C/2025/2451

24.4.2025

Veröffentlichung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 4 Absatz 4 und Artikel 5 Absatz 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission

(C/2025/2451)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Volailles des Landes“

PGI-FR-0163-AM01 — 4.2.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Volailles des Landes“

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. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g. g. A. „Volailles des Landes“ 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 bei der Vermarktung des Erzeugnisses.

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

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

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats*

In der Rubrik „Zuständige Behörde des Mitgliedstaats“ werden die Kontaktdaten des Institut national de la qualité et de l'origine (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) als zuständige Behörde des Mitgliedstaats gemäß der Verordnung (EU) Nr. 2024/1143 hinzugefügt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

[1] ABl. L, 2025/27 vom 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj.

2. *Antragstellende Vereinigung*

Die Rubrik „Antragstellende Vereinigung“ wird geändert und enthält nunmehr ausschließlich die Kontaktdaten der Vereinigung und ihre Zusammensetzung.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

3. *Art des Erzeugnisses*

Die Rubrik „Art des Erzeugnisses“ wird entsprechend der geltenden Nomenklatur aktualisiert.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

4. *Name des Erzeugnisses*

In der Rubrik „Name des Erzeugnisses“ wird nunmehr ausschließlich der Name der g. g. A. „Volailles des Landes“ angeführt. Die unter die Bezeichnung fallenden Erzeugnisse werden im Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ aufgelistet.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5. *Beschreibung des Erzeugnisses*

Die Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“ wird dahin gehend geändert, dass Perlhuhn-Kapaun, Mini-Kapaun und Schlachtnebenerzeugnisse in die Liste des betroffenen Geflügels aufgenommen werden.

Perlhuhn-Kapaun und Mini-Kapaun ergänzen das Sortiment der Festtagserzeugnisse mit der g. g. A. „Volailles des Landes“.

Bei den betreffenden Schlachtnebenerzeugnissen handelt es sich um die Leber, den Muskelmagen und das Herz. Sie stammen von Schlachtkörpern von Geflügel mit der g. g. A. Sie können unter Verwendung der g. g. A. eigenständig vermarktet werden.

Die Beschreibung wird durch eine Tabelle ergänzt, in der für die einzelnen Geflügelarten die Farbe und das Mindestgewicht der Schlachtkörper aufgeführt sind.

Das in der geltenden Produktspezifikation als Lebendgewicht angegebene Gewicht von Kapaunen und Poularden wird geändert und nun, wie bei anderen Geflügelarten, als Schlachtkörpergewicht angegeben.

Die Liste der Teilstücke wird gestrichen, da diese bereits in der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch definiert sind.

Es wird hinzugefügt, dass Teilstücke entweder von Schlachtkörpern der Handelsklasse A oder von Schlachtkörpern mit leichten Mängeln stammen können. Die Schlachtkörper, von denen die Teilstücke stammen, müssen das Mindestgewicht ausgenommener Schlachtkörper ohne Schlachtnebenerzeugnisse aufweisen. Die Teilstücke müssen die für die Handelsklasse A geltenden Aufmachungskriterien erfüllen.

Die Vermarktung von ganzen Schlachtkörpern, Teilstücken und Schlachtnebenerzeugnissen in tiefgekühlter Form wird hinzugefügt.

Die Beschreibung der Eigenschaften des Geflügels wird ebenfalls überarbeitet, um die Begriffe „Geflügel mit festem Fleisch“ (bei rohem Geflügel), „Geflügel mit Fettabdeckung“ (mit gut verteiltem Unterhautfettgewebe) und „vollfleischiges Geflügel“ (gut entwickelte Muskelmasse und ausgewogene Mast) zu präzisieren.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

6. *Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Der Wortlaut der Rubrik „Abgrenzung des geografischen Gebiets“ wird geändert, das geografische Gebiet bleibt jedoch unverändert. Die ursprünglich aufgeführte Liste der Kantone wird in der Produktspezifikation durch eine Liste der entsprechenden Gemeinden ersetzt.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

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

Die Rubrik „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt“ wird geändert. Es wird eine Verpflichtung zur vorherigen Identifikation der Wirtschaftsbeteiligten hinzugefügt, die für die Durchführung der Kontrollmaßnahmen erforderlich ist. Die Tabelle mit den Angaben zur Rückverfolgbarkeit (Erzeugungsschritt/nachverfolgte Information/zugeordnetes Dokument) wird aktualisiert.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

8. *Erzeugungsverfahren*

In der Rubrik „Erzeugungsverfahren“ werden folgende Punkte geändert:

— „Auswahl“

Es wird eine Tabelle mit den Phänotypen der für die Erzeugung von Geflügel mit der g. g. A. verwendeten Rassen mit Angaben zum Gefieder und zur Farbe der Haut und der Füße hinzugefügt.

— „Haltungsform“

Die Haltungsbedingungen werden wie folgt präzisiert: Das Geflügel wird in einem ortsfesten oder mobilen Stall gehalten, dessen Höchstgröße festgelegt ist (400 m^2 für ortsfeste Ställe und 150 m^2 für mobile Ställe). Die Tiere haben ständig Zugang zu Wasser und Futter.

Eine Beschreibung der Ställe (Ausgänge, Öffnungen) wird hinzugefügt, um eine gute Be- und Entlüftung sicherzustellen, Kondenswasserbildung zu vermeiden und für eine natürliche Beleuchtung im Stallinneren zu sorgen.

Die Beschreibung der Auslaufflächen wird geändert. Der Begriff „schattig“ wird durch die Angabe einer genauen Anzahl von Bäumen oder Sträuchern je nach Anzahl der Tiere im Auslauf ersetzt.

Für die Haltung von Perlhühnern oder Perlhuhn-Kapaunen wird die Verpflichtung zur Anbringung von Sitzstangen hinzugefügt.

Die Dauer der hygienebedingten Leerzeiten wird um ein Berechnungsverfahren ergänzt.

Die tabellarische Übersicht über die Bedingungen an Lebensraum und Auslaufflächen für die einzelnen Geflügelarten wird aktualisiert und steht mit den oben genannten Änderungen, insbesondere durch die Aufnahme von Perlhuhn-Kapaunen und Mini-Kapaunen, im Einklang.

— „Ernährung“

Eine Positivliste der zulässigen Rohstoffkategorien wird hinzugefügt. Für das Geflügel wird eine Ernährung ohne GVO-Mais vorgesehen.

Außerdem wird der Anteil an Getreide und Getreideerzeugnissen während der Mast geändert und von mindestens 75 % auf mindestens 70 % gesenkt.

In Bezug auf den Anteil an Getreideerzeugnissen wird hinzugefügt, dass der prozentuale Anteil an Getreideerzeugnissen 15 % des Gesamtfuttergewichts nicht überschreiten darf.

Der Maisanteil in der Ernährung wird für weiß- und gelbfleischige Hühner, Kapaune und Poularden sowie für Wachteln auf 50 % festgesetzt.

Für Perlhühner und Perlhuhn-Kapaune wird ein Anteil von 30 % sowie für Truthühner/Puten von 20 % festgelegt.

Perlhuhn-Kapaune und Mini-Kapaune werden in die Bestimmung aufgenommen, die für Kapaune und Poularden eine mit Milchprodukten angereicherte Ernährung vorsieht, die mindestens 5 % des Gesamtfuttergewichts ausmacht. Der Zeitraum, in dem die Kapaune so ernährt werden, wird von den letzten 25 Tagen auf die letzten 21 Tage verkürzt, wobei dieser Zeitraum für alle Festtagsgeflügelarten üblich wird.

— „Bedingungen für Ausstallung, Transport und Schlachtung“

In die Produktspezifikation werden Bestimmungen aufgenommen, um eine Nüchterung verpflichtend vorzuschreiben sowie den Höchstzeitraum zwischen dem Ende der Ausstallung und der Schlachtung, die maximale Transportzeit und eine Ruhezeit vor der Schlachtung festzulegen.

— „Schlachtung – Zerlegung“

In die Produktspezifikation werden Bestimmungen über die Zeitspanne zwischen der Schlachtung und der Zerlegung und/oder Tiefkühlung (höchstens 96 Stunden) aufgenommen.

Die Produktspezifikation wird um Kriterien für die Sortierung der Schlachtnebenerzeugnisse ergänzt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

9. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Die Rubrik „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ wird in drei Abschnitte untergliedert, um die Besonderheiten des geografischen Gebiets, die Besonderheiten des Erzeugnisses und den ursächlichen Zusammenhang getrennt darzustellen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

10. *Kontrollstelle*

Die Rubrik „Kontrollstelle“ wird gemäß den gültigen nationalen Vorgaben für die einheitliche Abfassung von Produktspezifikationen geändert und enthält nunmehr ausschließlich die Namen und Kontaktdaten der zuständigen nationalen Behörden (INAO und Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Generaldirektion Wettbewerb, Verbraucherschutz und Betrugsbekämpfung, DGCCRF)).

Der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle können beim INAO eingesehen werden.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

11. *Kennzeichnung*

Die Rubrik „Kennzeichnung“ wird gemäß den nationalen Vorgaben für die einheitliche Abfassung von Produktspezifikationen geändert; der aktuelle Absatz wird gestrichen und durch einen Satz mit den verpflichtenden Angaben ersetzt.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

12. *Nationale Anforderungen*

Die Rubrik „Nationale Anforderungen“ wird gemäß der Entwicklung der nationalen Rechtsvorschriften und Regelungen geändert und in Form einer Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Aspekten und deren Bewertungsmethode dargestellt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

1. **Name(n)**

„Volailles des Landes“

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. ☐ g. g. A. ■

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

— 02 – FLEISCH UND GENIEßBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Bei Geflügel mit der g. g. A. „Volailles des Landes“ handelt es sich um Vögel aus der Ordnung der Hühnervögel. Sie gehören unterschiedlichen Familien an und umfassen mehrere Arten:

Huhn, Kapaun, Mini-Kapaun, Poularde

Perlhuhn, Perlhuhn-Kapaun

Wachtel

Truthuhn/Pute

Geflügel mit der g. g. A. „Volailles des Landes“ stammt von robusten, langsam wachsenden Rassen ab, die für eine lange Aufzuchtzeit geeignet sind und eine Schlachtung an der Grenze zur Geschlechtsreife ermöglichen, wodurch eine optimale Qualität des Erzeugnisses sichergestellt wird.

Die Tiere werden in Freilandhaltung auf mit Bäumen bewachsenen Auslaufflächen, die entweder begrenzt oder unbegrenzt (Hühner) sind, gehalten.

Diese Haltungsbedingungen in Verbindung mit einer Ernährung auf Getreide- und insbesondere auf Maisbasis ermöglichen es, Geflügel mit festem Fleisch (bei rohem Geflügel), Geflügel mit Fettabdeckung (mit gut verteiltem Unterhautfettgewebe) und vollfleischiges Geflügel (gut entwickelte Muskelmasse und ausgewogene Mast) zu erzeugen, dessen Eigenschaften den nachstehenden Kriterien entsprechen.

Enderzeugnis	Mindestgewicht, entdarmt	Mindestgewicht, ausgenommen ohne Schlachtnebenerzeugnisse	Haut-/Fleisch-farbe	Farbe der Füße
Huhn	1,3 kg	1 kg	gelb oder weiß	gelb, weiß oder schwarz
Kapaun	2,9 kg	2,5 kg	gelb oder weiß	gelb, weiß oder schwarz
Mini-Kapaun	2 kg	1,7 kg	gelb oder weiß	gelb, weiß oder schwarz
Poularde	1,95 kg	1,65 kg	gelb oder weiß	gelb, weiß oder schwarz
Perlhuhn	1,1 kg	0,85 kg	beige	schwarz
Perlhuhn-Kapaun	1,8 kg	1,4 kg	beige	schwarz
Truthuhn/Pute	2,7 kg	2,3 kg	gelb oder weiß	schwarz
Wachtel	–	mit Kopf: 150 g ohne Kopf: 140 g	gelb	grau

Ganze Schlachtkörper, Teilstücke und Schlachtnebenerzeugnisse (Herz, Muskelmagen und Leber) werden frisch oder tiefgekühlt vermarktet.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Bei den Rohstoffen, die für die Futtermittel für Geflügel mit der g. g. A. „Volailles des Landes“ verwendet werden, handelt es sich ausschließlich um Rohstoffe pflanzlichen Ursprungs, Milcherzeugnisse und Mineralstoffe.

Die Ernährung des Geflügels enthält keinen GVO-Mais.

Während der Mastzeit wird das Geflügel mit mindestens 70 % Getreide ernährt, darunter mindestens:

— 50 % Mais bei Hühnern, Poularden, Kapaunen, Mini-Kapaunen und Wachteln,

— 30 % Mais bei Perlhühnern und Perlhuhn-Kapaunen,

— 20 % Mais bei Truthühnern/Puten.

Der Anteil an Getreideerzeugnissen darf 15 % des Gesamtfuttergewichts nicht überschreiten.

Dieser Zeitraum beginnt für:

— Hühner, Kapaune, Perlhuhn-Kapaune, Mini-Kapaune und Poularden ab dem 29. Tag,

— Perlhühner und Truthühner/Puten ab dem 64. Tag,

— Wachteln ab dem 15. Tag.

In den letzten 21 Tagen vor der Schlachtung erhalten die Kapaune, Mini-Kapaune, Perlhuhn-Kapaune und Poularden eine mit Milchprodukten angereicherte Ernährung, die mindestens 5 % des Gesamtfuttergewichts ausmacht.

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

Die Haltung von Geflügel mit der g. g. A. „Volailles des Landes“ erfolgt ab dem Einsetzen bis zur Ausstallung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets.

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

Für im Ganzen vermarktetes Geflügel werden Schlachtkörper der Handelsklasse A verwendet.

Teilstücke können entweder von Schlachtkörpern der Handelsklasse A oder von Schlachtkörpern mit leichten Mängeln stammen. Die Schlachtkörper, von denen die Teilstücke stammen, müssen das Mindestgewicht ausgenommener Schlachtkörper ohne Schlachtnebenerzeugnisse aufweisen. Die Teilstücke müssen die für die Handelsklasse A geltenden Aufmachungskriterien erfüllen.

Im Ganzen vermarktetes Geflügel wird 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 werden in folgenden Formen dargeboten:

— Teilstücke aus dem Schlachtkörper,

— Schlachtnebenerzeugnisse (Herz, Muskelmagen und Leber).

Ganze Schlachtkörper, Teilstücke und Schlachtnebenerzeugnisse werden frisch oder tiefgekühlt vermarktet.

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

Die Kennzeichnung weist ein Feld mit Angaben auf, die den Verbraucher über die Eigenschaften des Erzeugnisses informieren: Haltungsform, Aufzuchtzeit und Ernährung.

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

Das geografische Gebiet umfasst:

Departement Gers:

Arblade-le-Bas, Arblade-le-Haut, Aurensan, Ayzieu, Barcelonne-du-Gers, Bascous, Bernède, Bétous, Bourrouillan, Bretagne-d'Armagnac, Campagne-d'Armagnac, Castelnau d'Auzan Labarrère, Castex-d'Armagnac, Caumont, Caupenne-d'Armagnac, Cazaubon, Cazeneuve, Corneillan, Courrensan, Cravencères, Dému, Eauze, Espas, Estang, Fourcès, Gée-Rivière, Gondrin, Le Houga, Labarthète, Lagraulet-du-Gers, Lanne-Soubiran, Lannemaignan, Lannepax, Lannux, Larée, Larroque-sur-l'Osse, Laujuzan, Lauraët, Lelin-Lapujolle, Lias-d'Armagnac, Loubédat, Luppé-Violles,

Magnan, Manciet, Marguestau, Mauléon-d'Armagnac, Maulichères, Maumusson-Laguian, Maupas, Monclar, Monguilhem, Monlezun-d'Armagnac, Montréal, Mormès, Mourède, Nogaro, Noulens, Panjas, Perchède, Projan, Ramouzens, Réans, Sainte-Christie-d'Armagnac, Saint-Germé, Saint-Griède, Saint-Martin-d'Armagnac, Saint-Mont, Salles-d'Armagnac, Séailles, Ségos, Sion, Sorbets, Tarsac, Toujouse, Urgosse, Vergoignan, Verlus, Viella und der Teil der Gemeinde Riscle, der der Gemeinde Riscle vor dem Zusammenschluss mit der Gemeinde Cannet zum 1. Januar 2019 entsprach.

Departement Gironde:

Andernos-les-Bains, Arbanats, Arcachon, Arcins, Arès, Arsac, Aubiac, Audenge, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Balizac, Le Barp, Barsac, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Belin-Béliet, Bernos-Beaulac, Berthez, Biganos, Birac, Blaignan-Prignac, Blanquefort, Bommes, Bordeaux, Bourideys, Le Bouscat, Brach, Brannens, La Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cadaujac, Canéjan, Captieux, Carcans, Castelnau-de-Médoc, Castres-Gironde, Cauvignac, Cazalis, Cazats, Cérons, Cestas, Cissac-Médoc, Civrac-en-Médoc, Coimères, Couquèques, Cours-les-Bains, Cudos, Cussac-Fort-Médoc, Escaudes, Eysines, Fargues, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Gans, Giscos, Goualade, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grignols, Guillos, Gujan-Mestras, Le Haillan, Hostens, Hourtin, Illats, Isle-Saint-Georges, Jau-Dignac-et-Loirac, Labarde, Labescau, Lacanau, Lados, Lamarque, Landiras, Langon, Lanton, Lartigue, Lavazan, Lège-Cap-Ferret, Léogeats, Léognan, Lerm-et-Musset, Lesparre-Médoc, Lignan-de-Bazas, Listrac-Médoc, Louchats, Lucmau, Ludon-Médoc, Lugos, Macau, Marcheprime, Margaux-Cantenac, Marimbault, Marions, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Masseilles, Mazères, Mérignac, Mios, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, Le Nizan, Noaillan, Ordonnac, Origne, Parempuyre, Pauillac, Pessac, Le Pian-Médoc, Podensac, Pompéjac, Le Porge, Portets, Préchac, Preignac, Pujols-sur-Ciron, Queyrac, Roaillan, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Côme, Saint-Estèphe, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léger-de-Balson, Saint-Magne, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Castelnau, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Sauveur, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Symphorien, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Hélène, Salaunes, Salles, Saucats, Saumos, Sauternes, Sauviac, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soussans, Le Taillan-Médoc, Talais, Talence, Le Teich, Le Temple, La Teste-de-Buch, Toulenne, Le Tuzan, Uzeste, Valeyrac, Vendays-Montalivet, Vensac, Le Verdon-sur-Mer, Vertheuil, Villandraut, Villenave-d'Ornon, Virelade.

Departement Landes: vollständiges Departement.

Departement Lot-et-Garonne:

Allons, Ambrus, Antagnac, Anzex, Barbaste, Beauziac, Boussès, Casteljaloux, Caubeyres, Damazan, Durance, Fargues-sur-Ourbise, Houeillès, Labastide-Castel-Amouroux, Lavardac, Leyritz-Moncassin, Mézin, Montgaillard-en-Albret, Pindères, Pompiey, Pompogne, Poudenas, Poussignac, Réaup-Lisse, La Réunion, Saint-Léon, Saint-Martin-Curton, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Saint-Pierre-de-Buzet, Sauméjan, Sos, Villefranche-du-Queyran, Xaintrailles.

Departement Pyrénées-Atlantiques:

Arancou, Argagnon, Arget, Arnos, Arthez-de-Béarn, Artix, Arzacq-Arraziguet, Aubous, Auterrive, Aydie, Ayherre, Baigts-de-Béarn, Balansun, Baliracq-Maumusson, Bardos, La Bastide-Clairence, Bayonne, Bellocq, Bérenx, Bergouey-Viellenave, Bidache, Bonnut, Boucau, Boueilh-Boueilho-Lasque, Bouillon, Boumourt, Briscous, Burosse-Mendousse, Cabidos, Came, Carresse-Cassaber, Castagnède, Casteide-Cami, Casteide-Candau, Castétis, Castetpugon, Castillon (Kanton d'Arthez-de-Béarn), Cescau, Conchez-de-Béarn, Coublucq, Diusse, Doazon, Escos, Fichous-Riumayou, Garlin, Garos, Géus-d'Arzacq, Guiche, Hagetaubin, Isturits, Labastide-Cézéracq, Labastide-Monréjeau, Labastide-Villefranche, Labeyrie, Lacadée, Lacq, Lahonce, Lahontan, Lanneplaà, Larreule, Léren, Lonçon, Louvigny, Malaussanne, Mascaraàs-Haron, Mazerolles, Méracq, Mesplède, Mialos, Moncla, Mont-Disse, Montagut, Morlanne, Mouguerre, Mouhous, Orthez, Piets-Plasence-Moustrou, Pomps, Portet, Poursiugues-Boucoue, Puyoô, Ramous, Ribarrouy, Saint-Boès, Saint-Dos, Saint-Girons-en-Béarn, Saint-Jean-Poudge, Saint-Médard, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pierre-d'Irube, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sallespisse, Sames, Sault-de-Navailles, Séby, Serres-Sainte-Marie, Tadousse-Ussau, Taron-Sadirac-Viellenave, Urcuit, Urdès, Urt, Uzan, Vialer, Viellenave-d'Arthez, Vignes, Villefranque.

Die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet können auf der Website des INAO eingesehen werden.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das Ansehen der g. g. A. „Volailles des Landes“ beruht auf den mit der Ernährung auf Maisbasis verbundenen Eigenschaften des Geflügels und einer Haltungsform, die Wert auf Zugang zu mit Bäumen bewachsenen Auslaufflächen legt.

Das geografische Gebiet zeichnet sich durch weitläufige Flächen und ein für die Aufzucht und Haltung günstiges Klima sowie durch das Know-how der Menschen in Bezug auf die Erzeugung von Geflügel aus. Auf dieser Grundlage entwickelte sich das Ansehen des Geflügels mit der g. g. A. „Volailles des Landes“.

Natürliche Einflüsse

Das geografische Gebiet der g. g. A. „Volailles des Landes“ umfasst sowohl das Departement Landes, welches das Zentrum bildet, als auch die Landschaft „Landes de Gascogne“, die das Departement umgibt. Es umfasst ein großes Gebiet, das Teil des Aquitanischen Beckens ist und die Form eines Dreiecks hat. Dieses öffnet sich zum Atlantischen Ozean und verläuft vom Tal des Flusses Gave de Pau bis zur Landzunge Pointe de Grave am Ende des Mündungstrichters der Gironde.

Das Gebiet erstreckt sich im Wesentlichen auf aus Sand bestehenden äolischen Ablagerungen aus dem Quartär. Die sandigen Böden sind häufig sumpfig und mit Heide bewachsen. Ab Ende des 18. Jahrhunderts wurden in diesem Gebiet Kiefern angepflanzt, um die Dünen zu festigen und die Sumpfgebiete zu entwässern.

Das Heideland ist dünn mit forstwirtschaftlichen oder landwirtschaftlichen Betrieben besiedelt, deren Bauten als „Airial“ angeordnet sind (weitläufige, nicht eingezäunte Rasenfläche, die mit einigen Bäumen bewachsen ist, Lichtung inmitten des Waldgebiets, auf der sich einige Häuser und deren Nebengebäude (Scheune, Schafstall, Geflügelstall) befinden).

Die Chalosse im Süden ist durch eine hügelige Landschaft geprägt und geologisch durch einen detritischen Ursprung gekennzeichnet, der auf die Erosion der Pyrenäen zurückzuführen ist. Die Landwirtschaft ist diversifiziert und besteht insbesondere aus Mischkultur und Viehzucht, wobei häufig Maisanbau und Geflügelzucht kombiniert werden.

Das überwiegend ozeanische Klima weist milde Temperaturen, einen schwachen Wind, geringe Temperaturschwankungen sowie relativ ergiebige und gut über das Jahr verteilte Niederschläge auf.

Menschliche Einflüsse

Bis zum 19. Jahrhundert beruhte die Landwirtschaft in den Landes auf einer Subsistenzwirtschaft. Die Geflügelzucht war somit ein wichtiger Bestandteil der bäuerlichen Wirtschaft: Geflügel und Schweine bildeten für die Familien die einzigen Quellen für Fleischerzeugnisse. Bis in die 1950er-Jahre versorgten die Frauen das Geflügel als Nebenerwerb des landwirtschaftlichen Betriebs.

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurden die Forstbetriebe in den Landes 1949 Opfer eines riesigen Brandes und litten dann unter dem Verfall der Kiefernharzpreise. Die Erzeugung von Geflügel erwies sich damals als Vorteil für das Gebiet, da der Erzeugungszyklus relativ kurz war, was häufigere Geldeinnahmen ermöglichte.

Die Erzeugung blieb nach wie vor traditionell, wobei sich jedoch neue Zuchttechniken entwickelten. Die Züchter in den Landes schlossen sich in einem Verband zusammen und entschieden sich gegen eine Intensivtierhaltung und für Qualität, wobei gleichzeitig die traditionellen Zucht- und Haltungsmethoden gestrafft wurden. So wurde 1965 das erste Gütezeichen „Label Rouge“ für das gelbfleischige Huhn verliehen. Es sollten weitere folgen.

Ohne den Aufschwung des Maisanbaus, der eines der Merkmale der Ernährung des Geflügels mit der g. g. A. „Volailles des Landes“ ist, hätte sich die Geflügelerzeugung nicht in dem Gebiet ansiedeln und entwickeln können.

Erstmals nach Frankreich eingeführt wurde diese Getreidesorte im Süden der Landes, in der Chalosse, bereits vor 1600 (gemäß Lescarret, J. P., *Bulletin de la Société de Borda* (Bericht über die Gesellschaft von Borda), 1983). Im Jahr 1785 schrieb Parmentier über den Mais: „Es gibt nichts, was das Geflügel so liebt und was ihm mehr zugutekommt als diese Körner, die es für sein Leben gern frisst … Sein Fleisch ist fein, zart und schmackhaft … Schließlich ist kein Tier zu finden, für das Mais kein köstliches Fressen ist.“ (Parmentier, *Le maïs ou blé de Turquie* (Mais oder Weizen aus der Türkei), S. 114).

Durch die Organisation des Lebensraums in Form von „Airials“ mit großen unbewohnten Flächen gab es für das Geflügel Auslaufflächen mit Baumüberschirmung. Das Geflügel der Airials im Heideland oder der landwirtschaftlichen Betriebe in der Chalosse wird den ganzen Tag über – ab dem morgendlichen Öffnen des Geflügelstalls bis zu dem Zeitpunkt, an dem er abends geschlossen wird – frei gehalten und kann sich frei bewegen.

Oftmals erfolgt die Haltung noch immer in kleinen, mobilen Ställen, die nach jeder Nutzung an einem anderen Ort aufgestellt werden, sodass sich die Auslaufflächen regenerieren können. Dies begünstigt, dass das Geflügel sie gerne erkundet.

Besonderheiten des Erzeugnisses

Geflügel mit der g. g. A. „Volailles des Landes“ stammt von robusten, langsam wachsenden Rassen ab, die für eine lange Aufzuchtzeit auf mit Bäumen bewachsenen Auslaufflächen mit geringer Dichte geeignet sind.

Diese Haltungsbedingungen in Verbindung mit einer Ernährung auf Getreide- und insbesondere auf Maisbasis ermöglichen es, Geflügel mit festem Fleisch (bei rohem Geflügel), Geflügel mit Fettabdeckung (mit gut verteiltem Unterhautfettgewebe) und vollfleischiges Geflügel (gut entwickelte Muskelmasse und ausgewogene Mast) zu erzeugen.

Ursächlicher Zusammenhang

In dem geografischen Gebiet der g. g. A. „Volailles des Landes“ herrschen außergewöhnliche klimatische Bedingungen, die für die Geflügelzucht günstig sind. Das vorhandene große Waldgebiet wirkt als Puffer gegen Schwankungen von Temperatur, Feuchtigkeit und Windstärke und stellt somit eine ideale Umgebung für die Geflügelzucht dar.

Durch die Merkmale der Besiedelung in diesem Gebiet und die Entwicklung des Maisanbaus konnte sich die traditionelle Haltung mit einer getreidebasierten Ernährung, bei der Mais mindestens die Hälfte der Futterration ausmacht, erhalten. Diese Bedingungen begünstigten zudem einen Lebensraum im Geflügelstall, der oftmals ein einfacher Verschlag ist, der tagsüber geöffnet wird, um Zugang zu den Auslaufflächen zu bieten, und dessen Nutzen sich auf den Schutz des Geflügels vor Feuchtigkeit oder Morgenfrost sowie vor Räubern beschränkt.

Langsam wachsende Rassen benötigen mehr Zeit als andere, um ihre Muskulatur auf natürliche Weise zu entwickeln. Dank der Freilandhaltung mit begrenzten oder unbegrenzten Auslaufflächen kann das Geflügel mit der g. g. A. „Volailles des Landes“ seine Eigenschaften entwickeln: Muskelmasse und festes Fleisch, wenn das Geflügel durch die Ernährung mit Mais, einem stärkereichen Getreide, mit der Energieration versorgt wird, die für eine vollständige Fettabdeckung (gut verteiltes Unterhautfettgewebe) erforderlich ist.

Durch die Wahrung der mit dem Gebiet verbundenen Traditionen und die sorgfältige Anpassung der Zucht- und Haltungsmethoden an die modernen Erzeugungsanforderungen konnte die seit jeher geschätzte Qualität aufrechterhalten werden: Das gelbfleischige Huhn aus den Landes (das unter verschiedenen Marken vermarktet wird) erhielt mehrmals die Goldmedaille bei dem Concours Général de Paris (insbesondere im Jahr 2022).

Auch in der Sterneküche wird das Huhn aus den Landes erwähnt, so z. B. von Philippe Lagraula, der gerne Geflügel zubereitet: „Das gelbfleischige Huhn aus den Landes ist vortrefflich, es hat einen unvergleichbaren Geschmack und weiches, zartes Fleisch und lässt sich nicht mit anderem Geflügel vergleichen.“ (Sabine Darre, Zeitschrift *A table*, Le Dauphiné Libéré, 2023) oder auch von der Köchin Hélène Darroze: „Der Geschmack von Brathähnchen ist für mich das, was die Madeleine für Proust war, denn es ist das Gericht meiner Kindheit in den Landes. Am Sonntagabend kam die Familie in Villeneuve-de-Marsan bei meinem Großvater zusammen, um ein Brathähnchen aus dem Ofen mit dicken, in Entenfett zubereiteten Pommes frites zu essen. Dabei handelte es sich um sehr fettes Geflügel aus den Landes, das mit Mais gefüttert wurde und frei auf dem Hof herumlief.“ (Jacky Durand, *Libération*, Oktober 2008). Auch der Koch Michel Guerard räumte dem Geflügel aus den Landes einen hohen Stellenwert ein: „Das weltbeste Hühnerfleisch stammt aus den Landes“, so seine Meinung (Audrey Ludwig, Sonderausgabe *côté Landes*, Alfred Editions, Juni 2022).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geschützten geografischen Angabe

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-adbcc949-fc76-4495-a764-229800b37dda