Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6722

17.12.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/6722)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Volailles de Janzé»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-0168-AM01 — 2 Οκτωβρίου 2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Volailles de Janzé»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☒ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Κυριαρχίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΓΕ «Volailles de Janzé» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση· πιο συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης·

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους*

Προστίθεται η ενότητα «Αρμόδια αρχή του κράτους μέλους», στην οποία παρατίθενται τα στοιχεία επικοινωνίας του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (*Institut national de l'origine et de la qualité* — INAO) σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2024/1143.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Αιτούσα ομάδα*

Επικαιροποιούνται ο αριθμός τηλεφώνου και η διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου της *Association du Poulet de Janzé* [Ένωση Παραγωγών Κοτόπουλου Janzé), στην οποία συμμετέχουν οι επιχειρήσεις της εν λόγω ΠΓΕ.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Τύπος προϊόντος*

Απαλείφεται από τις προδιαγραφές προϊόντος η ενότητα σχετικά με τον τύπο του προϊόντος, ο οποίος προηγουμένως οριζόταν από την κλάση του.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Περιγραφή του προϊόντος*

Όσον αφορά τα προϊόντα που καλύπτονται από την ΠΓΕ, η τροποποίηση των προδιαγραφών προβλέπει την παραγωγή των ακόλουθων επιπλέον προϊόντων:

— μαύρο κοτόπουλο·

— κίτρινο καπόνι·

— καπόνι φραγκόκοτας.

Ο μόνος λόγος για την προσθήκη του μαύρου κοτόπουλου και του κίτρινου καπονιού είναι η περιγραφή των επιτρεπόμενων για την ΠΓΕ φυλών. Ωστόσο, το μαύρο κοτόπουλο εντάσσεται στην κατηγορία «κοτόπουλο» και το κίτρινο καπόνι στην κατηγορία «καπόνι», κατηγορίες που ήδη αναφέρονται στο ενιαίο έγγραφο. Η προσθήκη των εν λόγω προϊόντων στις προδιαγραφές δεν επηρεάζει το συγκεκριμένο σημείο του ενιαίου εγγράφου. Μόνο το καπόνι φραγκόκοτας προστίθεται στο ενιαίο έγγραφο.

Η ενότητα συμπληρώνεται από περιγραφή του φαινοτύπου κάθε είδους και από κοινή για όλα τα είδη περιγραφή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών.

Προστίθεται η βαθιά κατάψυξη των πουλερικών στις εγκεκριμένες μεθόδους εμπορίας.

Επιτρέπεται η διάθεση τεμαχίων για όλα τα είδη που προβλέπονται στις προδιαγραφές. Προσδιορίζονται τα χαρακτηριστικά τους. Τα τεμάχια μπορούν να προέρχονται από σφάγια που ενδέχεται να παρουσιάζουν ελαφρά ελαττώματα, ωστόσο τα κομμάτια που επιλέγονται για χρήση πρέπει να πληρούν τα κριτήρια παρουσίασης που προβλέπονται για την κλάση Α και το σφάγιο από το οποίο λαμβάνονται τα τεμάχια δεν πρέπει να έχει ελάχιστο βάρος μικρότερο από το 90 % του βάρους που καθορίζεται για τα πουλερικά που πωλούνται ακέραια.

Το πεδίο εφαρμογής των προδιαγραφών προϊόντος επεκτείνεται ώστε να συμπεριλαμβάνει τα εντόσθια. Η επέκταση αφορά το συκώτι, το στομάχι και την καρδιά.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Γεωγραφική περιοχή*

Η οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής δεν τροποποιείται. Πραγματοποιούνται μόνο συντακτικές αλλαγές· για λόγους αξιοπιστίας, η γεωγραφική περιοχή καθορίζεται μέσω καταλόγου δήμων και ενός νομού (Ille-et-Vilaine) στο σύνολό του.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Στοιχεία που αποδεικνύουν την προέλευση του προϊόντος από τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή*

Επικαιροποιούνται τα αποδεικτικά στοιχεία βάσει ιχνηλασιμότητας τα οποία παρουσιάζονται υπό μορφή συνοπτικού πίνακα. Καταργείται η δακτυλίωση των πουλερικών.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. *Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής*

Υποενότητα 5.1, «Χρησιμοποιούμενες φυλές και φυλές αναπαραγωγής»

Στην υποενότητα αυτή γίνεται αναφορά στους φαινοτύπους κάθε είδους. Οι φυλές και οι φυλές αναπαραγωγής αναγνωρίζονται ως ανθεκτικές φυλές βραδείας ανάπτυξης.

Υποενότητα 5.2, «Μέθοδος και διαχείριση εκτροφής»

Καθορίζονται οι τιμές για τη μέγιστη πυκνότητα και τον αριθμό ανά κτίριο, την ελάχιστη επιφάνεια χώρου ελεύθερης βοσκής ανά πουλερικό και τη μέγιστη ηλικία πρόσβασης στους χώρους ελεύθερης βοσκής. Όσον αφορά το καπόνι και το καπόνι φραγκόκοτας, η πυκνότητα των κλειστών χώρων και των χώρων ελεύθερης βοσκής είναι μικρότερη κατά τη διάρκεια της περιόδου εκτροφής. Οι επισημάνσεις αυτές πραγματοποιούνται στις προδιαγραφές κατά τον χρόνο καταχώρισης της ΠΓΕ.

Οι τιμές που καθορίζονται για τη μέγιστη πυκνότητα και τον μέγιστο αριθμό ανά κτίριο ανάλογα με την ηλικία, την ελάχιστη επιφάνεια χώρου ελεύθερης βοσκής ανά πουλερικό, καθώς και τη μέγιστη ηλικία πρόσβασης στους χώρους ελεύθερης βοσκής και την ελάχιστη ηλικία σφαγής, διατηρούνται. Οι τιμές αυτές προστίθενται για το καπόνι φραγκόκοτας και τροποποιούνται για τις γαλοπούλες. Οι επισημάνσεις αυτές πραγματοποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος μετά την καταχώριση της ΠΓΕ.

Υποενότητα 5.3, «Χαρακτηριστικά των κτιρίων»

Περιγράφονται λεπτομερώς τα χαρακτηριστικά των κτιρίων και του εξοπλισμού τους και προσδιορίζεται η επιφάνειά τους. Προσδιορίζεται η υποχρέωση να υπάρχουν κούρνιες στα κτίρια.

Υποενότητα 5.4, «Χαρακτηριστικά των χώρων ελεύθερης βοσκής»

Περιγράφονται οι χώροι ελεύθερης βοσκής που χρησιμοποιούνται για τη μετάβαση των ζώων σε εξωτερικό χώρο. Το μεγαλύτερο μέρος τους πρέπει να καλύπτεται με χόρτο και να είναι σκιασμένο. Τονίζεται η σημασία των φυτοφρακτών· η απαίτηση κάθε χώρος ελεύθερης βοσκής να περιβάλλεται από φυτοφράκτες ελάχιστου μήκους 120 m μπορεί να αντισταθμιστεί με τη φύτευση τεσσάρων μεμονωμένων δένδρων ανά 10 m φυτοφράκτη.

Υποενότητα 5.5, «Διατροφή»

Προστίθεται κατάλογος των επιτρεπόμενων κατηγοριών πρώτων υλών.

Διευκρινίζονται οι αναλογίες σιτηρών στα διάφορα στάδια εκτροφής και η μέγιστη περιεκτικότητα των ζωοτροφών σε λιπαρές ουσίες. Προστίθεται η υποχρέωση σίτισης των καπονιών και των καπονιών φραγκόκοτας με πλήρες γάλα σε υγρή μορφή.

Υποενότητα 5.6, «Ηλικία κατά τη σφαγή»

Εκτός από την ελάχιστη ηλικία κατά τη σφαγή, προσδιορίζεται πλέον η μέγιστη απόσταση των εκμεταλλεύσεων από την τοποθεσία του σφαγείου. Τα πουλερικά, κατά την άφιξή τους στο σφαγείο, πρέπει να έχουν τουλάχιστον 30 λεπτά χρόνο ανάπαυσης.

Υποενότητα 5.7, «Σφαγή — Τεμαχισμός — Συσκευασία πουλερικών, τεμαχίων και εντοσθίων — Βαθιά κατάψυξη»

Προσδιορίζεται για κάθε είδος το ελάχιστο βάρος των εκσπλαχνισμένων σφαγίων, και των καθαρισμένων σφαγίων όπου επιτρέπεται.

Θεσπίζονται διάφορες διατάξεις που ρυθμίζουν τον τεμαχισμό των σφαγίων μετά τη σφαγή.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. *Στοιχεία που αιτιολογούν τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή*

Αναδιατυπώνονται οι παράγοντες που δικαιολογούν τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή, ώστε να είναι δυνατή η διάκριση μεταξύ των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της γεωγραφικής περιοχής, του προϊόντος και της αιτιώδους σχέσης. Τα στοιχεία στα οποία βασίζεται ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή παραμένουν αμετάβλητα. Εξακολουθούν να βασίζονται στη χρήση φυλών και φυλών αναπαραγωγής κατάλληλων για τους εξωτερικούς χώρους ελεύθερης βοσκής, στη σημασία και τη φήμη ων εγκαταστάσεων εκτροφής πουλερικών στη γεωγραφική περιοχή, στους ανθρώπινους παράγοντες που καθιστούν δυνατή τη διεξαγωγή της παραδοσιακής εκτροφής ζώων καθώς και στα χαρακτηριστικά του περιβάλλοντος που ευνοούν την ελεύθερη βοσκή. Οι πολυάριθμες περιγραφές και οι ιστορικές αναφορές απαλείφονται.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. *Οργανισμός ελέγχου*

Παρέχονται πλέον τα στοιχεία επικοινωνίας των αρχών που είναι αρμόδιες για τους ελέγχους σε εθνικό επίπεδο, δηλαδή του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) και της Γενικής Διεύθυνσης Ανταγωνισμού, Καταναλωτών και Πρόληψης της Απάτης (DGCCRF). Η ονομασία και τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού πιστοποίησης είναι διαθέσιμα στον ιστότοπο του INAO και στη βάση δεδομένων της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

10. *Επισήμανση*

Η ισχύουσα παράγραφος απαλείφεται και αντικαθίσταται από πρόταση που περιγράφει τα υποχρεωτικά κανονιστικά στοιχεία που διέπουν ειδικά τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

11. *Εθνικές απαιτήσεις*

Η ενότητα αυτή παρουσιάζεται υπό μορφή πίνακα στον οποίο εμφανίζονται τα κύρια στοιχεία που πρέπει να ελέγχονται και οι μέθοδοι αξιολόγησης που πρέπει να χρησιμοποιούνται.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΊΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

«Volailles de Janzé»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-0168-AM01 — 2 Οκτωβρίου 2025

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Volailles de Janzé»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

02 – ΚΡΕΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΑΓΙΩΝ, ΒΡΩΣΙΜΑ

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Τα «Volailles de Janzé» είναι πτηνά της τάξης των ορνιθόμορφων (Galliformes). Ανήκουν σε διάφορες οικογένειες και περιλαμβάνουν διαφορετικούς τύπους πτηνών:

— κοτόπουλο, καπόνι·

— φραγκόκοτα, καπόνι φραγκόκοτας·

— γαλοπούλα.

Τα πουλερικά:

— προέρχονται από φυλές βραδείας ανάπτυξης, κάτι που καθιστά δυνατή μια μακρά περίοδο εκτροφής·

— εκτρέφονται σε μικρά κτίρια, με χαμηλή πυκνότητα·

— τρέφονται με σπόρους δημητριακών και παράγωγα προϊόντα, τα οποία πρέπει να αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 70 % του σιτηρεσίου·

— εκτρέφονται στην ύπαιθρο σε σκιασμένους λειμώνες ελεύθερης βοσκής, κάτι που ενθαρρύνει την πρόσβασή τους.

Τα «Volailles de Janzé» διατίθενται στο εμπόριο ολόκληρα, μόνο ως σφάγια της κλάσης Α, ή σε τεμάχια. Χαρακτηρίζονται από σφικτή σάρκα και σαρκώδες σφάγιο. Οι μύες είναι επαρκώς ανεπτυγμένοι και κατανέμονται ομοιόμορφα στον σκελετό.

Τα «Volailles de Janzé» που διατίθενται στο εμπόριο ολόκληρα χαρακτηρίζονται από σφάγιο χωρίς ελαττώματα στην παρουσίαση. Ειδικότερα, το δέρμα δεν πρέπει να είναι σχισμένο, καμένο, χαραγμένο ή να φέρει ίχνη αίματος και πρέπει να έχει αποπτερωθεί προσεκτικά. Τα εκσπλαχνισμένα πουλερικά πρέπει να είναι πλήρως εκσπλαχνισμένα, με την εξαίρεση ενδεχομένως των νεφρών.

Η προσθήκη πλήρους γάλακτος κατά τις τελευταίες τέσσερις εβδομάδες εκτροφής προσδίδει στα σφάγια των καπονιών και των καπονιών φραγκόκοτας χυμώδη σάρκα, πλούσια σε λίπος.

Τα ολόκληρα πτηνά παρουσιάζονται ως εξής:

— «έτοιμα για ψήσιμο» (πουλερικό που έχει αποπτερωθεί και εκσπλαχνισθεί, χωρίς κεφάλι, με ή χωρίς ταρσό)·

— ·«κατεργασμένο» (πουλερικό που έχει αποπτερωθεί, μερικώς εκσπλαχνισμένο, με κεφάλι, πόδια και εντόσθια).

Τα τεμάχια και τα εντόσθια των «Volailles de Janzé» μπορούν να προέρχονται από σφάγια βάρους τουλάχιστον 90 % του βάρους που έχει καθοριστεί για τα έτοιμα προς ψήσιμο σφάγια. Τα σφάγια που προορίζονται για τεμαχισμό ενδέχεται να παρουσιάζουν ελαφρά ελαττώματα, ωστόσο τα κομμάτια που επιλέγονται για χρήση πρέπει να πληρούν τα κριτήρια παρουσίασης της κλάσης Α.

Τα «Volailles de Janzé» διατίθενται στο εμπόριο νωπά ή κατεψυγμένα.

Τα εντόσθια (καρδιά, στομάχι και συκώτι) πωλούνται νωπά ή κατεψυγμένα.

Τα «Volailles de Janzé» έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

	Ελάχιστος χρόνος εκτροφής	Ελάχιστο βάρος εκσπλαχνισμένου σφαγίου χωρίς εντόσθια	Ελάχιστο βάρος μερικώς εκσπλαχνισμένου σφαγίου
Κοτόπουλο	81 ημέρες	1 000 g	1 300 g
Καπόνι	150 ημέρες	2 500 g	2 900 g
Γαλοπούλα	140 ημέρες	2 300 g	2 700 g
Φραγκόκοτα	94 ημέρες	850 g	
Καπόνι φραγκόκοτας	150 ημέρες	1 400 g	

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Οι ζωοτροφές με τις οποίες σιτίζονται τα «Volailles de Janzé» περιέχουν:

— τουλάχιστον 50 % σιτηρά κατά την αρχική φάση για 29 ημέρες κατ' ανώτατο όριο, με εξαίρεση τις γαλοπούλες για τις οποίες η αναλογία είναι τουλάχιστον 30 %·

— τουλάχιστον 70 % σιτηρά για τις φραγκόκοτες και τα καπόνια φραγκόκοτας, 75 % για τα κοτόπουλα και τα καπόνια κοτόπουλου και 50 % για τις γαλοπούλες κατά τη φάση πάχυνσης. Η ελάχιστη αναλογία σιτηρών ορίζεται σε 75 % για τις γαλοπούλες από την ηλικία των 64 ημερών·

— τουλάχιστον 80 % σιτηρά και τουλάχιστον 5 % πλήρες γάλα σε υγρή μορφή κατά τη διάρκεια τουλάχιστον των τεσσάρων τελευταίων εβδομάδων για τα καπόνια και τα καπόνια φραγκόκοτας.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα κτίρια και οι χώροι όπου εκτρέφονται τα «Volailles de Janzé» πρέπει να βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή περιλαμβάνει τους ακόλουθους νομούς και δήμους:

Νομός Ille-et-Vilaine: στο σύνολό του·

Νομός Côtes d'Armor: οι δήμοι 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·

Νομός Loire-Atlantique: οι δήμοι 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·

Νομός Maine-et-Loire: οι δήμοι Armaillé, Bouillé-Ménard, Bourg-L'Evèque, Carbay, Ombrée-d'Anjou·

Νομός Manche: οι δήμοι 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·

Νομός Mayenne: οι δήμοι 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·

Νομός Morbihan: οι δήμοι Allaire, Augan, Beiganne, Beignon, Brignac, Campénéac, Carentoir, Concoret, Cournon, Les Fougerêts, La Gacilly, Guer, Gourhel, Loyat, Mauron, Monteneuf, Montertelot, Néant-sur-Yvel, Peillac, Ploërmel *(εκτός από το έδαφος του πρώην δήμου 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. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός μεταξύ των «Volailles de Janzé» και του τόπου προέλευσής τους βασίζεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των πουλερικών τα οποία εκτρέφονται στην ύπαιθρο σε χώρους ελεύθερης βοσκής με δενδροστοιχίες και κάλυψη από βλάστηση στο μεγαλύτερο μέρος τους και σιτίζονται με διατροφή πλούσια σε σιτηρά, στην τεχνογνωσία των κτηνοτρόφων όσον αφορά τη μέθοδο εκτροφής και στη φήμη τους.

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή της ΠΓΕ «Volailles de Janzé» βρίσκεται στο ανατολικό τμήμα του ορεινού όγκου της Αρμορικής, γύρω από την εσωτερική κοιλότητα του λεκανοπεδίου της Ρεν. Στις στενές κοιλάδες υπάρχουν πολυάριθμοι ποταμοί. Η υγρασία είναι σταθερή, παρόλο που το συνολικό ύψος βροχοπτώσεων είναι κατά μέσο όρο 660 mm ετησίως. Το θερμοκρασιακό εύρος δεν υπερβαίνει τους 10 °C. Δεδομένου ότι η περιοχή βρίσκεται στο άκρο της Ευρώπης, ενίοτε οι άνεμοι μπορούν να είναι ισχυροί, ιδιαίτερα το φθινόπωρο και τον χειμώνα. Η εγγύτητα με τον ωκεανό προκαλεί τακτικές βροχοπτώσεις. Στη γεωγραφική περιοχή, καθώς το γεωπονικό δυναμικό του εδάφους ποικίλλει, κυριαρχούν το σύστημα της κτηνοτροφικής πολυκαλλιέργειας και η εκτροφή ζώων προς παραγωγή γάλακτος. Οι πιο γόνιμες περιοχές χρησιμοποιούνται για καλλιέργειες σιτηρών και χορτονομής, ενώ οι άλλες εκτάσεις προσφέρουν λειμώνες για τα ζώα.

Οι φυτοφράκτες λειτουργούν ως ασπίδα από τους ισχυρούς ανέμους, προστατεύοντας τις καλλιέργειες και δημιουργώντας ένα πράσινο τοπίο. Οι φυτοφράκτες είναι επίσης ταμιευτήρες βιοποικιλότητας, παρέχοντας έναν οικότοπο για την άγρια πανίδα.

Το ωκεάνιο κλίμα και η παρουσία αυτών των φυτοφρακτών επιτρέπουν στα πουλερικά να βόσκουν στους χώρους ελεύθερης βοσκής καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Στους χώρους ελεύθερης βοσκής τα πουλερικά έχουν πρόσβαση σε χόρτο και αμμοχάλικο (πετραδάκια). Το αμμοχάλικο επιτρέπει την ανάπτυξη του στομάχου και την καλύτερη πέψη μέσω της άλεσης των ζωοτροφών και των σιτηρών που καταναλώνονται.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Τα «Volailles de Janzé» προέρχονται από ανθεκτικές φυλές βραδείας ανάπτυξης. Από την έναρξη της φάσης πάχυνσης, χρησιμοποιούν χώρους ελεύθερης βοσκής στους οποίους μπορούν να ραμφίσουν και να σκαλίσουν το έδαφος αναζητώντας γαιοσκώληκες. Ο χώρος ελεύθερης βοσκής έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να ενθαρρύνει τα πουλερικά να βγαίνουν έξω όσο το δυνατόν περισσότερο. Η φύτευση δέντρων στον χώρο ελεύθερης βοσκής παρουσιάζει πολυάριθμα οφέλη: εκτός από το ότι προσφέρει προστασία από τον άνεμο και τον ήλιο, ενθαρρύνει την ομοιόμορφη κατανομή των πουλερικών στον χώρο ελεύθερης βοσκής. Βοηθά επίσης τις γεωργικές εκμεταλλεύσεις να ενταχθούν στο τοπίο, μειώνει τη διάβρωση και προωθεί τη βιοποικιλότητα.

Οι περισσότεροι κτηνοτρόφοι των «Volailles de Janzé» είναι επίσης παραγωγοί γάλακτος. Η διατροφή των καπονιών φραγκόκοτας και των καπονιών περιέχει παραδοσιακά πλήρες γάλα κατά τη φάση της τελικής πάχυνσης (για τουλάχιστον τέσσερις εβδομάδες), το οποίο αντιστοιχεί στο 5 % του βάρους του τύπου ζωοτροφής.

Αιτιώδης σχέση

Πολλά έγγραφα του 18ου αιώνα αναφέρονται στη φήμη του Janzé για την ποιότητα των πουλερικών του, όπως περιγράφει ο Jean-Baptiste Ogée το 1780 στο λεξικό που συνέταξε για την επαρχία της Βρετάνης. Ιστορικά, τα πουλερικά που εκτρέφονται στην περιοχή Janzé θεωρούνται τα τελευταία των μαύρων ορνίθων που ζούσαν κάποτε στην Αρμορική. Το 1900 η εβδομαδιαία αγορά ζώντων πουλερικών στο Janzé ήταν η μεγαλύτερη στον νομό Ille-et-Vilaine. Για την εκατονταετηρίδα του Φιλέα Φογκ, ήρωα του Ιουλίου Βερν, το υπερωκεάνιο «Le France» προσθέτει στο μενού κοτοπουλάκι Janzé με σος mousquetaire.

Το 1978 το δημοτικό συμβούλιο του Janzé ξεκίνησε να διερευνά τρόπους εξεύρεσης αξιόπιστης εναλλακτικής λύσης στη γεωργική παραγωγή, και ιδίως στη γαλακτοπαραγωγή. Η ανάπτυξη της πτηνοτροφίας ελεύθερης βοσκής στο Janzé βρισκόταν φυσικά στο επίκεντρο της συζήτησης. Χάρη στον δυναμισμό των κτηνοτρόφων δημιουργήθηκε ένας τομέας που είναι πλέον αναγνωρισμένος.

Εδώ και 40 χρόνια, η παραγωγή πουλερικών ελεύθερης βοσκής επέτρεψε τη διατήρηση και την ανάπτυξη πολλών γεωργικών δομών. Σε πολλές περιπτώσεις, έχει εξελιχθεί στην κύρια παραγωγή της εκμετάλλευσης. Τα «Volailles de Janzé» επωφελούνται από ένα ήπιο κλίμα και ένα πράσινο τοπίο που συμβάλλουν στη βέλτιστη αξιοποίηση της ζωηρής φύσης τους. Τα πουλερικά προέρχονται από φυλές βραδείας ανάπτυξης και μπορούν να εξερευνούν τον χώρο ελεύθερης βοσκής, ραμφίζοντας και σκαλίζοντας το έδαφος. Δίνεται ιδιαίτερη προσοχή ώστε να ενθαρρύνεται η εξερεύνηση των χώρων ελεύθερης βοσκής μέσω της φύτευσης φυτοφρακτών.

Για όλους τους τύπους πουλερικών, ο συνδυασμός φυλών και ζωοτροφών που περιέχουν τουλάχιστον 70 % σιτηρά καθιστά δυνατή την παραγωγή πουλερικών με λεπτόκοκκο δέρμα, σκληρά οστά και σφάγια καλής κατάστασης πάχυνσης που δεν είναι υπερβολικά λιπαρά. Η σίτιση των καπονιών και των καπονιών φραγκόκοτας με πλήρες γάλα εξασφαλίζει χυμώδη σάρκα, πλούσια σε λίπος.

Όσον αφορά τις δραστηριότητες προβολής, από το 1993, αρχικά στο Janzé και στη συνέχεια στη Ρεν από το 2014, οι κτηνοτρόφοι συγκεντρώνονται κάθε χρόνο για ένα Σαββατοκύριακο εορτασμού και ανταλλαγών με επίκεντρο τα πουλερικά τους· η γιορτή αυτή η οποία ονομαζόταν ιστορικά *Foire aux chapons* [εμποροπανήγυρη καπονιού], είναι πλέον γνωστή ως *Les Toqués de Janzé* [Λάτρεις του Janzé].

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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