C/2025/6722

2025.12.17.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/6722)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Volailles de Janzé”

EU-szám: PGI-FR-0168-AM01 – 2025.10.2.

1. **A termék elnevezése**

„Volailles de Janzé”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☒ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az a harmadik ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium)

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Volailles de Janzé” OFJ módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé; konkrétan, a módosítás nem vonja maga után az alábbiakat:

a) az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésének megváltozása;

b) a földrajzi területtel való kapcsolat megszűnésének kockázata;

c) további korlátozások a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem úgynevezett „standard” módosításnak minősül.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A tagállam illetékes szerve*

A szöveg kiegészült a „A tagállam illetékes szerve” szakasszal, amely az (EU) 2024/1143 rendelettel összhangban megadja az Országos Eredet- és Minőségügyi Intézet (*Institut national de l'origine et de la qualité* – INAO) elérhetőségét.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

2. *Kérelmező csoportosulás*

Az OFJ gazdasági szereplőit tömörítő *Association du Poulet de Janzé* [A janzéi csirke tenyésztőinek szövetsége] telefonszámát és e-mail-címét frissítették.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. *A termék típusa*

A termékleírásból törölték a korábban a termék osztálya által meghatározott terméktípusra vonatkozó szakaszt.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

4. *Termék leírása*

Az OFJ-vel ellátott termékekkel kapcsolatban a termékleírás módosítása a következő kiegészítő termékek előállítását határozza meg:

— fekete csirke,

— sárga kappan,

— gyöngykappan.

A fekete csirke és a sárga kappan kizárólag az OFJ-vel ellátott termék előállítására engedélyezett fajtaváltozatok leírása céljából került beillesztésre. A fekete csirke azonban a „csirke" kategóriába, a sárga kappan pedig a „kappan" kategóriába tartozik, amelyeket az egységes dokumentum már említett. E termékeknek a termékleíráshoz való hozzáadása nem érinti az egységes dokumentum e pontját. Az egységes dokumentum csak gyöngykappannal egészült ki.

A szakasz kiegészül az egyes fajok fenotípusának leírásával és az összes faj közös érzékszervi leírásával.

A baromfi mélyhűtése bekerült az engedélyezett forgalmazási módszerek közé.

A termékleírásban előírt valamennyi faj esetében engedélyezett a darabok forgalmazása. Ezek jellemzői pontosításra kerültek. Származhatnak olyan hasított testekből, amelyeknek lehetnek kisebb hibái, de a kiválasztott daraboknak meg kell felelniük az „A" osztályra vonatkozó kiszerelési kritériumoknak, és annak a hasított testnek a súlya, amelyből a darabok származnak, nem lehet kevesebb, mint az egészben értékesített baromfira meghatározott tömeg 90 %-a.

A termékleírás hatályát kiterjesztették a belsőségekre. Az érintett belsőségek a máj, a zúza és a szív.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

5. *Földrajzi terület*

A földrajzi terület határai nem módosultak. Csak szövegezési változtatásokra került sor; a megbízhatóság érdekében a földrajzi területet a települések és egy egész megye (Ille-et-Vilaine) felsorolásaként határozták meg.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

6. *A terméknek a földrajzi területről való származását igazoló elemek*

A nyomonkövethetőségre vonatkozó bizonyítékokat naprakésszé tették, és összefoglaló táblázatban tüntették fel. A baromfik gyűrűzésére való utalást törölték.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

7. *Az előállítás módjának leírása*

5.1. alszakasz: „Fajtaváltozatok vagy azok keresztezései"

Ebben az alszakaszban hivatkoznak az egyes fajok fenotípusaira. A szöveg elismeri, hogy a fajtaváltozatok és azok keresztezései lassú növekedésű, szívós fajtaváltozatok.

5.2. alszakasz: „Tenyésztési mód és gyakorlat”

A szöveg meghatározza a maximális állománysűrűség és az egy épületre jutó maximális egyedszám értékeit, az egy állatra jutó minimális kifutóterület, valamint a kifutóra való kijutás szempontjából meghatározott maximális életkort. Kappan és gyöngykappan esetében a beltérre és a kifutóra vonatkozó maximális egyedszám csökken a tartási időszak alatt. Az OFJ-ként történő bejegyzés során a termékleírást ezekkel az információkkal pontosították.

A szöveg megismétli a maximális állománysűrűség és az egy épületre jutó maximális egyedszám életkortól függően figyelembe vett értékeit, az egy állatra jutó minimális kifutóterület, valamint a kifutóra való kijutás szempontjából meghatározott maximális életkor és a minimális vágási életkor esetében figyelembe vett értékeket. A szöveg ezekkel az értékekkel egészült ki a gyöngykappan esetében, a pulyka esetében pedig módosították azokat. Az OFJ-ként történő bejegyzést követően a termékleírást ennek megfelelően pontosították.

5.3. alszakasz: „Az épületek jellemzői”

A szakasz az épületek és berendezéseik jellemzőit részletesen ismerteti, valamint megállapítja az épületek területét. Meghatározásra került az épületekben ülőrudak felszerelésére vonatkozó kötelezettség.

5.4. alszakasz: „A kifutó jellemzői”

A szöveg ismerteti az állatok szabadtartására használt kifutót. A kifutó nagy részét fűvel kell borítani és árnyékolni kell. Kiemelték a sövénnyel körbekerítés fontosságát; az a követelmény, miszerint minden egyes kifutót legalább 120 m hosszú sövénnyel kell körbekeríteni, azzal ellensúlyozható, hogy a sövény mentén 10 méterenként négy különálló fát telepítenek.

5.5. alszakasz: „Takarmányozás”

A termékleírás kiegészült az engedélyezett alapanyag-kategóriák jegyzékével.

Pontosításra került a gabonafélék aránya a tenyésztés különböző szakaszaiban, valamint a takarmány maximális zsírtartalma. A termékleírás kiegészült azzal a kötelezettséggel, hogy a kappanoknak és gyöngykappanoknak teljes tejet kell adni folyékony formában.

5.6. alszakasz: „Vágási életkor”

A minimális vágási életkor mellett meghatározták a gazdaságok és a vágóhíd közötti maximális távolságot is. A vágóhídra érkezéskor a baromfiféléket legalább 30 percig pihentetni kell.

5.7. alszakasz: „Levágás – Darabolás – Egész baromfi, darabok és belsőségek csomagolása – Mélyhűtés”

A kizsigerelt hasított testek és – amennyiben megengedett – a bontott hasított testek minimális tömege fajonként meghatározásra került.

Számos rendelkezés született a hasított testek vágás utáni darabolásának szabályozására.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

8. *A terméknek a földrajzi környezettel való kapcsolatát igazoló elemek*

A földrajzi környezettel való kapcsolatot igazoló elemeket átfogalmazták, lehetővé téve a földrajzi terület, a termék és az ok-okozati kapcsolat sajátos jellemzőinek megkülönböztetését. A földrajzi környezettel való kapcsolat alapjául szolgáló elemek nem módosulnak. Ezek továbbra is a szabadtartásra alkalmas fajtaváltozatok és keresztezések használatán, a baromfitenyésztés földrajzi területen belüli jelentőségén és hírnevén, valamint a hagyományos állattartás fenntartását lehetővé tevő emberi tényezőkön és a környezet szabadtartásnak kedvező jellemzőin alapulnak. Számos szemléltető példa és történelmi hivatkozás törlésre került.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

9. *Ellenőrző szerv*

Beillesztették a nemzeti szintű ellenőrzésért felelős illetékes hatóságok – az Országos Eredet- és Minőségügyi Intézet (INAO) és a Versenypolitikai, Fogyasztóvédelmi és Csalásellenes Főigazgatóság (DGCCRF) – elérhetőségét. A tanúsító szerv neve és elérhetősége megtalálható az INAO honlapján és az Európai Bizottság adatbázisában.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

10. *Címkézés*

A jelenlegi bekezdést törölték, és helyébe a jogszabályban előírt, a földrajzi árujelzőkre jellemző kötelező elemeket megjelölő mondat lép.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

11. *Nemzeti előírások*

E szakasz táblázatos formában tartalmazza a főbb ellenőrizendő tételeket és az alkalmazandó értékelési módszereket.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Volailles de Janzé”

EU-szám: PGI-FR-0168-AM01 – 2025.10.2.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés(ek) [OEM vagy OFJ]**

„Volailles de Janzé”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

02 – HÚS ÉS ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS VÁGÁSI MELLÉKTERMÉK ÉS BELSŐSÉG

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Volailles de Janzé” a tyúkalakúak rendjébe tartozó madarakat jelöl. Ezek a szárnyasok különböző családokba tartoznak, és többféle állattípust foglalnak magukban:

— csirke, kappan,

— gyöngytyúk, gyöngykappan,

— pulyka.

A baromfi jellemzői:

— lassú növekedésű fajtaváltozatokból származnak, amelyek hosszú tartási időszakot tesznek lehetővé,

— kis épületekben tartják, alacsony egyedszám mellett,

— takarmányuk gabonafélékből és belőlük származó termékekből áll, amelyeknek a takarmányadag legalább 70 %-át kell kitenniük,

— a szabadban, füves, árnyékolt kifutón tartják, amely ösztönzi a kint tartózkodást.

A „Volailles de Janzé”-t egészben, kizárólag „A” osztályú hasított testként vagy darabolva értékesítik. Jellemzőjük a kemény hús és a jól fedett hasított test, a csontváz egészén megfelelően fejlett és eloszló izomtömeggel.

Az egész baromfiként értékesített „Volailles de Janzé”-t olyan hasított test jellemzi, amelynek nincs megjelenési hibája. A bőr nem lehet szakadt, égett, megkarcolt, illetve nem lehetnek rajta vérnyomok, és gondosan megtisztítottnak kell lennie. A zsigerelt baromfit – esetlegesen a vese kivételével – teljesen ki kell zsigerelni.

A takarmányt a tenyésztés utolsó négy hetében teljes tejjel egészítik ki, amitől a kappanok és gyöngykappanok hasított teste zsírban gazdag lédús húsú lesz.

Az egész baromfi a következő formákban kerül forgalomba:

— „konyhakész” állapotban (megkopasztva, zsigerelve, fej nélkül, lábakkal együtt vagy anélkül),

— „bontott” formában (megkopasztva, zsigerelve, fejjel, lábakkal és belsőségekkel együtt).

A „Volailles de Janzé” darabolt és belső részei származhatnak olyan hasított testekből, amelyek súlya nem kisebb a feldolgozásra kész hasított testek tömegének 90 %-ánál. A darabolásra szánt hasított testeknek lehetnek kisebb hibái, de a kiválasztott húsrészeknek meg kell felelniük az „A” osztály kiszerelési kritériumainak.

A „Volailles de Janzé”-t frissen vagy fagyasztva értékesítik.

A baromfibelsőségek (szív, zúza és máj) frissen vagy fagyasztva kerülnek forgalomba.

A „Volailles du Janzé” a következő tulajdonságokkal rendelkezik:

	Minimális tartási idő	Minimális tömeg zsigerelve, belsőségek nélkül	Minimális tömeg zsigerelve, belsőséggel
Csirke	81 nap	1 000 g	1 300 g
Kappan	150 nap	2 500 g	2 900 g
Pulyka	140 nap	2 300 g	2 700 g
Gyöngytyúk	94 nap	850 g	
Gyöngykappan	150 nap	1 400 g	

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Volailles de Janzé” takarmánya a következőkből áll:

— legalább 50 % gabonafélék a kezdeti szakaszban 29 napig, kivéve a pulykák esetében, amelyeknél ez az arány legalább 30 %,

— legalább 70 % gabona a gyöngytyúk és gyöngykappan, 75 % a csirke és kappan, 50 % pedig pulykák esetében a hizlalási szakaszban. A gabonafélék minimális aránya a pulykák esetében a 64. naptól kezdve 75 %,

— kappanok és gyöngytyúkok esetében legalább 80 % gabonaféle és legalább 5 % folyékony teljes tej az utolsó négy hétben.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Volailles de Janzé” tartására szolgáló épületeknek és kifutóknak a meghatározott földrajzi területen kell elhelyezkedniük.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A terület a következő megyéket és településeket foglalja magában:

Ille-et-Vilaine megye: teljes egészében,

Côtes d'Armor megye: 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 települések,

Loire-Atlantique megye: 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 települések,

Maine-et-Loire megye: Armaillé, Bouillé-Ménard, Bourg-L'Evèque, Carbay, Ombrée-d'Anjou települések,

Manche megye: 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 települések,

Mayenne megye: 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 települések,

Morbihan megye: Allaire, Augan, Beiganne, Beignon, Brignac, Campénéac, Carentoir, Concoret, Cournon, Les Fougerêts, La Gacilly, Guer, Gourhel, Loyat, Mauron, Monteneuf, Montertelot, Néant-sur-Yvel, Peillac, Ploërmel *(a korábbi Monterrein település területét kivéve)*, 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 települések.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Volailles de Janzé" és a származási helye közötti kapcsolat a fákkal körbevett és többnyire növényzettel borított kifutókban, a szabadban nevelt, gabonafélékben gazdag takarmánnyal etetett baromfi sajátos jellemzőin, a mezőgazdasági termelőknek a gazdálkodási módszerrel kapcsolatos szakértelmén és a termék hírnevén alapul.

A földrajzi terület sajátosságai

A „Volailles de Janzé" PGI földrajzi területe az Armorikai-hegység keleti részén helyezkedik el, egy belső mélyföld, a Rennes-medence körül. Számos folyó található a keskeny völgyekkel tagolt területen. A páratartalom állandó, bár a teljes csapadékmennyiség évente átlagosan 660 mm. A hőmérséklet nem haladja meg a 10 °C-ot. Mivel a terület Európa szélén helyezkedik el, a szelek néha erősek lehetnek, különösen ősszel és télen. Az óceán közelsége rendszeres esőzéseket eredményez. A földrajzi területen, mivel a talaj agronómiai potenciálja változó, főként vegyesen növénytermesztéssel és állattenyésztéssel, valamint tejtermeléssel foglalkoznak. A legtermékenyebb földterület a gabonafélék és a takarmánynövények termesztésére szolgál, a többi terület pedig legelőt biztosít az állatok számára.

A sövények menedéket nyújtanak az erős szelek ellen, védik a terményeket, és zöld tájképet alakítanak ki. A sövények egyben a biodiverzitáshoz is hozzájárulnak, élőhelyet biztosítva a vadon élő állatok számára.

Az óceáni éghajlat és e sövények jelenléte lehetővé teszi a baromfi számára, hogy egész évben használja a kifutót. A szárnyasok a kifutón fűhöz és apró kövekhez (zúzalékhoz) férhetnek hozzá. Az apró kövek elősegítik a zúzógyomor fejlődését, és javítják az elfogyasztott takarmány és gabona megemésztését, mivel segítik azok őrlését.

A termék sajátosságai

A „Volailles de Janzé” lassú növekedésű, szívós fajtaváltozatokból származik. A hizlalási szakasz kezdetétől a baromfik olyan kifutót használnak, ahol kapirgálhatnak és keresgélhetnek a talajban, például földigiliszták után. A kifutót úgy alakították ki, hogy a baromfikat a lehető legnagyobb mértékben ösztönözzék arra, hogy a szabadban legyenek. A fáknak a kifutóra történő telepítése számos előnnyel jár: a szél és a nap elleni védelem mellett arra ösztönzi a baromfikat, hogy szétszéledjenek a kifutó területén. Emellett segíti a gazdaságoknak a tájba való illeszkedését, csökkenti a talajeróziót, és támogatja a biodiverzitást.

A „Volailles de Janzé” tenyésztőinek többsége tejtermeléssel is foglalkozik. A gyöngykappanok és kappanok takarmánya az utóhízlalási szakaszban hagyományosan teljes tejet tartalmaz (legalább négy hétig), amely a takarmány-összetétel tömegének 5 %-át teszi ki.

Ok-okozati összefüggés

Számos, a 18. századból származó dokumentum említi Janzé hírnevét a baromfik minősége kapcsán, ahogyan azt Jean-Baptiste Ogée 1780-ban a Bretagne tartományról szóló szótárában is leírta. Történelmi szempontból a Janzé térségében nevelt baromfikat az Armorikába egykor betelepített fekete tyúkok utolsó egyedeinek tartották. 1900-ban a Janzéban hetente megtartott, élő baromfikat értékesítő piac volt Ille-et-Vilaine megye legnagyobb piaca. Jules Verne hőse, Phileas Fogg születésének századik évfordulójára a „Le France” óceánjáró étlapjára felkerült a janzéi csirke mousquetaire mártással.

1978-ban a janzéi önkormányzat megvitatta, hogyan találhatnának megbízható alternatívát a mezőgazdasági termelésre, különösen a tejtermelésre. A vita középpontjában természetesen a janzéi szabadtartású baromfitenyésztés fejlesztése állt. A mezőgazdasági termelők dinamizmusa egy mára már elismert ágazat létrehozásához vezetett.

A szabadtartású baromfitenyésztés 40 éven át számos mezőgazdasági struktúra fenntartását és fejlesztését tette lehetővé. Sok esetben a baromfitenyésztés a mezőgazdasági üzemek elsődleges tevékenységévé vált. A „Volailles de Janzé” számára előnyös az enyhe éghajlat és a zöld táj, amelyek segítenek a lehető legjobban kiaknázni aktív természetüket. A szárnyasok lassan növekvő fajtaváltozatokból származnak, és szabadon mozoghatnak a kifutón, a talajon kapirgálva. A tenyésztők különös figyelmet fordítanak arra, hogy sövények ültetésével ösztönözzék a kifutó felfedezését.

A fajtaváltozatok, és a legalább 70 %-os arányban gabonát tartalmazó takarmány kombinációja valamennyi baromfitípus esetében lehetővé teszi a finom bőrrel és kemény csontozattal rendelkező baromfik tenyésztését, és a jól fedett, nem túl zsíros hasított testek előállítását. A kappanok és gyöngykappanok teljes tejjel való ellátása biztosítja a zsírban gazdag, lédús húst.

Ami a népszerűsítést illeti, 1993 óta, először Janzéban, majd 2014-től Rennes-ben a mezőgazdasági termelők évente összegyűlnek egy hétvégére, amely az általuk tenyésztett baromfik ünneplésére és a tapasztalatok megosztására összpontosít; ezen esemény történelmi elnevezése „*Foire aux chapons*” [„Kappanvásár”] napjainkban „*Les Toqués de Janzé*” [„Janzéi baromfiőrültek”] néven ismerik.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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