C/2025/6722

17.12.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/6722)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Volailles de Janzé“

EU-Nr.: PGI-FR-0168-AM01 — 2.10.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Volailles de Janzé“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerium für Landwirtschaft und Ernährungssouveränität)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g.g.A. „Volailles de Janzé“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens der geschützten geografischen Angabe,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats*

Im Einklang mit der Verordnung (EU) 2024/1143 wird die Rubrik „Zuständige Behörde des Mitgliedstaats“ eingefügt, in der die Kontaktdaten des Institut national de la qualité et de l’origine (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) angeführt sind.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

2. *Antragstellende Vereinigung*

Die Telefonnummer und die E-Mail-Adresse der Vereinigung „Association du Poulet de Janzé“, in der die Wirtschaftsbeteiligten dieser g.g.A. zusammengeschlossen sind, werden aktualisiert.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

3. *Art des Erzeugnisses*

Die Rubrik über die Erzeugnisart, die früher über die Klasse festgelegt wurde, wird aus der Produktspezifikation gestrichen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

4. *Beschreibung des Erzeugnisses*

Durch die Änderung wird die Erzeugung der folgenden zusätzlichen Erzeugnisse in die Produktspezifikation für die Erzeugnisse mit g.g.A. aufgenommen:

— Schwarzfederhuhn

— Gelbfleischiger Kapaun

— Perlhuhn-Kapaun

Schwarzfederhühner und gelbfleischige Kapaune werden lediglich aufgenommen, um die für die g.g.A. zugelassenen Rassen zu beschreiben. Schwarzfederhühner werden ferner in die Kategorie „Huhn“ und gelbfleischige Kapaune in die Kategorie „Kapaun“ eingegliedert, die bereits im Einzigen Dokument aufgeführt sind. Die Aufnahme dieser Erzeugnisse in die Produktspezifikation hat keine Auswirkungen auf den diesbezüglichen Punkt des Einzigen Dokuments. Nur der Perlhuhn-Kapaun wird im Einzigen Dokument hinzugefügt.

Die Rubrik wird um eine Beschreibung des Phänotyps für jede einzelne Art und um eine für alle Arten gemeinsame organoleptische Beschreibung ergänzt.

Das Tiefgefrieren von Geflügel wird als zugelassene Vermarktungsform aufgenommen.

Die Vermarktung in Teilstücken wird auf alle in der Produktspezifikation genannten Arten ausgedehnt. Ihre Merkmale werden festgelegt. Sie können von Schlachtkörpern stammen, die leichte Mängel aufweisen können, die ausgewählten Teile müssen jedoch den Aufmachungskriterien für die Handelsklasse A entsprechen, und der Schlachtkörper, von dem die Teilstücke stammen, muss mindestens 90 % des für unzerlegt vermarktetes Geflügel festgelegten Gewichts aufweisen.

Der Anwendungsbereich der Produktspezifikation wird auf Schlachtnebenerzeugnisse ausgeweitet. Bei den betreffenden Schlachtnebenerzeugnissen handelt es sich um die Leber, den Muskelmagen und das Herz.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5. *Geografisches Gebiet*

Die Abgrenzung des geografischen Gebiets wird nicht geändert. An dem Kapitel werden nur redaktionelle Änderungen vorgenommen: Aus Gründen der Zuverlässigkeit wird das geografische Gebiet anhand einer Liste von Gemeinden und eines vollständig einbezogenen Departements (Ille-et-Vilaine) beschrieben.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

6. *Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt*

Die Angaben zur Rückverfolgbarkeit werden aktualisiert und in Form einer Übersichtstabelle dargestellt. Die Bestimmung über die Beringung des Geflügels wird gestrichen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

7. *Beschreibung des Erzeugungsverfahrens*

Unterrubrik 5.1 „Rassen und eingesetzte Kreuzungen“

In dieser Unterrubrik werden die Phänotypen für die einzelnen Arten noch einmal aufgeführt. Die Rassen und Kreuzungen sind als robuste, langsam wachsende Rassen anerkannt.

Unterrubrik 5.2 „Haltungsform und Zuchtführung“

Es werden die Werte für die maximale Besatzdichte und den maximalen Tierbestand je Stall sowie für die Mindestauslauffläche je Tier und das Höchstalter für den Zugang zur Auslauffläche angegeben. Bei Kapaunen und Perlhuhn-Kapaunen nimmt die Besatzdichte im Stall und auf der Auslauffläche während der Aufzuchtzeit ab. Diese Präzisierungen wurden mit Blick auf die Fassung der Produktspezifikation zum Zeitpunkt der Eintragung als g.g.A. vorgenommen.

Die Werte für die maximale Besatzdichte und den maximalen Tierbestand je Stall in Abhängigkeit vom Alter, für die Mindestauslauffläche je Tier sowie für das Höchstalter für den Zugang zur Auslauffläche und das Mindestschlachtalter werden übernommen. Sie werden für Perlhuhn-Kapaune hinzugefügt und für Truthühner überarbeitet. Diese Präzisierungen wurden mit Blick auf die Fassung der Produktspezifikation nach der Eintragung als g.g.A. vorgenommen.

Unterrubrik 5.3 „Merkmale der Ställe“

Die Merkmale der Ställe und ihre Ausstattung werden näher beschrieben. Ihre Flächen werden festgelegt. Die Verpflichtung zur Anbringung von Sitzstangen in den Ställen wird präzisiert.

Unterrubrik 5.4 „Merkmale der Auslauffläche“

Die für den Auslauf der Tiere genutzte Auslauffläche wird beschrieben. Sie ist überwiegend mit Gras bewachsen und schattig. Die Wichtigkeit von Hecken wird durch eine Verpflichtung hervorgehoben, die vorsieht, dass auf jeder Auslauffläche Hecken mit einer Länge von mindestens 120 m vorhanden sein müssen, wobei vier freistehende Bäume gegebenenfalls jeweils 10 m Hecke ersetzen können.

Unterrubrik 5.5 „Futter“

Eine Liste der zulässigen Rohstoffkategorien wird hinzugefügt.

Es werden die Getreideanteile für die jeweiligen Stadien der Aufzucht sowie der in den Futtermitteln enthaltene Höchstanteil an Fett festgelegt. Des Weiteren wird eine Verpflichtung zur Verabreichung von Vollmilch in flüssiger Form an Kapaune und Perlhuhn-Kapaune hinzugefügt.

Unterrubrik 5.6 „Schlachtalter“

Neben der Angabe des Mindestschlachtalters wird nun auch die maximale Entfernung zwischen dem Haltungsbetrieb und dem Schlachtbetrieb festgelegt. Bei Ankunft im Schlachtbetrieb wird dem Geflügel eine Ruhezeit von mindestens 30 Minuten gewährt.

Unterrubrik 5.7 „Schlachten – Zerlegung – Verpackung von Geflügel, Teilstücken und Schlachtnebenerzeugnissen – Tiefgefrieren“

Für jede Geflügelart wird das Mindestgewicht der ausgenommenen und – soweit zulässig – entdarmten Schlachtkörper angegeben.

Es werden mehrere Bestimmungen aufgenommen, mit denen die Zerlegung der Schlachtkörper nach der Schlachtung geregelt wird.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

8. *Elemente, aus denen sich der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergibt*

Die Rubrik „Elemente, aus denen sich der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergibt“ wurde überarbeitet, wobei nun zwischen den Besonderheiten des geografischen Gebiets, den Besonderheiten des Erzeugnisses und dem ursächlichen Zusammenhang unterschieden wird. Die Elemente, die den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet begründen, bleiben unverändert. Der Zusammenhang beruht weiterhin auf der Verwendung von für die Auslaufhaltung geeigneten Rassen und Kreuzungen, auf der Bedeutung und dem Ansehen der Geflügelzucht in dem geografischen Gebiet, auf den menschlichen Einflüssen, die den Erhalt der traditionellen Haltungsformen ermöglicht haben, sowie auf den für die Auslaufhaltung günstigen natürlichen Gegebenheiten. Die zahlreichen Abbildungen und historischen Bezugnahmen werden gestrichen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

9. *Kontrollstelle*

Es werden nunmehr die Kontaktdaten der in Frankreich zuständigen Kontrollbehörden angegeben: Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) und Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Generaldirektion für Wettbewerb, Verbraucherfragen und Betrugsbekämpfung, DGCCRF). Der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle sind auf der Website des INAO und in der Datenbank der Europäischen Kommission einsehbar.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

10. *Kennzeichnung*

Der bisherige Absatz wird gestrichen und durch einen Satz ersetzt, in dem die vorgeschriebenen Elemente für geografische Angaben aufgeführt werden.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

11. *Nationale Anforderungen*

Die Rubrik wird in Form einer Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten und der entsprechenden Bewertungsmethode dargestellt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Volailles de Janzé“

EU-Nr.: PGI-FR-0168-AM01 — 2.10.2025

G.U. ( ) G.G.A. (X)

1. **Name(n) [der g.U. oder der g.g.A.]**

„Volailles de Janzé“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

02 – FLEISCH UND GENIEßBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei Geflügel mit der Angabe „Volailles de Janzé“ handelt es sich um Vögel aus der Ordnung der Hühnervögel. Sie gehören unterschiedlichen Familien an und umfassen mehrere Arten:

— Huhn, Kapaun

— Perlhuhn, Perlhuhn-Kapaun

— Truthuhn

Dieses Geflügel

— gehört langsam wachsenden Rassen an, die eine lange Aufzuchtdauer ermöglichen,

— wird in kleinen Ställen mit geringer Besatzdichte gehalten,

— wird mit Futter, das zu mindestens 70 % aus Getreidekörnern und Getreideerzeugnissen besteht, gefüttert,

— wird im Freien auf grasbewachsenen und schattigen Auslauffläche gehalten, die es fördern, dass das Geflügel den Stall verlässt und sich auf ihnen aufhält.

Geflügel „Volailles de Janzé“ wird in Form von ganzen Schlachtkörpern (nur Schlachtkörper der Handelsklasse A) oder als Teilstücke vermarktet. Das Geflügel zeichnet sich durch festes Fleisch und fleischige Schlachtkörper aus. Die Muskelmasse ist gut entwickelt und über das gesamte Skelett verteilt.

Bei im Ganzen vermarktetem Geflügel mit der Angabe „Volailles de Janzé“ dürfen die Schlachtkörper keinen Aufmachungsmangel aufweisen. Insbesondere darf die Haut nicht gerissen, verbrannt, zerkratzt oder mit Blutspuren versehen sein und der Schlachtkörper muss sorgfältig gerupft sein. Das Ausnehmen muss bei ausgenommenem Geflügel vollständig bzw. gegebenenfalls mit Ausnahme der Nieren erfolgen.

Durch die Verabreichung von Vollmilch in den letzten vier Wochen vor dem Schlachten zeichnen sich die Schlachtkörper von Kapaunen und Perlhuhn-Kapaunen durch saftiges, fettreiches Fleisch aus.

Im Ganzen vermarktete Erzeugnisse werden wie folgt dargeboten:

— „Küchenfertig“ (prêt à cuire, PAC) (gerupftes, ausgenommenes Geflügel, ohne Kopf, mit oder ohne Ständer)

— „Entdarmt“ (gerupftes, ausgenommenes Geflügel mit Kopf, Füßen und Schlachtnebenerzeugnissen)

Teilstücke und Schlachtnebenerzeugnisse von „Volailles de Janzé“ können von Schlachtkörpern stammen, deren Gewicht mindestens 90 % des für küchenfertige Schlachtkörper festgelegten Gewichts beträgt. Schlachtkörper, die zur Zerlegung bestimmt sind, können leichte Mängel aufweisen, die ausgewählten Teile müssen jedoch den Aufmachungskriterien der Handelsklasse A entsprechen.

Geflügel mit der Angabe „Volailles de Janzé“ wird frisch oder tiefgefroren vermarktet.

Die Schlachtnebenerzeugnisse (Herz, Muskelmagen und Leber) werden frisch oder tiefgefroren vermarktet.

Erzeugnisse mit der Angabe „Volailles de Janzé“ weisen die folgenden Merkmale auf:

	Mindestdauer der Aufzucht	Mindestgewicht, ausgenommen ohne Schlachtnebenerzeugnisse	Mindestgewicht, entdarmt
Huhn	81 Tage	1 000 g	1 300 g
Kapaun	150 Tage	2 500 g	2 900 g
Truthuhn	140 Tage	2 300 g	2 700 g
Perlhuhn	94 Tage	850 g	
Perlhuhn-Kapaun	150 Tage	1 400 g	

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das Futter von Geflügel mit der Angabe „Volailles de Janzé“ ist wie folgt zusammengesetzt:

— mindestens 50 % Getreide in der Startphase bis zum Alter von 29 Tagen, mit Ausnahme von Truthühnern, bei denen der Anteil mindestens 30 % beträgt,

— mindestens 70 % Getreide für Perlhühner und Perlhuhn-Kapaune, 75 % bei Hühnern und Kapaunen und 50 % für Truthühner in der Mastphase. Der Mindestanteil an Getreide wird für Truthühner ab dem Alter von 64 Tagen auf 75 % festgesetzt,

— mindestens 80 % Getreide und mindestens 5 % Vollmilch in flüssiger Form in den letzten vier Wochen bei Kapaunen und Perlhuhn-Kapaunen.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Ställe und Auslaufflächen, in bzw. auf denen Geflügel mit der Angabe „Volailles de Janzé“ gehalten wird, befinden sich in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet umfasst die folgenden Departements und Gemeinden:

Departement Ille-et-Vilaine: ganzes Departement.

Departement Côtes d'Armor: die Gemeinden 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, La Vicomté-sur-Rance.

Departement Loire-Atlantique: die Gemeinden 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, Villepot.

Departement Maine-et-Loire: die Gemeinden Armaillé, Bouillé-Ménard, Bourg-L'Evèque, Carbay, Ombrée-d'Anjou.

Departement Manche: die Gemeinden 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, Vessey.

Departement Mayenne: die Gemeinden 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, Vieuvy.

Departement Morbihan: die Gemeinden Allaire, Augan, Beiganne, Beignon, Brignac, Campénéac, Carentoir, Concoret, Cournon, Les Fougerêts, la Gacilly, Guer, Gourhel, Loyat, Mauron, Monteneuf, Montertelot, Néant-sur-Yvel, Peillac, Ploërmel *(mit Ausnahme des Gebiets der ehemaligen Gemeinde 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, Tréhorenteuc.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang des Erzeugnisses „Volailles de Janzé" mit dem geografischen Gebiet beruht auf den Besonderheiten des Geflügels, das im Freien auf mit Bäumen bewachsenen sowie überwiegend mit Vegetation bedeckten Auslaufflächen gehalten wird und dessen Futter reich an Getreide ist, aber auch auf dem Know-how der Züchter in Bezug auf die Haltungsform und auf seinem Ansehen.

Besonderheit des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet der g.g.A. „Volailles de Janzé" liegt im östlichen Teil des Armorikanischen Massivs um das Becken von Rennes, das eine Senke innerhalb des Massivs bildet. Das Gebiet zeichnet sich durch zahlreiche in schmalen Tälern verlaufende Flüsse aus. Es ist durch dauerhafte Feuchtigkeit geprägt, die Gesamtmenge der Niederschläge beläuft sich dennoch auf durchschnittlich 660 mm pro Jahr. Die Temperaturschwankungen betragen nicht mehr als 10 °C. Durch die Lage am Rand von Europa können die Winde mitunter heftig sein, insbesondere im Herbst und Winter. Dank der Meeresnähe gibt es regelmäßige Niederschläge. In dem geografischen Gebiet, dessen Böden ein unterschiedliches agronomisches Potenzial aufweisen, dominiert ein Mix aus Mischkultur und Viehzucht mit Milchviehhaltung. Die fruchtbarsten Böden sind für den Anbau von Getreide und Futterpflanzen bestimmt, die übrigen werden als Grünland für Tiere genutzt.

Die vorhandenen Hecken, dank derer die Heftigkeit des Winds gemindert wird, dienen zum Schutz der Kulturen und schaffen eine Bocage-Landschaft. Diese Hecken sind Reservoire an Biodiversität und bieten einen Lebensraum für wildlebende Tiere.

Durch das Meeresklima und dank des Vorhandenseins dieser Hecken ist eine ganzjährige Auslaufhaltung des Geflügels möglich. Das Geflügel hat auf den Auslaufflächen somit Zugang zu Gras und Grit (kleine Steinchen). Dieser Grit ermöglicht die Entwicklung des Muskelmagens und verbessert die Verdauung durch seine mahlende Wirkung auf die aufgenommenen Futtermittel und das aufgenommene Getreide.

Besonderheit des Erzeugnisses

Volailles de Janzé gehört robusten, langsam wachsenden Rassen an. Es hat ab dem Beginn der Mastphase Zugang zu Auslaufflächen, um dort zu picken und zu scharren und nach Regenwürmern zu suchen. Diese Auslaufflächen sind so gestaltet, dass sie für das Geflügel den bestmöglichen Anreiz bieten, den Stall zu verlassen und sich draußen aufzuhalten. Die Anpflanzung von Bäumen auf der Auslauffläche bietet zahlreiche Vorteile. Sie schützt das Geflügel nicht nur von Wind und Sonne, sondern fördert auch, dass dieses sich auf der Auslauffläche verteilt. Zudem wird es dadurch ermöglicht, die Viehzucht besser in die Landschaft zu integrieren und auch die Erosion zu begrenzen und die Biodiversität zu fördern.

Die Züchter von Geflügel mit der Angabe „Volailles de Janzé“ sind in den meisten Fällen auch Milcherzeuger. Das Futter von Kapaunen und Perlhuhn-Kapaunen besteht in der Endmastphase (mindestens vier Wochen) traditionell zu 5 % des Gesamtfuttergewichts aus Vollmilch.

Ursächlicher Zusammenhang

Mehrere Dokumente aus dem 18. Jahrhundert belegen das Ansehen von Janzé für die Qualität seines Geflügels, wie es aus dem Wörterbuch der Provinz Bretagne von Jean-Baptiste Ogée aus dem Jahr 1780 hervorgeht. Das in der Region Janzé gezüchtete Geflügel wird historisch als „letzte schwarze Hühner der Rasse Géline, die ehemals in Armorica (Nordwestküste Frankreichs) zu finden waren“ bezeichnet. Im Jahr 1900 war der Wochenmarkt in Janzé der bedeutendste Markt für lebendes Geflügel im Departement Ille-et-Vilaine. Zum hundertjährigen Jubiläum des Helden von Jules Verne, Phileas Fogg, setze das Kreuzfahrtschiff „Le France“ Küken aus Janzé mit Sauce Mousquetaire auf die Speisekarte.

1978 wurden im Stadtrat von Janzé Überlegungen eingeleitet, wie eine echte Alternative zu den landwirtschaftlichen Erzeugungen, insbesondere zur Milcherzeugung, geschaffen werden kann. Die Entwicklung der landwirtschaftlichen Geflügelhaltung in Janzé rückte natürlich in den Mittelpunkt der Debatte. Durch die Dynamik der Züchter wurde eine heute anerkannte Branchenorganisation aufgebaut.

Seit 40 Jahren wird durch die landwirtschaftliche Geflügelerzeugung die Erhaltung und Entwicklung zahlreicher landwirtschaftlicher Strukturen ermöglicht. Sie ist in vielen Fällen zu der Haupterzeugung des Betriebs geworden. Geflügel mit der Angabe „Volailles de Janzé“ profitiert von einem milden Klima und einer Bocage-Landschaft, die es dem Geflügel ermöglichen, seinen Drang nach Bewegung optimal auszuleben. Das von langsam wachsenden Rassen stammende Geflügel erkundet die Auslaufflächen und pickt und scharrt im Boden. Durch die Anpflanzung von Hecken wird diese Erkundung der Auslaufflächen besonders gefördert.

Dank der Rassen und durch ein Futter mit einem Getreideanteil von mindestens 70 % für alle Geflügelarten ist es möglich, Geflügel mit feiner Haut, harten Knochen und bedeckten, aber nicht zu fetthaltigen Schlachtkörpern zu erzeugen. Die Verabreichung von Vollmilch an Kapaune und Perlhuhn-Kapaune sorgt für ein saftiges, fettreiches Fleisch.

Mit Blick auf die Kommunikation gibt es seit 1993 jedes Jahr ein Festwochenende, das zunächst in Janzé organisiert wurde und seit 2014 nun in Rennes stattfindet, bei dem die Züchter zusammenkommen und sich über ihr Geflügel austauschen. Dieses historisch als „Foire aux chapons“ (Kapaunenmarkt) bezeichnete Ereignis ist heute unter dem Namen „Les Toqués de Janzé“ bekannt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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