Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/6722

17.12.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie ([1])

(C/2025/6722)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Volailles de Janzé”

EU-nr.: PGI-FR-0168-AM01 — 2.10.2025

1. **Naam van het product**

“Volailles de Janzé”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☒ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministerie van Landbouw en Voedselsoevereiniteit

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De aanvraag tot wijziging van de BGA “Volailles des Janzé” heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

a) de wijziging behelst een wijziging van de naam van de beschermde geografische aanduiding;

b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;

c) de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich mee.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een “standaardwijziging” gaat.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat*

De rubriek “Bevoegde dienst van de lidstaat” is opgenomen met vermelding van de gegevens van het Institut national de la qualité et de l’origine (INAO), in overeenstemming met Verordening (EU) 2024/1143.

([1]) Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

2. *Aanvragende groepering*

De telefoon- en e-mailgegevens van de "Association du Poulet de Janzé", een structuur waarin de marktdeelnemers van deze BGA zijn verenigd, zijn bijgewerkt.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

3. *Productcategorie*

De rubriek over de productcategorie wordt uit het productdossier geschrapt.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

4. *Productomschrijving*

Voor producten die onder de BGA vallen, voorziet de wijziging van het productdossier in de productie van de volgende extra soorten:

— zwarte kip,

— gele kapoen,

— parelhoenkapoen.

De zwarte kip en gele kapoen zijn alleen toegevoegd om de voor de BGA toegestane stammen te beschrijven. Zwarte kippen vallen echter wel onder de categorie "kip" en de gele kapoen onder de categorie "kapoen", die al in het enig document worden vermeld. De toevoeging van deze producten aan het productdossier is op dit punt niet van invloed op het enig document. Alleen de parelhoenkapoen is aan dit document toegevoegd.

De rubriek is aangevuld met een beschrijving van de fenotypen van de soorten en een organoleptische beschrijving voor elke soort.

Het diepvriezen van pluimvee is opgenomen in de toegestane methoden voor het in de handel brengen.

De deelstukken zijn uitgebreid tot alle soorten die in het productdossier zijn vermeld. De kenmerken ervan zijn gespecificeerd. Deze kunnen afkomstig zijn van karkassen met geringe afwijkingen, maar moeten voldoen aan de aanbiedingscriteria van klasse A. De karkassen waarvan de deelstukken zijn verkregen, mogen niet minder wegen dan 90 % van het gewicht dat geldt voor pluimvee dat als heel karkas in de handel wordt gebracht.

Het toepassingsgebied van het productdossier is uitgebreid tot eetbare bijproducten. De betreffende eetbare bijproducten zijn de lever, de spiermaag en het hart.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

5. *Geografisch gebied*

De afbakening van het geografische gebied is niet gewijzigd. In dit hoofdstuk zijn alleen redactionele wijzigingen aangebracht: ten behoeve van de betrouwbaarheid is het geografische gebied beschreven aan de hand van een lijst van gemeenten en een departement (Ille-et-Vilaine), dat in zijn geheel is meegenomen.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

6. *Bewijs dat het product afkomstig is uit het gebied*

De traceerbaarheidsgegevens zijn bijgewerkt en gepresenteerd in de vorm van een overzichtstabel. Het ringen van pluimvee is geschrapt.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

7. *Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product*

Subrubriek 5.1 "Gebruikte stammen of kruisingen van stammen"

De fenotypen van de soorten worden in deze subrubriek herhaald. De stammen en kruisingen van stammen worden erkend als traag groeiende stammen die uit landrassen bestaan.

Subrubriek 5.2 “Houderijsysteem en -beheer”

Er is een nadere invulling gegeven aan de waarden voor de maximale bezettingen en aantallen per stal, voor de minimumoppervlakte aan uitloop per dier, alsook voor de maximumleeftijden voor de toegang tot de uitloop. Voor kapoenen en parelhoenkapoenen neemt de bezetting zowel in de stal als bij de uitloop af tijdens de opfokperiode. Deze nadere beschrijvingen zijn aangebracht ten opzichte van het productdossier ten tijde van de BGA-registratie.

De gekozen waarden voor de maximale bezettingen en aantallen per stal afhankelijk van de leeftijd, voor de minimumoppervlakte aan uitloop per dier, alsook voor de maximumleeftijden voor de toegang tot de uitloop en de minimumleeftijden voor de slacht zijn overgenomen. De waarden zijn toegevoegd voor de parelhoenkapoen en geactualiseerd voor de kalkoen. Deze nadere beschrijvingen zijn aangebracht ten opzichte van het productdossier na de BGA-registratie.

Subrubriek 5.3 “Kenmerken van de stallen”

Er is een nauwkeurige beschrijving gegeven van de kenmerken van de stallen en de inrichting ervan. De oppervlakken ervan zijn gespecificeerd. De verplichting om neststokken in de stallen te installeren is gespecificeerd.

Subrubriek 5.4 “Kenmerken van de uitloop”

De uitloop waarvan de dieren kunnen gebruikmaken, is beschreven. De uitloop is voornamelijk bedekt met gras en beschaduwd. Het belang van heggen is benadrukt door de verplichting dat elke uitloop moet beschikken over heggen met een minimumlengte van 120 meter, die kunnen worden gecompenseerd door solitaire bomen in een verhouding van vier bomen per 10 meter heg.

Subrubriek 5.5 “Voeder”

Er is een lijst van de toegestane categorieën grondstoffen toegevoegd.

Het aandeel granen in de opfokfase en het maximumvetgehalte van het voeder zijn verduidelijkt. De verplichting is toegevoegd om kapoenen en parelhoenkapoenen volle melk in vloeibare vorm te verstrekken.

Subrubriek 5.6 “Leeftijd voor de slacht”

Naast de presentatie van de minimumleeftijd bij het slachten is nu de maximumafstand tussen de houderijen en de locatie van het slachthuis nader beschreven. Bij aankomst in het slachthuis krijgt het pluimvee minimaal dertig minuten rust.

Subrubriek 5.7 “Slacht — Versnijding — Verpakken van het pluimvee, de deelstukken en eetbare bijproducten — Invriezen”

Voor elke soort wordt het minimumgewicht van de schoongemaakte karkassen en, indien toegestaan, in ontdarmde vorm, gespecificeerd.

Na het slachten zijn verschillende bepalingen vermeld om het versnijden van karkassen te regelen.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

8. *Elementen die het verband met het geografische gebied rechtvaardigen*

De elementen die het verband met het geografische gebied rechtvaardigen, zijn herschreven om de specifieke kenmerken van het geografische gebied, de specifieke kenmerken van het product en het causale verband te kunnen onderscheiden. De elementen waarop het verband met het geografische gebied berust, zijn niet gewijzigd. Het is nog steeds gebaseerd op het gebruik van stammen en kruisingen die geschikt zijn voor de uitloop, op het belang en de reputatie van deze vorm van pluimveehouderij in het geografische gebied, op de menselijke factoren die ervoor hebben gezorgd dat een traditionele houderij in stand is gebleven, en op de omgevingskenmerken die gunstig zijn voor de uitloop. De vele voorbeelden en historische verwijzingen zijn geschrapt.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

9. *Controlestructuur*

De contactgegevens van de bevoegde controle-instanties voor Frankrijk zijn nu opgenomen: het Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en het Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). De naam en contactgegevens van de certificerende instantie kunnen worden geraadpleegd op de website van het INAO en in de database van de Europese Commissie.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

10. *Etikettering*

De huidige rubriek is geschrapt en vervangen door een zin waarin de verplichte regelgevingselementen voor de geografische aanduidingen worden vermeld.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

11. *Nationale eisen*

Deze rubriek heeft de vorm van een tabel met de voornaamste te controleren punten en de methode voor de evaluatie daarvan.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

"Volailles de Janzé"

EU-nr.: PGI-FR-0168-AM01 — 2.10.2025

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

"Volailles de Janzé"

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

02 — VLEES EN EETBARE SLACHTAFVALLEN

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Volailles de Janzé" behoren tot de orde van de hoendervogels. Ze bestaan uit verschillende families en omvatten meerdere soorten dieren:

— kip, kapoen;

— parelhoen, parelhoenkapoen;

— kalkoen.

Het gaat om gevogelte:

— afkomstig van langzaam groeiende stammen die een lange opfokperiode mogelijk maken;

— gefokt in kleine stallen met lage bezetting;

— voor ten minste 70 % van het rantsoen gevoederd met granen en afgeleide producten;

— gefokt in de open lucht op een uitloop met gras en schaduw, waardoor de toegang daartoe wordt bevorderd.

"Volailles de Janzé" wordt in hele stukken, alleen karkassen van klasse A, of in deelstukken in de handel gebracht. Ze worden gekenmerkt door stevig vlees en een vlezig karkas. De spieren zijn ontwikkeld en verspreid over het skelet.

"Volailles de Janzé" die in hele stukken wordt verkocht, wordt gekenmerkt door een karkas zonder aanbiedingsgebreken. In het bijzonder mag de huid niet zijn gescheurd, verbrand, bekrast of gemerkt met sporen van bloed. Het plukken moet zorgvuldig worden gedaan. Voor pluimvee dat van de ingewanden is ontdaan, moet de verwijdering van de ingewanden moet volledig zijn, eventueel met uitzondering van de nieren.

Dankzij de toevoeging van volle melk tijdens de laatste vier weken hebben de karkassen van kapoen en parelhoenkapoen een smeuïg vruchtvlees, rijk aan vet.

De hele stukken worden als volgt aangeboden:

— "panklaar" (geplukt, van de ingewanden ontdaan, zonder kop, met of zonder loopbeen);

— "ontdarmd" verpakt (geplukte, van de ingewanden ontdaan, met kop, poten en eetbare bijproducten).

Deelstukken en eetbare bijproducten van "Volailles de Janzé" mogen afkomstig zijn van karkassen met een gewicht van ten minste 90 % van het gewicht dat is vastgesteld voor de panklare karkassen. De karkassen bestemd voor de deelstukken mogen geringe afwijkingen vertonen, maar de stukken moeten voldoen aan de aanbiedingscriteria van klasse A.

"Volailles de Janzé" wordt vers of diepgevroren in de handel gebracht.

De eetbare bijproducten van pluimvee (hart, spiermaag en lever) worden vers of diepgevroren in de handel gebracht.

"Volailles de Janzé" vertoont de volgende kenmerken:

	Minimumopfokperiode	Minimumgewicht, ontdaan van ingewanden zonder eetbare bijproducten	Minimumgewicht, ontdarmd
Kuiken	81 dagen	1 000 g	1 300 g
Kapoen	150 dagen	2 500 g	2 900 g
Kalkoen	140 dagen	2 300 g	2 700 g
Parelhoen	94 dagen	850 g	
Parelhoenkapoen	150 dagen	1 400 g	

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

"Volailles de Janzé" wordt gevoederd met voeder dat bestaat uit:

— minimaal 50 % granen in de opstartfase tot 29 dagen, behalve voor kalkoenen waarvan het aandeel ten minste 30 % bedraagt;

— minimaal 70 % granen voor parelhoenders en parelhoenkapoenen, 75 % voor kippen en kapoenen en 50 % voor mestkalkoenen; Het minimumaandeel granen is vastgesteld op 75 % voor kalkoenen vanaf 64 dagen;

— ten minste 80 % granen en ten minste 5 % volle melk in vloeibare vorm gedurende ten minste de laatste vier weken voor kapoenen en parelhoenkapoenen.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De stallen en uitlopen waar de "Volailles de Janzé" worden gefokt, bevinden zich in het afgebakende geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het gebied omvat de volgende departementen en gemeenten:

Departement Ille-et-Vilaine: in zijn geheel.

Departement Côtes d'Armor: de gemeenten 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 en La Vicomté-sur-Rance.

Departement Loire-Atlantique: De gemeenten 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 en Villepot.

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

Departement Manche: de gemeenten 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 en Vessey

Departement Mayenne: de gemeenten 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 en Vieuvy.

Departement Morbihan: de gemeenten Allaire, Augan, Beiganne, Beignon, Brignac, Campénéac, Carentoir, Concoret, Cournon, Les Fougerêts, la Gacilly, Guer, Gourhel, Loyat, Mauron, Monteneuf, Montertelot, Néant-sur-Yvel, Peillac, Ploërmel *(met uitzondering van het grondgebied van de voormalige gemeente 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 en Tréhorenteuc.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband met de oorsprong van "Volailles de Janzé" is gebaseerd op de specifieke kenmerken van pluimvee dat wordt gehouden in de open lucht op boomrijke, grotendeels met vegetatie bedekte uitlopen, waarvan het dieet rijk is aan granen, maar ook is gebaseerd op de knowhow van de fokkers in verband met de houderijtechniek en de faam ervan.

Specificiteit van het geografische gebied

Het geografische gebied van de BGA "Volailles de Janzé" ligt in het oostelijke deel van het Armoricaans massief, rond een binnenlands lagedrukgebied dat het bekken van Rennes vormt. Er zijn veel riviertjes die door nauwe dalen stromen. De lucht is permanent vochtig, maar de totale neerslag bedraagt gemiddeld 660 mm per jaar. Het temperatuurbereik bedraagt niet meer dan 10 °C. Op het uiterste puntje van Europa kunnen de winden soms onstuimig zijn, met name in de herfst en de winter. De ligging in de buurt van de oceaan zorgt voor regelmatige neerslag. Aangezien het agronomische potentieel van de bodems in het geografische gebied varieert, domineert het systeem van mengteelt-veeteelt met melkveehouderij. Het meest vruchtbare gronden zijn bestemd voor de teelt van granen en voedergewassen, de andere gronden voor grasland voor de dieren.

De gewassen worden beschermd tegen de onstuimige wind door middel van heggen, waardoor een coulisselandschap ontstaat. Deze heggen, reservoirs van biodiversiteit, vormen een reservoir voor wilde fauna.

Dankzij het zeeklimaat en de aanwezigheid van deze heggen kan het pluimvee het hele jaar door naar buiten op de uitloop. Het pluimvee heeft dus toegang tot gras en grit (kleine kiezels) die op de uitloop aanwezig zijn. Dit grit helpt de spiermaag te ontwikkelen en de spijsvertering te verbeteren, doordat het voeder en granen helpt vermalen.

Specificiteit van het product

"Volailles de Janzé" is afkomstig van robuuste, traag groeiende stammen. Ze gaan vanaf het begin van de mestfase naar buiten, op een uitloop om daar te scharrelen en in de grond te krabben op zoek naar regenwormen. Deze uitloop is zo ingericht om het naar buiten gaan van het pluimvee zoveel mogelijk te stimuleren. Het planten van bomen op de uitloop heeft veel voordelen; het beschermt de vogels niet alleen tegen de wind en de zon, maar bevordert ook de spreiding van het pluimvee over de uitloop. Bovendien kunnen de houderijen zo beter geïntegreerd worden in het landschap en kan erosie worden beperkt en de biodiversiteit worden bevorderd.

De meeste fokkers van "Volailles de Janzé" zijn ook melkproducenten. Traditioneel bevat het voeder van parelhoen-kapoenen en kapoenen tijdens de afmestingsfase (ten minste vier weken) volle melk voor 5 % van het gewicht van de voedingsformule.

Causaal verband

Verschillende documenten uit de achttiende eeuw maken melding van de faam van Janzé vanwege de kwaliteit van het pluimvee, zoals beschreven door Jean-Baptiste Ogée in 1780 in zijn woordenboek van de provincie Bretagne. Historisch wordt het pluimvee dat in de regio Janzé wordt gefokt, beschouwd als de laatste zwarte géline-kippen, die in het oude Armorica voorkwamen. In 1900 was de wekelijkse markt voor levend pluimvee in Janzé de grootste markt van Ille-et-Vilaine. Ter ere van de honderdste verjaardag van Phileas Fogg, de held van Jules Verne, heeft het passagiersschip "Le France" het gerecht Janzé-kuiken met musketiersaus op het menu geplaatst.

In 1978 kwam in de gemeenteraad van Janzé een discussie op gang over de vraag hoe een geloofwaardig alternatief kon worden geboden voor de landbouwproductie, met name voor de melkproductie. De ontwikkeling van de pluimveehouderij in Janzé stond uiteraard centraal in het debat. Dankzij de voortvarendheid van de fokkers werd een organisatie opgericht van een sector die vandaag de dag erkenning geniet.

Al veertig jaar lang heeft de pluimveeproductie het mogelijk gemaakt veel landbouwstructuren in stand te houden en te ontwikkelen. In veel gevallen is pluimvee de belangrijkste productie van het bedrijf geworden. Het pluimvee "Volailles de Janzé" profiteert van een mild klimaat en een coulisselandschap waardoor het actieve karakter ervan kan worden geoptimaliseerd. Het pluimvee, afkomstig van langzaam groeiende stammen, gaat op verkenning uit op de uitloop om te scharrelen en in de grond te krabben. Dit wordt gestimuleerd door de aanplant van heggen.

Dankzij de stammen en diervoeders met minimaal 70 % granen kan pluimvee worden geproduceerd met een fijne velstructuur, harde botten en karkassen die bedekt zijn, maar niet te vet. Door kapoenen en parelhoenkapoenen volle melk te geven wordt een smeuïg vruchtvlees verkregen, dat rijk is aan vet.

Wat communicatie betreft, organiseren de fokkers sinds 1993, eerst in Janzé en sinds 2014 in Rennes, elk jaar een weekend vol feestelijkheden en uitwisselingen rond hun gevogelte; van oudsher heette dit evenement de "Foire aux chapons", tegenwoordig "Les Toqués de Janzé".

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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