomsten av minst två typer av spannmål, inklusive majs, har lagts till.

Den maximala andelen spannmålsprodukter i foderblandningen har begränsats.

En förteckning över tillåtna kategorier av råvaror har lagts till.

Underrubrik 5.5 Transport och insamling av fjäderfän

Transportförhållandena mellan djurhållningsanläggningen och slakteriet har specificerats i fråga om varaktighet och avstånd. Dessa förhållanden omfattar en minsta fastetid under transporten, av djurskyddsskäl.

Underrubrik 5.6 Väntetid före slakt

En återhämtningsperiod efter transport och en vänteperiod innan fjäderfäna slaktas har lagts till av djurskyddsskäl före slakt.

Underrubrik 5.7 Produktpresentation

Ytterligare underavsnitt

5.7.1 Hela slaktkroppar

Sorterings- och viktkrav för slaktkroppar har lagts till.

Temperaturer efter kylning har specificerats.

Krav för insamling och lagring av slaktbiprodukter har lagts till för att bevara deras integritet.

Ytterligare underavsnitt

5.7.2 Styckningsdelar

Perioden mellan slakt och styckning har begränsats.

Styckningsdelarnas egenskaper har specificerats.

Ytterligare underavsnitt

5.7.3 Djupfrysning av produkter

Förhållanden och tidsfrister för djupfrysning har lagts till för produkter som lämpar sig för denna konserveringsmetod.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

8. Bevis på sambandet med den geografiska omgivningen

Beskrivning

De faktorer som styrker sambandet med det geografiska området har skrivits om i sin helhet, vilket gör det möjligt att skilja mellan det geografiska områdets särskilda egenskaper, produkten och orsakssambandet.

De grundläggande faktorerna vad gäller sambandet med den geografiska miljön har inkluderats och kompletterats.

De bygger på regionens starka tradition av fjäderfäuppfödning och belyser mark- och klimatförhållandena, majsodlingen och systemet med blandad odling/djuruppfödning – med andra ord de mänskliga faktorer som ligger till grund för denna produktion. Produktionen bygger på användning av härdiga, långsamt växande raser.

Den gastronomiska traditionen och dessa fjäderfäs anseende har inkluderats och beskrivits i orsakssambandet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

9. Kontrollorgan

Beskrivning

Kontaktuppgifter till de myndigheter som ansvarar för kontroller på nationell nivå, dvs. *Institut national de l'origine et de la qualité* (Inao, Nationella institutet för ursprung och kvalitet) och *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF, Generaldirektoratet för konkurrens, konsumentfrågor och bedrägeribekämpning), har lagts till. Certifieringsorganets namn och kontaktuppgifter finns på Inaos webbplats och i Europeiska kommissionens databas.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

10. Märkning

Beskrivning

Det nuvarande stycket har strukits och ersatts med en mening som beskriver de obligatoriska kraven för geografiska beteckningar.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

11. Nationella krav

Beskrivning

Detta avsnitt presenteras i form av en tabell som visar de huvudpunkter som ska kontrolleras och de utvärderingsmetoder som ska användas.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Volailles de l’Ain”

Referensnummer: PGI-FR-0146-AM01 – 21.4.2026

1. **Namn**

”Volailles de l’Ain”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

02 – KÖTT OCH ÄTBARA SLAKTBIPRODUKTER

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Volailles de l’Ain” kännetecknas av följande:

— Användningen av härdiga, långsamt växande raser som möjliggör en lång uppfödningsperiod.

— Frigående uppfödning med tillgång till en gräs- och trädbevuxen rastgård.

— Foder som består av minst 70 % spannmål i gödningsfasen.

”Volailles de l’Ain” har god konformation, en vältäckt slaktkropp med en muskelmassa som är väl fördelad över hela skelettet och en fettansättning som kännetecknas av ett tunt lager fett på bröst, rygg och lår.

Endast slaktkroppar av klass A säljs hela.

Klassificeringen av styckningsdelar är skild från klassificeringen av hela slaktkroppar. Styckningsdelar kommer från slaktkroppar som kan ha mindre defekter (som inte kan klassificeras som A) men som måste uppfylla presentationskriterierna för klass A, samtidigt som minimivikten för slaktkroppar som säljs hela respekteras.

Tamhöna

Föds upp i minst 81 dagar, får säljas hel eller i styckningsdelar, färska eller djupfrysta. Även slaktbiprodukter (hjärta, kråsa och lever) säljs färska eller djupfrysta.

Den erbjuds oförpackad, förpackad med folie, i vakuumförpackning eller i emballage med skyddande atmosfär.

De olika presentationerna är följande:

— Styckhanterade (slaktkroppens lägsta vikt: 1,300 kg).

— Tillagningsfärdig (slaktkroppens lägsta vikt utan slaktbiprodukter: 1,000 kg).

— Styckningsdelar.

— Slaktbiprodukter (hjärta, kråsoch lever).

Kapun

Kapun föds upp i minst 150 dagar och får säljas hel eller i styckningsdelar, färska eller djupfrysta. Den erbjuds oförpackad, förpackad med folie, i vakuumförpackning eller i emballage med skyddande atmosfär.

De olika presentationerna är följande:

— Styckhanterade (slaktkroppens lägsta vikt: 2,900 kg).

— Tillagningsfärdig (slaktkroppens lägsta vikt utan slaktbiprodukter: 2,500 kg).

— Styckningsdelar.

Poulard

Poulard föds upp i minst 120 dagar och får säljas hel eller i styckningsdelar, färska eller djupfrysta. Den erbjuds oförpackad, förpackad med folie, i vakuumförpackning eller i emballage med skyddande atmosfär.

De olika presentationerna är följande:

— Styckhanterade (slaktkroppens lägsta vikt: 1,950 kg).

— Tillagningsfärdig (slaktkroppens lägsta vikt utan slaktbiprodukter: 1,650 kg).

— Styckningsdelar.

Pärlhöna

Pärlhöna föds upp i minst 94 dagar och får säljas hel eller i styckningsdelar, färska eller djupfrysta. Även slaktbiprodukter (hjärta, kråsoch lever) säljs färska eller djupfrysta.

Den erbjuds oförpackad, förpackad med folie, i vakuumförpackning eller i emballage med skyddande atmosfär.

De olika presentationerna är följande:

— Styckhanterade (slaktkroppens lägsta vikt: 1,100 kg).

— Tillagningsfärdig (slaktkroppens lägsta vikt utan slaktbiprodukter: 0,850 kg).

— Styckningsdelar.

— Slaktbiprodukter (hjärta, kråsoch lever).

Pärlhönskapun

Pärlhönskapun föds upp i minst 150 dagar och får säljas hel eller i styckningsdelar, färska eller djupfrysta. Den erbjuds oförpackad, förpackad med folie, i vakuumförpackning eller i emballage med skyddande atmosfär.

De olika presentationerna är följande:

— Styckhanterade (slaktkroppens lägsta vikt: 1,800 kg).

— Tillagningsfärdig (slaktkroppens lägsta vikt utan slaktbiprodukter: 1,400 kg).

— Styckningsdelar.

Kalkon

Kalkon föds upp i minst 140 dagar och får säljas hel eller i styckningsdelar, färska eller djupfrysta, och erbjuds oförpackad, förpackad med folie, i vakuumförpackning eller i emballage med skyddande atmosfär.

De olika presentationerna är följande:

— Styckhanterade (slaktkroppens lägsta vikt: 2,700 kg).

— Tillagningsfärdig (slaktkroppens lägsta vikt utan slaktbiprodukter: 2,300 kg).

— Styckningsdelar.

Gäss

Gäss föds upp i minst 140 dagar.

Gäss får säljas hela eller i styckningsdelar, färska eller djupfrysta, och erbjuds oförpackade, förpackade med folie, i vakuumförpackning eller i emballage med skyddande atmosfär.

De olika presentationerna är följande:

— Styckhanterade (slaktkroppens lägsta vikt: 3,100 kg).

— Tillagningsfärdig (slaktkroppens lägsta vikt utan slaktbiprodukter: 2,700 kg).

— Avblodad men inte urtagen (slaktkroppens lägsta vikt 3,500 kg).

— Styckningsdelar.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Fodret för ”Volailles de l’Ain” består under gödningsperioden av minst 70 % spannmål och spannmålsprodukter (viktat genomsnitt från 29 dagars ålder, utom för gäss där gödningsperioden börjar vid 36 dagar).

Fodret måste innehålla minst två typer av spannmål, inklusive majs. Produkter som är framställda av spannmål får inte utgöra mer än 15 % av den totala foderblandningen.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

”Volailles de l’Ain” föds upp uteslutande i det geografiska området för den skyddade geografiska beteckningen från och med den tidpunkt då de sätts in när de är en dag gamla till den dag då de slaktas.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

—

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Märkningen ska innehålla EU:s symbol för skyddad geografisk beteckning i samma synfält som namnet på den skyddade geografiska beteckningen,

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Området omfattar följande departement och kommuner:

— Hela departementet Ain.

— I departementet 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 och Villefranche-sur-Saône;

— I departementet 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 och Viré;

— I departementet 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 och Vulvoz.

— I departementet 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 och Villette-d'Anthon.

— I departementet 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 och Yenne.

— I departementet 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 och Vulbens.

6. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☑ en viss kvalitet

☑ andra egenskaper

Sammanfattning av sambandet

Sambandet med ursprunget för ”Volailles de l’Ain” grundas på dess anseende och produktens särart som har samband med fjäderfäuppfödarnas sakkunskap.

Det geografiska området är en region med olika geologiska formationer och övergångar.

Den västra delen omfattar regionerna Bresse och Dombes, inbegripet Côtière och en del av Val de Saône. Den motsvarar en tektonisk sprickdal som bildades under tertiärperioden under de främsta faserna av den alpina orogenesen. Längre söderut, mot centrumet av det geografiska området, ligger Bugey och den södra delen av Revermont, som kännetecknas av en rad kullar. Pays de Gex, i nordöstra delen, består av ett bergsområde som fungerar som klimatbarriär och når upp till 1 720 meters höjd och ett låglandsområde med en höjd på mellan 350 och 600 meter.

Slätterna och platåerna i väst är relativt enhetliga. Nederbörden ökar relativt stadigt från väster till öst fram till de första sluttningarna av bergen i Jura, Revermont och Bugey, och ökar sedan oregelbundet beroende på sluttningarnas och dalarnas riktning i öster. Regnbärande system tenderar att bromsas upp mot bergen i den östra delen av departementet och dröja kvar där, vilket förklarar varför den östra delen av departementet får mer regn. På samma sätt är temperaturerna högre och relativt konsekventa i västra delen av departementet och något mer varierade i öst på grund av topografin.

Departementet har ett omfattande och tätt hydrografiskt nätverk. Det finns två distinkta typer av vattendrag: Vattendrag i låglandsområden som rinner över fluvioglaciala avlagringar på Bresseslätten och Dombesplatån, och vattendrag som rinner över de veckade bergsformationerna vid södra Jura, känt som Bugey.

På grund av dessa naturliga faktorer är majsodling en grundläggande del av ekonomin och jordbrukstraditionen i Ain.

Departementet Ain, beläget vid skärpunkten av olika klimatpåverkan (kontinentalt, bergs- och Medelhavsklimat), kännetecknas av följande:

— Bördig och varierad jord: slätterna och dalarna, särskilt de i Bresse och Val de Saône, är rika på alluviala lera, idealisk för majsodling.

— Ett tempererat klimat: de varma, fuktiga somrarna och höstarna uppmuntrar till riklig majsproduktion.

— Varierande landskap: öppna ytor, bestående av ängar och spannmålsodlingar, utgör en idealisk miljö för uppfödning av frigående fjäderfän.

Fjäderfäproduktionen har djupa rötter i departementet Ain. Den står för nästan 20 % av animalieproduktionen i departementet. Dess styrka ligger i dess mångfald av produkter och arter, och förekomsten av högkvalitativa leveranskedjor med ett starkt anseende. Den här mångfalden härrör delvis från en stark efterfrågan på lokal produktion. Leveranskedjan gynnas också av närvaron av alla berörda parter (urval, kläckning, producentgrupper, foderleverantörer och slakt).

Departementet är sannerligen ett rike av fjäderfäuppfödningstraditioner. År 2015 var fjäderfäuppfödning den huvudsakliga verksamheten vid 170 anläggningar. Om man räknar med fjäderfäuppfödare var det mer än 800 anläggningar. Traditionellt hade varje anläggning i departementet Ain ett fjäderfähus för att dryga ut inkomsterna, och så är fortfarande fallet för många anläggningar i dag, även om fjäderfäuppfödning inte är deras huvudsakliga verksamhet.

6.2 Specifika uppgifter om produkten

”Volailles de l’Ain” föds upp frigående från en minimiålder med fri tillgång till en gräs- och trädbevuxen rastgård.

De är av tuffa, långsamt växande raser som får visats mycket utomhus.

Tack vare en utfodring baserad på en hög spannmålshalt har ”Volailles de l’Ain” följande egenskaper:

— En god konformation.

— En vältäckt slaktkropp med muskelmassa som är väl fördelad över hela skelettet, med fast kött.

Volailles de l’Ain föds upp frigående i enlighet med det traditionella kunnandet hos anläggningarna i området. De utfodras delvis med majs, enligt jordbrukstraditionen. Sedan såldes de på marknader. Dessa metoder är nära kopplade till regionens naturliga egenskaper.

— Ängar är väldigt vanliga i Ain. Fjäderfä föds därför traditionellt upp på rastgårdar.

— Området är väl lämpat för odling av spannmål och majs. Minst 70 % av fodret till ”Volailles de l’Ain” består därför av spannmål. Detta påverkar gödningskvaliteten (insprängt intramuskulärt fett).

— Valet av långsamt växande raser och en lägsta slaktålder upprätthåller regionens jordbrukstradition: jordbrukarna låter uppfödningen av deras fjäderfän ta tid. De slaktas i ett moget fysiologiskt stadium och deras muskler har haft tid att utvecklas och blivit marmorerat med fett.

Dessa egenskaper ger ”Volailles de l’Ain” ett anseende som fjäderfä av god kvalitet.

En granskning av departementens arkiv avslöjar de långvariga kopplingarna mellan fjäderfäuppfödningen och detta departement. Till exempel dessa enstaka meningar: ”Människorna var så glada när romarna lämnade platsen att rådet, av tacksamhet till markisen av Treffort, röstade för att han skulle få två dussin gödda kapuner” – hämtat från kommunens register i staden Bourg-en-Bresse från den 12 november 1591 – vilket vittnar om traditionen av fjäderfäuppfödning i regionen Ain.

Majsodling har varit en del av det lokala jordbruket i flera århundraden, vilket direkt påverkar traditionella djurhållningsmetoder.

Liksom fjäderfäproduktionen har fjäderfäkonsumtionen en stark tradition i departementet Ain.

Ain har också en stark gastronomisk tradition med fjäderfän i centrum. ”L’Ain är det ledande departementet när det gäller gourmetrestauranger. Det kan skryta med det högsta antalet restauranger som tilldelats stjärnor i Michelinguiden. I varje by erbjuder två eller tre utmärkta små inrättningar en meny som skulle betraktas som överdådig på annat håll, men som här anses vara ganska enkel.” – A Cognet – Marie-France No. 339 – 1984 – *L’Ain Gourmand*.

Nuförtiden finns det ingen restaurang som inte erbjuder en mängd olika rätter tillredda av frigående fjäderfän:

— Frigående Ain-kyckling fylld med örter, med apelsinkräm – Recept av Nicolas Morelle, *Voyage des Sens*, Val Revermont.

— Frigående Ain-kyckling med kräftor – Recept från *restaurangen* la Table d’Augustine, Priay.

— Frigående Ain-kyckling med murklor – Recept av Glycine, Neuville les Dames.

— Stekt frigående Ain-kyckling med sås på Crème d’Etrez – Recept av Stéphane Téjérina, Polliat.

Den avnjuts i alla dess former: rostad, i gryta, grillad, hel eller i bitar. Det finns alltså en stark lokal efterfrågan på fjäderfä av god kvalitet, som tillgodoses med ”Volailles de l'Ain”.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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