C/2025/6722

17.12.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6722)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Volailles de Janzé«

EU-nr.: PGI-FR-0168-AM01 — 2.10.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Volailles de Janzé«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☒ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug og fødevaresuverænitet

6. **Klassificering som standardændring**

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Volailles de Janzé« vedrører ikke en af følgende tre situationer, hvor der er tale om en EU-ændring, dvs.:

a) omfatter en ændring af navnet på den beskyttede geografiske betegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) medfører nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Medlemsstatens ansvarlige myndighed*

Afsnittet »Medlemsstatens ansvarlige myndighed« ajourføres med angivelse af kontaktoplysningerne for INAO (det franske nationale institut for oprindelse og kvalitet) i overensstemmelse med forordning (EU) 2024/1143.

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

2. *Den ansøgende sammenslutning*

Kontaktoplysninger (telefonnummer og e-mail) for »Association du Poulet de Janzé«, som er en struktur, der samler operatørerne af denne BGB, er blevet ajourført.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

3. *Produkttype*

Afsnittet om produkttypen, som tidligere var defineret efter dets klasse, udgår af produktspecifikationen.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

4. *Beskrivelse af produktet*

For så vidt angår produkter, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse, indeholder ændringen af produktspecifikationen bestemmelser om produktion af følgende yderligere produkter:

— sort kylling

— gul kapun

— perlehane.

Sorte kyllinger og gule kapuner er kun blevet tilføjet for at beskrive de racer, der er godkendt til den beskyttede geografiske betegnelse. Sorte kyllinger er imidlertid omfattet af kategorien »kylling« og gule kapuner af kategorien »kapun«, som allerede er nævnt i enhedsdokumentet. Tilføjelsen af disse produkter til produktspecifikationen har ingen betydning for enhedsdokumentet på dette punkt. Der tilføjes kun perlehane til dette dokument.

Afsnittet er blevet suppleret med en beskrivelse af fænotypen for hver art og med en organoleptisk beskrivelse, der er fælles for alle arter.

Frysning af fjerkræ opføres som godkendt markedsføringsmetode.

Udskæringerne er blevet udvidet til at omfatte alle de arter, der er fastsat i produktspecifikationen. Deres egenskaber er specificeret. De kan stamme fra slagtekroppe, der kan have mindre fejl, men de udvalgte udskæringer skal opfylde præsentationskriterierne for klasse A. Slagtekroppen, som de udskårne stykker stammer fra, må desuden ikke have en minimumsvægt på mindre end 90 % af den vægt, der er fastsat for den fjerkrækrop, som sælges hel.

Produktspecifikationens anvendelsesområde er blevet udvidet til at omfatte slagtebiprodukter. De pågældende slagtebiprodukter er lever, kråse og hjerte.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

5. *Geografisk område*

Afgrænsningen af det geografiske område ændres ikke. Der foretages kun redaktionelle ændringer af kapitlet: Af hensyn til pålideligheden er det geografiske område fastlagt ved en kombination af udvalgte kommuner og hele departementet Ille-et-Vilaine.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

6. *Bevis for, at produktet har oprindelse i det geografiske område*

Sporbarhedselementerne ajourføres og præsenteres i form af en oversigtstabel. Fjerkræets ringmærkning fjernes.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

7. *Beskrivelse af fremstillingsmetoden*

Underafsnit 5.1 »Anvendte racer og krydsninger«

I dette underafsnit henvises der til fænotyperne for hver art. Arterne og artskrydsningerne anses for at være hårdføre arter, der vokser langsomt.

Underafsnit 5.2 »Opdrætsmetode«

De fastsatte værdier for maksimal tæthed og antal dyr pr. stald, for det minimale udeareal pr. dyr samt for maksimumsalder for adgang til udearealet er angivet. For kapuner og perlehaner reduceres tætheden i stalden og på udearealet i løbet af opdrætsperioden. Disse præciseringer er foretaget i produktspecifikationen på tidspunktet for registreringen som BGB.

De fastsatte værdier for maksimal tæthed og antal dyr pr. stald efter alder, for det minimale udeareal pr. dyr samt for maksimumsalder for adgang til udearealet og minimumslagtealder er gentaget. De er blevet tilføjet for perlehaner og har ændret sig for kalkuner. Disse præciseringer er foretaget i produktspecifikationen efter registreringen som BGB.

Underafsnit 5.3 »Staldenes karakteristika«

Staldenes karakteristika og deres indretning er beskrevet nærmere. Arealerne er nærmere angivet. Forpligtelsen til at montere siddepinde i staldene er specificeret.

Underafsnit 5.4 »Udearealets karakteristika«

Det udeareal, som dyrene benytter, er overvejende græsbevokset og skyggefuldt. Hækkenes betydning fremhæves ved kravet om, at hvert udeareal skal have en minimumslængde på 120 meter hæk, hvilket kan kompenseres med enkeltstående træer med 4 træer pr. 10 meter hæk.

Underafsnit 5.5 »Foder«

Der tilføjes en liste over godkendte kategorier af råvarer.

Der er givet yderlige præciseringer om kornandelen i forhold til opdrætsfaserne og det maksimale fedtindhold i foderet. Forpligtelsen til at give sødmælk i flydende form til kapuner og perlehaner er blevet tilføjet.

Underafsnit 5.6 »Slagtealder«

Ud over angivelsen af minimumsslagtealderen er der nu fastsat en maksimal afstand mellem bedrifterne og slagteriet. Ved ankomsten til slagteriet skal fjerkræet have en hvileperiode på mindst 30 minutter.

Underafsnit 5.7 »Slagtning – Udskæring – Emballering af fjerkræ, udskæringer og slagtebiprodukter – Frysning«

Minimumsvægten for udtagne slagtekroppe og, hvis det er tilladt, slagtekroppe i renset form, skal angives for hver art.

Efter slagtning er der angivet flere bestemmelser til regulering af udskæring af slagtekroppe.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

8. *Beviser for tilknytning til det geografiske miljø*

Beviserne for tilknytning til det geografiske miljø er blevet omskrevet, så det er muligt at skelne mellem det geografiske områdes egenart, produktet og årsagssammenhængen. Beviserne for tilknytning til det geografiske miljø er ikke blevet ændret. Tilknytningen er fortsat baseret på anvendelsen af racer og krydsninger, der er egnet til adgang til udearealer, på betydningen af og omdømmet for fjerkræproduktionen inden for det geografiske område, på de menneskelige faktorer, som har muliggjort bevarelsen af et traditionelt opdræt, samt på de miljøkarakteristika, der fremmer opdræt på udearealer. De mange illustrationer og historiske henvisninger er blevet slettet.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

9. *Kontrolorgan*

Kontaktoplysningerne for de kompetente kontrolmyndigheder i Frankrig er anført: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) og Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Navn og kontaktoplysninger på certificeringsorganet kan findes på INAO's hjemmeside og i Europa-Kommissionens database.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

10. *Mærkning*

Det nuværende stykke udgår og erstattes af en sætning, der angiver de obligatoriske lovgivningsmæssige elementer, der er specifikke for geografiske betegnelser.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

11. *Krav i nationale bestemmelser*

Afsnittet vises i form af en tabel over de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, og metoden til evaluering heraf.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

»Volailles de Janzé«

EU-nr.: PGI-FR-0168-AM01 — 2.10.2025

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]**

»Volailles de Janzé«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteт eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

02 – KØD OG SPISELIGE SLAGTEBIPRODUKTER

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Volailles de Janzé« er hønsefugle. De tilhører forskellige familier og omfatter flere typer dyr:

— kylling, kapun

— perlehøne, perlehane

— kalkun.

Der er tale om fjerkræ:

— fra racer, der vokser langsomt, hvilket giver mulighed for en lang opdrætsperiode

— opdrættet i små stalde med lav tæthed

— fodret med korn og afledte produkter i mindst 70 % af rationen

— som opdrættes som fritgående fjerkræ på et græsbevokset og skyggefuldt udeareal, hvilket fremmer dyrenes adgang hertil.

»Volailles de Janzé« sælges som hele slagtekroppe i klasse A eller udskæringer. De er kendetegnet ved fast kød og en kødfuld slagtekrop. Musklerne er veludviklede og fordelt over hele skelettet.

»Volailles de Janzé«, der markedsføres i hele stykker, er kendetegnet ved en fejlfri slagtekrop. Skindet må især ikke være flået, brændt, kradset eller have blodspor, og plukningen skal udføres omhyggeligt. Ved rensningen af fjerkræet skal alle indvolde udtages, dog eventuelt med undtagelse af nyrerne.

Takket være tilsætningen af sødmælk i de sidste fire uger har slagtekroppene af kapuner og perlehaner et saftigt og fedtrigt kød.

Hele stykker præsenteres som:

— »grydeklare« (prête à cuire, PAC) (plukket, renset fjerkræ uden hoved, med eller uden mellemfodsben)

— »rensede« (plukket, renset fjerkræ med hoved, ben og slagtebiprodukter).

Udskæringer og slagtebiprodukter af »Volailles de Janzé« kan komme fra slagtekroppe, der vejer mindst 90 % af den vægt, der er fastsat for grydeklare slagtekroppe. Slagtekroppe til udskæring kan have mindre fejl, men udskæringerne skal opfylde præsentationskriterierne for klasse A.

»Volailles de Janzé« markedsføres som ferske eller frosne produkter.

Slagtebiprodukter af fjerkræ (hjerte, kråse og lever) markedsføres som ferske eller frosne produkter.

»Volailles de Janzé« har følgende egenskaber:

	Mindste opdrætsvarighed	Minimumsvægt uden indvolde og slagtebiprodukter	Minimumsvægt uden tarme
Kylling	81 dage	1 000 g	1 300 g
Kapun	150 dage	2 500 g	2 900 g
Kalkun	140 dage	2 300 g	2 700 g
Perlehøne	94 dage	850 g	
Perlehane	150 dage	1 400 g	

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

»Volailles de Janzé« får foder bestående af:

— Mindst 50 % korn i opstartsfasen indtil 29 dage, undtagen for kalkuner, hvor andelen skal være mindst 30 %.

— Mindst 70 % korn til perlehøns og perlehaner, 75 % til kyllinger og kyllingekapuner og 50 % til kalkuner i opfedningsfasen. Minimumsandelen af korn fastsættes til 75 % for kalkuner fra 64 dage.

— Mindst 80 % korn og mindst 5 % sødmælk i flydende form i de sidste 4 uger for kapuner og perlehaner.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

De stalde og udearealer, hvor »Volailles de Janzé« opdrættes, ligger i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Området omfatter følgende departementer og kommuner:

Hele departementet Ille-et-Vilaine

Departementet Côtes d'Armor: kommunerne Aucaleuc, Bobital, Beaussais-sur-Mer, Brusvily, Calorguen, Caulnes, Les Champs-Géraux, La Chapelle-Blanche, Dinan, Evran, Gomené, Guenroc, Guitté, Le Hinglé, Illifaut, Lancieux, Langrolay-sur -Rance, Lanvallay, Laurenan, Loscouët-sur-Meu, Merdrignac, Mérillac, Pleslin-Trigavou, Pleudihen-sur-Rance, Plouasne, Plouër-sur-Rance, Plumaudan, Plumaugat, Quévert, Le Quiou, Saint-André-des-Eaux, Saint-Carné, Saint-Hélen, Saint-Jacut-de-la-Mer, Saint-Jouan-de-l'Isle, Saint-Judoce, Saint-Juvat, Saint-Launeuc, Saint-Maden, Saint-Samson-sur-Rance, Saint-Vran, Taden, Tréfumel, Trélivan, Tréméreuc, Trémorel, Trévron og La Vicomté-sur-Rance.

Departementet Loire-Atlantique: kommunerne Avessac, Chateaubriant, Conquereuil, Derval, Fégréac, Fercé, Guéméné-Penfao, Jans, Lusanger, Marsac-sur-Don, Massérac, Mouais, Noyal-sur-Brutz, Plessé, Pierric, Rougé, Ruffigné, Saint-Aubin-des-Châteaux, Saint Nicolas-de-Redon, Saint-Vincent-des-Landes, Sion-les-Mines, Soudan, Soulvache og Villepot.

Departementet Maine-et-Loire: kommunerne Argillé, Bouillé-Ménard, Bourg-L'Evèque, Carbay og Ombrée-d'Anjou.

Departementet Manche: kommunerne Aucey-la-Plaine, Beauvoir, Grandparigny, Hamelin, Huisnes-sur-Mer, Lapenty, Les Loges-Marchis, Macey, Le Mesnillard, Montjoie-Saint-Martin, Le Mont-Saint-Michel, Moulimes, Pontorson, Sacey, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Brice-de-Landelles, Saint-Hilaire-du-Harcouët, Saint-James, Saint-Laurent-de-Terregatte, Saint-Senier-de-Beuvron, Servon, Tanis og Vessey.

Departementet Mayenne: kommunerne Ballots, Brains-sur-les-Marches, Brecé, Carelles, Châtillon-sur-Colmont, Colombiers-du-Plessis, Congrier, Désertines, La Dorée, Ernée, Fontaine-Couverte, Fougerolles-du-Plessis, Gorron, Hercé, Landivy, Larchamp, Lesbois, Levaré, Montaudin, Montenay, Pontmain, Renazé, La Pellerine, La Roë, La Rouaudière, Saint-Aignan-sur-Roë, Saint-Aubin-Fosse-Louvain, Saint-Berthevin-la-Tannière, Saint-Denis-de-Gastines, Saint-Ellier-du-Maine, Saint-Erblon, Saint-Mars-sur-Colmont, Saint-Mars-sur-la-Futaie, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Saturnin-du-Limet, Senonnes, Vautorte og Vieuvy.

Departementet Morbihan: kommunerne Allaire, Augan, Beiganne, Beignon, Brignac, Campénéac, Carentoir, Concoret, Cournon, Les Fougerêts, La Gacilly, Guer, Gourhel, Loyat, Mauron, Monteneuf, Montertelot, Néant-sur-Yvel, Peillac, Ploërmel (*undtagen den tidligere kommune Monterrein*), Porcaro, Réminiac, Rieux, Saint-Brieuc-de-Mauron, Saint-Gorgon, Saint-Jacut-les-Pins, Saint-Jean-la-Poterie, Saint-Léry, Saint-Malo-de-Beignon, Saint-Martin-sur-Oust, Saint-Perreux, Saint-Vincent-sur-Oust, Taupont, Tréal og Tréhorenteuc.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytningen til oprindelsen af »Volailles de Janzé« er baseret på de særlige kendetegn ved fritgående fjerkræ, der opdrættes på træbevoksede udearealer, som for det meste er dækket af vegetation, og hvis kost er rig på korn. Den bygger også på opdrætternes knowhow i forbindelse med opdrætsmetoden og dens ry.

Det geografiske områdes egenart

Det geografiske område for den beskyttede geografiske betegnelse »Volailles de Janzé« ligger på den østlige del af det armorikanske bjergmassiv omkring den indre sænkning ved Rennes-bækkenet. Området har mange floder i smalle dale. Fugtigheden er konstant, og den gennemsnitlige årlige nedbør er 660 mm. Temperaturforskellen overstiger ikke 10 °C. Da området ligger ved Europas yderkant, kan vinden nogle gange være kraftig, især om efteråret og vinteren. Nærheden til havet giver regelmæssig nedbør. I det geografiske område varierer jordens agronomiske potentiale, og landbruget er præget af blandet agerbrug og husdyravl med mælkeproduktion. De mest frugtbare jordområder bruges til korn- og foderafgrøder, mens de øvrige anvendes som græsningsarealer til dyr.

Tilstedeværelsen af hække, som bryder den kraftige vind, fungerer som beskyttelse for afgrøderne og skaber et kratlandskab. Disse hække fungerer som biodiversitetsreservoirer og som tilholdssted for vildtlevende dyr.

Kystklimaet og hækkene sikrer, at fjerkræet har adgang til udearealet hele året. Fjerkræet har derfor adgang til græs og småsten på udearealet. Disse småsten gør det muligt at udvikle kråsen og forbedre fordøjelsen ved at male de indtagne fødevarer og korn.

Produktets egenart

Janzé-fjerkræet stammer fra hårdføre racer, der vokser langsomt. De får adgang til udearealet i opfedningsfasens begyndelse for at hakke og skrabe i jorden efter regnorme. Udearealet er indrettet for i videst muligt omfang at fremme fjerkræets mulighed for at komme ud. Plantning af træer på udearealet har mange fordele: Ud over at beskytte fuglene mod vind og mod solen gør træerne, at fjerkræet fordeler sig på udearealet. De gør det også muligt at integrere bedrifterne bedre i landskabet, samtidig med at de begrænser erosion og fremmer biodiversiteten.

De fleste opdrættere af »Volailles de Janzé« er også mælkeproducenter. Traditionelt indeholder foder til kapuner og perlehaner sødmælk i slutopfedningsfasen (mindst fire uger) svarende til 5 % af foderblandingens vægt.

Årsagssammenhæng

Flere dokumenter fra det 18. århundrede vidner om Janzés ry for kvaliteten af sit fjerkræ, som Jean-Baptiste Ogée i 1780 beskrev i sin ordbog over provinsen Bretagne. Historisk set har fjerkræ opdrættet i Janzé-regionen været kendt som de sidste sorte høns (»gélines noires«), der engang fandtes i Armorique. I 1900 var Janzés ugentlige marked for levende fjerkræ det største i Ille-et-Vilaine. I anledningen af 100-året for Phileas Fogg, helten i en af Jules Vernes romaner, havde krydstogtskibet »Le France« retten »Poussin Janzé Sauce Mousquetaire« på menuen.

I 1978 blev der i Janzé byråd indledt en debat om, hvordan man kunne tilbyde et troværdigt alternativ til landbrugsproduktion, navnlig mælkeproduktion. Udviklingen af fjerkræopdræt i Janzé stod naturligvis i centrum for debatten. De lokale opdrætteres initiativ og engagement har ført til opbygningen af en produktionskæde, som i dag er anerkendt.

I 40 år har produktionen af fjerkræ gjort det muligt at opretholde og udvikle mange landbrugsstrukturer. I mange tilfælde er det endda blevet bedrifternes primære produktion. »Volailles de Janzé« nyder godt af et mildt klima og et kratlandskab, der gør det muligt at optimere deres aktive natur. Fjerkræ fra racer, der vokser langsomt, vil udforske udearealet ved at hakke og skrabe i jorden. Der lægges særlig vægt på at fremme udforskning af udearealet gennem plantning af hække.

De anvendte racer og et foder med mindst 70 % korn til alt fjerkræ gør det muligt at producere fjerkræ med fint skind, hårde knogler og slagtekroppe, der er fyldige, men ikke for fedtholdige. Tilsætningen af sødmælk til kapuner og perlehaner giver et saftigt kød med et højt fedtindhold.

På det sociale plan har opdrætterne siden 1993 – først i Janzé og siden 2014 i Rennes – sat hinanden stævne en weekend om året, hvor de fester og dyrker fællesskabet omkring deres fjerkræ. Arrangementet blev oprindeligt kaldt »Foire aux Chapons«, men hedder i dag »Les Toqués de Janzé«.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-43d7a320-092e-4d4f-a971-4a1adca4e1db