Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/6722

17.12.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6722)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

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

”Volailles de Janzé”

EU-nr: PGI-FR-0168-AM01 – 2 oktober 2025

1. **Produktens beteckning**

”Volailles de Janzé”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☒ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet

6. **Klassificering som standardändring**

Ansökan om ändring av den skyddade geografiska beteckningen ”Volailles de Janzé” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) innefattar någon ändring av namnet på den skyddade geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Behörig myndighet i medlemsstaten*

Avsnittet ”Behörig myndighet i medlemsstaten” har lagts till med kontaktuppgifter till *Institut national de l’origine et de la qualité* (nationella institutet för ursprung och kvalitet, INAO) i enlighet med förordning (EU) 2024/1143.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

2. *Ansökande grupp*

Telefonnumret och e-postadressen till *Association du Poulet de Janzé* (branschorganisationen för Janzé-kyckling), som är aktörsgruppen för denna skyddade geografiska beteckning, har uppdaterats.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. *Produkttyp*

Avsnittet om produkttypen, som tidigare definierats efter klass, har strukits ur produktspecifikationen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

4. *Produktbeskrivning*

För produkter som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen föreskriver ändringen av produktspecifikationen produktion av följande ytterligare produkter:

— Svart kyckling.

— Gul kapun.

— Pärlhönskapun.

Svart kyckling och gul kapun har endast lagts till för att beskriva de stammar som är godkända för den skyddade geografiska beteckningen. Svart kyckling har dock inkluderats i kategorin ”kyckling” och gul kapun i kategorin ”kapun”, som redan fanns med i det sammanfattande dokumentet. Tilläggen av dessa produkter i produktspecifikationen påverkar inte denna punkt i det sammanfattande dokumentet. Endast pärlhönskapun har lagts till i det sammanfattande dokumentet.

Avsnittet har kompletterats med en beskrivning av fenotypen för var och en av arterna och med en organoleptisk beskrivning som är gemensam för alla arter.

Djupfrysning av fjäderfä har inkluderats i de godkända saluföringsmetoderna.

Styckningsdelar har tillåtits för alla arter som anges i produktspecifikationen. Deras egenskaper har specificerats. De får komma från slaktkroppar med mindre defekter, men de valda delarna måste överensstämma med presentationskriterierna för klass A, och den slaktkropp från vilken styckningsdelarna tas ska ha en vikt som inte understiger 90 % av fjäderfäets fastställda vikt när det säljs helt.

Produktspecifikationens omfattning har utökats till att omfatta inkråm. Det inkråm som avses är lever, kråsa och hjärta.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

5. *Geografiskt område*

Begränsningen av det geografiska området ändras inte. Endast redaktionella ändringar har gjorts. Av tillförlitlighetsskäl har det geografiska området fastställts som en förteckning över kommuner och ett departement (Ille-et-Vilaine) i dess helhet.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

6. *Faktorer som bevisar att produkten kommer från det geografiska området*

Spårbarhetskraven har uppdaterats och redovisats i en sammanfattande tabell. Ringmärkningen av fjäderfän har tagits bort.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

7. *Beskrivning av produktionsmetoden*

Underavsnitt 5.1 ”Stammar och hybridstammar som används”

I detta underavsnitt hänvisas till fenotyperna för varje art. Stammarna och hybridstammarna har konstaterats vara robusta, långsamt växande stammar.

Underavsnitt 5.2 ”Uppfödningsmetod och förvaltning”

Värden har fastställts för högsta täthet och antal per byggnad, minsta utomhusyta per djur samt högsta ålder för tillträde till utomhusytan. För kapun och pärlhönskapun minskar tätheten inomhus och på utomhusytan under uppfödningsperioden. Dessa förtydliganden gjordes i produktspecifikationen vid registreringen som skyddad geografisk beteckning.

De fastställda värdena för högsta täthet och antal per byggnad beroende på ålder, minsta utomhusyta per djur samt högsta ålder för tillträde till utomhusytan och minimiålder vid slakt är oförändrade. Dessa värden har lagts till för pärlhönskapun och har ändrats för kalkon. Dessa förtydliganden har gjorts i produktspecifikationen efter registreringen som skyddad geografisk beteckning.

Underavsnitt 5.3 ”Byggnaders egenskaper”

Byggnadernas egenskaper och inredning har beskrivits i detalj och ytornas storlek har preciserats. Skyldigheten att installera sittpinnar i byggnaderna har specificerats.

Underavsnitt 5.4 ”Utomhusytans egenskaper”

Utomhusytan som används för djurens utomhusvistelse har beskrivits. Den ska till största del vara skuggad och täckt med gräs. Vikten av häckar har betonats. Kravet att varje utomhusyta ska ha häckar med en längd på minst 120 m får uppfyllas med fyra fristående träd per 10 m häck.

Underavsnitt 5.5 ”Utfodring”

En förteckning över tillåtna kategorier av råvaror har lagts till.

Mängden spannmål i de olika uppfödningsstadierna och den högsta fetthalten i fodret har förtydligats. Skyldigheten att utfodra kapuner och pärlhönskapuner med helmjölk i flytande form har lagts till.

Underavsnitt 5.6 ”Slaktålder”

Utöver den högsta slaktåldern har det största tillåtna avståndet mellan uppfödningen och slakteriet fastställts. Vid ankomsten till slakteriet ska fjäderfäna ha minst 30 minuters vilotid.

Underavsnitt 5.7 ”Slakt – Styckning – Förpackning av fjäderfä, styckningsdelar och inkråm – Djupfrysning”

Minimivikten för urtagna slaktkroppar, och för uppslaktade slaktkroppar i de fall de är tillåtna, har specificerats för varje art.

Flera bestämmelser har fastställts för att reglera styckningen av slaktkroppar efter slakt.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

8. *Faktorer som styrker sambandet med det geografiska området*

De faktorer som styrker sambandet med det geografiska området har skrivits om, vilket gör det möjligt att skilja mellan det geografiska områdets särskilda egenskaper, produkten och orsakssambandet. De faktorer som ligger till grund för sambandet med det geografiska området förblir oförändrade. De grundar sig fortfarande på användningen av stammar och hybrider som lämpar sig för gräsmarker utomhus, fjäderfäuppfödningens betydelse och anseende i det geografiska området, de mänskliga faktorer som har gjort det möjligt för den traditionella djurhållningen att fortleva samt de egenskaper som kännetecknar miljön som främjar frigående uppfödning. De många illustrationerna och historiska hänvisningarna har strukits.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

9. *Kontrollorgan*

Kontaktuppgifter till de myndigheter som ansvarar för kontroller på nationell nivå, dvs. *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) och *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF), har lagts till. Certifieringsorganets namn och kontaktuppgifter finns på INAO:s webbplats och i Europeiska kommissionens databas.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

10. *Märkning*

Det nuvarande stycket har strukits och ersatts med en mening som beskriver de obligatoriska regleringselementen för geografiska beteckningar.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

11. *Nationella krav*

Detta avsnitt presenteras nu i form av en tabell som visar de huvudpunkter som ska kontrolleras och de utvärderingsmetoder som ska användas.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Volailles de Janzé”

EU-nr: PGI-FR-0168-AM01 – 2 oktober 2025

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Volailles de Janzé”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

02 – KÖTT OCH ÄTBARA SLAKTBIPRODUKTER

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Volailles de Janzé” är fåglar i ordningen hönsfåglar. De tillhör olika familjer och utgör flera typer av fjäderfä, nämligen följande:

— Kyckling, kapun.

— Pärlhöna, pärlhönskapun.

— Kalkon.

Fjäderfäna

— härrör från långsamt växande stammar som medger en lång uppfödningsperiod,

— föds upp i små byggnader, med låg täthet,

— utfodras med spannmål och produkter därav, som måste utgöra minst 70 % av fodergivan,

— föds upp utomhus på gräsbeklädda, skuggade utomhusytor som djuren uppmuntras att vistas på.

”Volailles de Janzé” saluförs som hela fåglar, endast slaktkroppar av klass A, eller som styckningsdelar. De kännetecknas av fast kött och en köttig slaktkropp. Musklerna är välutvecklade och väl fördelade över skelettet.

”Volailles de Janzé” som saluförs som hela fåglar kännetecknas av en slaktkropp utan presentationsdefekter. I synnerhet får huden inte vara söndersliten eller bränd eller ha rivmärken eller blodfläckar, och den ska ha plockats försiktigt. Urtagna fjäderfän ska vara helt urtagna, eventuellt med undantag för njurarna.

Den helmjölk som ges under uppfödningens sista fyra veckor ger slaktkropparna av kapun och pärlhönskapun ett saftigt och fettrikt kött.

Hela fåglar saluförs i följande former:

— ”Tillagningsfärdiga” (plockade, urtagna fjäderfän, utan huvud, med eller utan tars).

— ”Slaktade” (plockade, rensade, med huvud, fötter och inkråm).

Styckningsdelar och inkråm av ”Volailles de Janzé” får komma från slaktkroppar med en vikt som inte understiger 90 % av den fastställda vikten för tillagningsfärdiga slaktkroppar. Slaktkroppar avsedda för styckning får ha mindre defekter, men de valda delarna måste uppfylla presentationskriterierna för klass A.

”Volailles de Janzé” saluförs färsk eller fryst.

Inkråm (hjärta, muskelmage och lever) saluförs färskt eller djupfryst.

”Volailles de Janzé” har följande egenskaper:

	Kortaste uppfödningstid	Minsta urtagna vikt utan inkråm	Minsta slaktkroppsvikt
Kyckling	81 dagar	1 000 g	1 300 g
Kapun	150 dagar	2 500 g	2 900 g
Kalkon	140 dagar	2 300 g	2 700 g
Pärlhöns	94 dagar	850 g	
Pärlhönskapun	150 dagar	1 400 g	

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

”Volailles de Janzé” ges foder som består av

— minst 50 % spannmål under den inledande fasen på upp till 29 dagar, utom för kalkon för vilka andelen är minst 30 %,

— minst 70 % spannmål för pärlhöns och pärlhönskapun, 75 % för kyckling och kapunkyckling och 50 % för kalkon under gödningsfasen. Den minsta andelen spannmål fastställs till 75 % för kalkon från 64 dagar,

— minst 80 % spannmål och minst 5 % helmjölk i flytande form under åtminstone de sista fyra veckorna för kapun och pärlhönskapun.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Byggnaderna och utomhusytorna där ”Volailles de Janzé” föds upp ska vara belägna i det avgränsade geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Området omfattar följande departement och kommuner:

Departementet Ille et Vilaine: hela.

Departmentet Côtes d'Armor: kommunerna 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 och La Vicomté-sur-Rance.

Departementet Loire-Atlantique: kommunerna 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 och Villepot.

Departementet Maine-et-Loire: kommunerna Armaillé, Bouillé-Ménard, Bourg-L'Evèque, Carbay och Ombrée-d'Anjou.

Departementet Manche: kommunerna 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 och Vessey.

Departementet Mayenne: kommunerna 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 och Vieuvy.

Departementet Morbihan: kommunerna Allaire, Augan, Beiganne, Beignon, Brignac, Campénéac, Carentoir, Concoret, Cournon, Les Fougerêts, la Gacilly, Guer, Gourhel, Loyat, Mauron, Monteneuf, Montertelot, Néant-sur-Yvel, Peillac, Ploërmel (utom territoriet som tidigare utgjorde kommunen 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 och Tréhorenteuc.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan "Volailles de Janzé" och dess ursprungsplats bygger på de särskilda egenskaperna hos fjäderfän som föds upp på en spannmålsrik kost utomhus i rastgårdar kantade med träd och till största del är täckta av vegetation, på jordbrukarnas kunskaper om jordbruksmetoden och på dess anseende.

Det geografiska områdets särskilda egenskaper

Det geografiska området för den skyddade geografiska beteckningen "Volailles de Janzé" är beläget i den östra delen av Armorikanska massivet, runt en sänka som utgör Rennesbäckenet. Här rinner flera floder i smala dalgångar. Luftfuktigheten är jämn, trots att den totala nederbörden i genomsnitt är 660 mm per år. Temperaturen överstiger inte 10 °C. Eftersom området ligger vid utkanten av kontinenten kan vindarna ibland vara hårda, i synnerhet på hösten och vintern. På grund av närheten till havet regnar det regelbundet. Eftersom jordens odlingspotential varierar i det geografiska området dominerar blandodling och boskapsuppfödning med mjölkproduktion. På den mest bördiga marken odlas spannmål och fodergrödor. Andra områden används som betesmarker för djur.

Häckar ger skydd mot den hårda vinden, vilket innebär att grödorna skyddas och landskapet blir grönt. Häckarna bidrar också till den biologiska mångfalden eftersom de fungerar som livsmiljöer för vilda djur och växter.

Tack vare havsklimatet och häckarna kan fjäderfäna använda rastgårdarna året runt. Fjäderfäna har tillgång till gräs och grus (små stenar) i rastgårdarna. Gruset bidrar till muskelmagens utveckling och förbättrar matsmältningen genom att mala det foder och spannmål som fåglarna äter.

Specifika uppgifter om produkten

”Volailles de Janzé” kommer från härdiga, långsamt växande stammar. Från gödningsfasens början använder de en rastgård där de kan picka och sprätta på marken i sökandet efter daggmask. Rastgården är utformad på ett sådant sätt att fjäderfäna uppmuntras att vistas utomhus så mycket som möjligt. Planteringen av träd i rastgården har flera fördelar. Förutom att skydda mot vinden och solen uppmuntrar det fjäderfäna att sprida ut sig över rastgården. Det hjälper också gårdarna att passa in i landskapet, minskar erosionen och främjar den biologiska mångfalden.

De flesta uppfödare av ”Volailles de Janzé” är också mjölkproducenter. Under slutgödningsfasen (i minst fyra veckor) ges pärlhönskapun och kapun traditionellt foder som innehåller helmjölk. Helmjölken utgör 5 % av foderblandningens vikt.

Orsakssamband

I flera dokument från 1700-talet omnämns Janzé för kvaliteten på dess fjäderfä, t.ex. Jean-Baptiste Ogée 1780 i sitt uppslagsverk över Bretagne. Historiskt sett har fjäderfä som fötts upp i regionen Janzé betraktats som de sista av de svarthönor som en gång koloniserade Armorica. År 1900 var veckomarknaden med levande fjäderfä i Janzé den största i Ille-et-Vilaine. Vid hundraårsjubileet för Jules Vernes hjälte Phileas Fogg hade passagerarfartyget Le France *Janzé poussin* med *sauce mousquetaire* på menyn.

År 1978 började kommunfullmäktige i Janzé diskutera sätt att hitta ett trovärdigt alternativ till jordbruksproduktionen, särskilt till mejeriproduktionen. Att utveckla uppfödningen av frigående fjäderfän i Janzé var en fråga som kom upp naturligt i diskussionen. De dynamiska uppfödarna skapade en sektor som i dag är erkänd.

I 40 år har produktionen av frigående fjäderfän gjort det möjligt att bibehålla och utveckla många gårdar. I många fall har den blivit jordbruksföretagets primärproduktion. ”Volailles de Janzé” gynnas av ett milt klimat och ett grönt landskap som bidrar till att de får så stort utlopp som möjligt för sin aktiva natur. Fjäderfäna kommer från långsamt växande stammar och går ut för att picka och sprätta på marken. Särskild vikt läggs vid att uppmuntra till utomhusvistelse genom plantering av häckar.

För alla fjäderfätyperna gör stammarna i kombination med foder med minst 70 % spannmål det möjligt att producera fjäderfä med fint skinn, hårda ben och vältäckta slaktkroppar som inte är alltför feta. Kapunerna och pärlhönskapunerna får helmjölk som gör köttet saftigt och fettrikt.

Vad gäller kommunikation har uppfödarna samlats en helg varje år, i Janzé från1993 och i Rennes från 2014, för att uppmärksamma sina fjäderfän och utbyta information. Tidigare kallades detta evenemang *Foire aux chapons* (kapunmässan), men evenemanget går nu under namnet *Les Toqués de Janzé*’ (Galna i Janzé).

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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