STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 28264
14 augustus 2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam "Volailles de l'Ain" (BGA)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/3753 van 15 juli 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

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/2026/3753)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)
"Volailles de l'Ain"
EU-referentienummer: PGI-FR-0146-AM01 – 21.4.2026

1. Naam van het product

"Volailles de l'Ain"

2. Type geografische aanduiding

☐ BOB
☒ BGA

3. Sector

☒ Landbouwproducten
☐ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

4. Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort

Frankrijk

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Naam

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerie van Landbouw en Voedselsoevereiniteit)

6. Kwalificatie als standaardwijziging

De aanvraag tot wijziging van de BGA "Volailles de l'Ain" 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;

[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: data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

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)

Titel

1. Bevoegde dienst van de lidstaat

Beschrijving

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

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

2. Groepering die de aanvraag indient

Beschrijving

De telefoon- en e-mailgegevens van QUALINEA, de structuur waarin de marktdeelnemers van deze BGA zijn gegroepeerd, zijn bijgewerkt. Daarnaast is de formulering van de samenstelling ervan herzien.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

3. Productcategorie

Beschrijving

De rubriek over de productcategorie is uit het productdossier geschrapt.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

4. Beschrijving van het product

Beschrijving

Voor producten die onder de BGA vallen, voorziet de wijziging in de productie van de volgende extra soorten:
– poularde,
– gans,
– parelhoenkapoen,
– gele en zwarte kippen,
– kapoen van gele kip.

De rubriek is aangevuld met een beschrijving van het fenotype voor elke soort.
Voor alle producten is diepvriezen toegevoegd aan de mogelijke aanbiedingsmethoden.
Voor kippen en parelhoenders zijn gedetailleerde voorschriften opgenomen voor de bemonstering, de opslag en het in de handel brengen van slachtafval alleen.
De deelstukken zijn toegevoegd aan alle soorten die in het productdossier zijn vermeld. De kenmerken van die stukken zijn gespecificeerd. Ze 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.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

5. Geografisch gebied

Beschrijving

In het hoofdstuk zijn alleen redactionele wijzigingen aangebracht. De definitie van het geografische gebied is niet gewijzigd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

6. Bewijs dat het product afkomstig is uit het gebied

Beschrijving

De oorsprong van de producten wordt gewaarborgd door de identificatie en traceerbaarheid van de dieren en producten in elk stadium van de productie en bereiding.
De traceerbaarheidsgegevens zijn bijgewerkt en gepresenteerd in de vorm van een overzichtstabel. Deze tabel specificeert voor elke stap de aard van de te registreren informatie en het bijbehorende registratiedocument. In elke fase worden de dieren en producten geïdentificeerd aan de hand van een partijnummer, zodat de opeenvolgende fasen aan elkaar gekoppeld kunnen worden.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

OPNAME IN DEEL 4 BEWIJS DAT HET PRODUCT AFKOMSTIG IS UIT HET GEOGRAFISCH GEBIED

Beschrijving

Elke marktdeelnemer die betrokken is bij de productieomstandigheden van de beschermde geografische aanduiding “Volailles de l’Ain”, moet zich bij de groepering inschrijven voor een vergunning, die moet plaatsvinden vóór de aanvang van de betrokken activiteit.
De oorsprong van de producten wordt gewaarborgd door de identificatie en traceerbaarheid van de dieren en producten in elk stadium van de productie en bereiding.
In elk stadium van de productieketen houden de verschillende marktdeelnemers (instanties voor productie en technische monitoring, pluimveehouders, levensmiddelenproducenten, slachthuizen, uitsnijderijen, verpakkingsbedrijven) documenten bij waarmee de top-down- en bottom-uptraceerbaarheid van het product en de naleving van de methode voor het verkrijgen van de beschermde geografische aanduiding “Volailles de l’Ain” kan worden gegarandeerd.
Het traceerbaarheidsschema specificeert voor elke stap de aard van de te registreren informatie en het bijbehorende registratiedocument. In elke fase worden de dieren en producten geïdentificeerd aan de hand van een partijnummer, zodat de opeenvolgende fasen aan elkaar gekoppeld kunnen worden.

Registraties met betrekking tot de traceerbaarheid

FASE

OPST (Organisme de production et de Suivi Technique – instantie voor productie en technische monitoring)

Bijbehorend document

Lijst van pluimveehouderijen
Leveringsbonnen voor de kuikens

Registratie van monitoring en controle

Identificatie van de houderijen
Oppervlakte van de stallen en bijbehorende uitloopruimten
Foklijnen van de kuikens
Dichtheid

FASE

Vervaardiging van diervoeder

Bijbehorend document

Productie- en leveringsregister
Leveringsbonnen en etiketten

Registratie van monitoring en controle

Identificatie van de diervoederfabrikant
Registratie van de voedseldosering
Identificatie van de houderij

FASE

Opvoeding

Bijbehorend document

Formulier pluimveehouderij
Leveringsbonnen voor de kuikens
Leveringsbonnen voor het diervoeder
Bon voor gedeeltelijke afhaling

Registratie van monitoring en controle

Identificatie van de houderij
Nummer van certificaat van oorsprong
Stalnummer
Datum van invoering
Leeftijd voor toegang tot de uitloopruimten
Foklijn van het kuiken
Dichtheid
Verstrekt voeder
Contactgegevens van de houderij
Stalnummer,
Vasttijd
Datum van afhaling,
Tijdstip van vertrek houderij
Tijdstip van aankomst slachthuis
Aantal afgehaalde stuks pluimvee
Contactgegevens van het slachthuis

FASE

Slacht

Bijbehorend document

Bon voor gedeeltelijke afhaling
Slachtformulier, controleformulier ter slacht aangeboden partij
BGA-certificeringsverklaring

Registratie van monitoring en controle

Identificatie van het slachthuis
Vervoerstijd
Partijnummer
Slachtdatum
Aantal geslachte, afgekeurde en in beslag genomen dieren met IGP-certificaat per partij per fokker

FASE

Uitsnijderij

Bijbehorend document

Slachtformulier, controleformulier ter versnijding aangeboden partij
BGA-certificeringsverklaring

Registratie van monitoring en controle

Identificatie van de uitsnijderij
Slachtdatum
Datum van versnijding
Hoeveelheid versneden en BGA-gecertificeerd per partij per fokker

FASE

Vrieshuis

Bijbehorend document

Slachtformulier, controleformulier ter invriezing aangeboden partij
BGA-certificeringsverklaring

Registratie van monitoring en controle

Identificatie van het vrieshuis,
Partijnummer
Slachtdatum
Datum van invriezing
Aantal diepgevroren, BGA-gecertificeerd per partij per fokker

FASE

Verpakkingsbedrijf

Bijbehorend document

Slachtformulier, controleformulier ter verpakking aangeboden partij
BGA-certificeringsverklaring

Registratie van monitoring en controle

Identificatie van het verpakkingsbedrijf
Slachtdatum
Verpakkingsdatum
Referentie partij/fokker
Aantal verpakt, BGA-gecertificeerd per partij per fokker
De documenten met betrekking tot het toezicht op en de controle van de productieomstandigheden moeten ten minste 24 maanden worden bewaard. Zij kunnen op papier of digitaal worden gearchiveerd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

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

Beschrijving

Subrubriek 5.1. "Gebruikte foklijnen"

De fenotypen voor elk soort zijn aan deze subrubriek toegevoegd en beschreven. De foklijnen worden erkend als robuuste, traag groeiende foklijnen.

Subrubriek 5.2. "Houderijsysteem"

"Volailles de l'Ain" worden in de open lucht gehouden. De voorwaarden voor de toegang tot de uitloopruimten zijn gespecificeerd.

Er wordt een nauwkeurige beschrijving gegeven van de kenmerken van de stallen en de inrichting ervan. De oppervlakken ervan zijn gespecificeerd. Voor de grotere soorten (kalkoenen, ganzen) is de oppervlakte van de stallen groter.
De vastgestelde waarden voor de maximale bezetting en aantallen per stal, alsook voor de minimum-oppervlakte aan uitloop per dier, alsook voor de maximumleeftijden voor de toegang tot de uitloop zijn gespecificeerd en toegevoegd voor de nieuwe soorten.

Subrubriek 5.3 "Kenmerken van de uitloop"

Ter bevordering van het dierenwelzijn omvatten de uitloopruimten heggen en een boomrijk gebied met een minimumaantal bomen op basis van het staloppervlak.
Het grootste deel van de aangeplante en op de uitloop aanwezige bomen is afkomstig van lokale soorten, die ten minste 50% van de aanplant moeten uitmaken.

Subrubriek 5.4. "Voeder"

Het aandeel granen en graanderivaten in het voeder tijdens de mestperiode is verminderd.
Toegevoegd is dat ten minste twee soorten graan waaronder mais aanwezig moeten zijn.
Het maximumaandeel van graanderivaten in het voedermengsel is beperkt.
Er is een lijst van de toegestane categorieën grondstoffen toegevoegd.

Subrubriek 5.5 "Vervoer en ophalen van de vogels"

De vervoersomstandigheden tussen de houderij en het slachthuis zijn gespecificeerd in termen van tijd en afstand. Deze voorwaarden voorzien in een minimale vasttijd om het dierenwelzijn tijdens het vervoer te bevorderen.

Subrubriek 5.6 "Wachttijd vóór de slacht"

Er is een herstelperiode na het vervoer en een wachttijd vóór het slachten van het pluimvee toegevoegd om het dierenwelzijn vóór het slachten te bevorderen.

Subrubriek 5.7 "Aanbiedingsvorm van de producten"

Aanvullende subrubriek

5.7.1. "Hele karkassen"

De voorwaarden voor het sorteren en het gewicht van de karkassen zijn toegevoegd.
De temperaturen na koeling zijn gespecificeerd.
De voorwaarden voor het verzamelen en opslaan zijn toegevoegd om de integriteit van het slachtafval te behouden.

Aanvullende subrubriek

5.7.2. "Deelstukken van producten"

De periode tussen het slachten en het uitsnijden is beperkt.
De kenmerken van de deelstukken zijn beschreven.

Aanvullende subrubriek

5.7.3. "Diepvriezen van producten"

De voorwaarden en termijnen voor diepvriezen zijn toegevoegd voor producten die op deze manier kunnen worden bewaard.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

8. Elementen die het verband met het geografische gebied rechtvaardigen

Beschrijving

De elementen die het verband met het geografische gebied rechtvaardigen, zijn volledig herschreven,

waarbij onderscheid is gemaakt tussen de specifieke kenmerken van het geografische gebied, van het product en van het causale verband.
Daarbij zijn de oorspronkelijke elementen van het verband met de geografische omgeving overgenomen en aangevuld.
Zij zijn gebaseerd op de sterke pluimveetraditie van de regio, die de bodem- en klimaatomstandigheden, de maisteelt en het systeem van mengteelt-veeteelt, oftewel de menselijke factoren die aan deze productie ten grondslag liggen, benadrukt. Dit laatste is gebaseerd op het gebruik van robuuste, traag groeiende foklijnen.
De gastronomische traditie en faam van dit pluimvee zijn overgenomen en beschreven in het causale verband.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

9. Controlestructuur

Beschrijving

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 DGCCRF (directoraat-generaal voor Mededinging, Consumentenzaken en Fraudebestrijding). 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 gevolgen voor het enig document

Titel

10. Etikettering

Beschrijving

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

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

11. Nationale eisen

Beschrijving

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

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Volailles de l'Ain"

EU-referentienummer: PGI-FR-0146-AM01 – 21.4.2026

1. Naam/Namen

"Volailles de l'Ain"

2. Type geografische aanduiding

☐ BOB
☒ BGA

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Frankrijk

4. Beschrijving van het landbouwproduct

4.1. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

02 – VLEES EN EETBARE SLACHTAFVALLEN

4.2. Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is

"Volailles de l'Ain" worden gekenmerkt door:
– Het gebruik van robuuste, traag groeiende foklijnen, die geschikt zijn voor een lange opfokperiode
– Houderij in de open lucht met toegang tot uitloopruimten met gras en bomen
– Voeder dat voor ten minste 70% bestaat uit granen in de mestfase.

De "Volailles de l'Ain" hebben een goede bevleesdheid, een goed bedekt karkas met goed verdeelde spiermassa's over het hele skelet en een vetbedekking die wordt gekenmerkt door een dunne vetlaag op de borst, de rug en de stompen.
Alleen karkassen van klasse A worden onversneden verkocht;
Deelstukken worden onafhankelijk van de indeling van hele karkassen ingedeeld. Zij zijn afkomstig van karkassen die lichte afwijkingen kunnen vertonen (die niet in klasse A kunnen worden ingedeeld), maar die moeten voldoen aan de aanbiedingscriteria van klasse A, met inachtneming van het minimumgewicht van hele karkassen die in de handel worden gebracht.

Kip:
wordt gedurende een periode van minimaal 81 dagen opgefokt en mag in zijn geheel of in deelstukken, vers of diepgevroren, in de handel worden gebracht. Slachtafvallen (hart, spiermaag en lever) worden ook vers of ingevroren in de handel gebracht.
Het product wordt onverpakt aangeboden, verpakt in folie, vacuümverpakt of onder beschermende atmosfeer.
De verschillende aanbiedingsmogelijkheden zijn:
– Ontdarmd (minimumslachtgewicht = 1,300 kg)
– Panklaar (minimumgewicht van het van de ingewanden ontdane karkas zonder slachtafvallen = 1,000 kg)
– Deelstukken
– Slachtafvallen (hart, spiermaag en lever)

Kapoen:
wordt gedurende een periode van minimaal 150 dagen opgefokt en mag in zijn geheel of in deelstukken, vers of diepgevroren, in de handel worden gebracht. Het product wordt onverpakt aangeboden, verpakt in folie, vacuümverpakt of onder beschermende atmosfeer.
De verschillende aanbiedingsmogelijkheden zijn:
– Ontdarmd (minimumslachtgewicht = 2,900 kg)
– Panklaar (minimumgewicht van het van de ingewanden ontdane karkas zonder slachtafvallen = 2,500 kg)
– Deelstukken

Poularde:
wordt gedurende een periode van minimaal 120 dagen opgefokt en mag in zijn geheel of in deelstukken, vers of diepgevroren, in de handel worden gebracht. Het product wordt onverpakt aangeboden, verpakt in folie, vacuümverpakt of onder beschermende atmosfeer.
De verschillende aanbiedingsmogelijkheden zijn:
– Ontdarmd (minimumslachtgewicht = 1,950 kg)
– Panklaar (minimumgewicht van het van de ingewanden ontdane karkas zonder slachtafvallen = 1,650 kg)
– Deelstukken

Parelhoen:
wordt gedurende een periode van minimaal 94 dagen opgefokt en mag in zijn geheel of in deelstukken, vers of diepgevroren, in de handel worden gebracht. Slachtafvallen (hart, spiermaag en lever) worden ook vers of ingevroren in de handel gebracht.

Het product wordt onverpakt aangeboden, verpakt in folie, vacuümverpakt of onder beschermende atmosfeer.
De verschillende aanbiedingsmogelijkheden zijn:
– Ontdarmd (minimumslachtgewicht = 1,100 kg)
– Panklaar (minimumgewicht van het van de ingewanden ontdane karkas zonder slachtafvallen = 0,850 kg)
– Deelstukken
– Slachtafvallen (hart, spiermaag en lever)

Parelhoenkapoen:
wordt gedurende een periode van minimaal 150 dagen opgefokt en mag in zijn geheel of in deelstukken, vers of diepgevroren, in de handel worden gebracht. Het product wordt onverpakt aangeboden, verpakt in folie, vacuümverpakt of onder beschermende atmosfeer.
De verschillende aanbiedingsmogelijkheden zijn:
– Ontdarmd (minimumslachtgewicht = 1,800 kg)
– Panklaar (minimumgewicht van het van de ingewanden ontdane karkas zonder slachtafvallen = 1,400 kg)
– Deelstukken

Kalkoen:
wordt gedurende een periode van minimaal 140 dagen opgefokt en mag in zijn geheel of in deelstukken, vers of diepgevroren, in de handel worden gebracht. Het product wordt onverpakt aangeboden, verpakt in folie, vacuümverpakt of onder beschermende atmosfeer.
De verschillende aanbiedingsmogelijkheden zijn:
– Ontdarmd (minimumslachtgewicht = 2,700 kg)
– Panklaar (minimumgewicht van het van de ingewanden ontdane karkas zonder slachtafvallen = 2,300 kg)
– Deelstukken

Gans:
wordt gedurende een periode van minimaal 140 dagen opgefokt en mag in zijn geheel of in deelstukken, vers of diepgevroren in de handel worden gebracht. Het product wordt onverpakt aangeboden, verpakt in folie, vacuümverpakt of onder beschermende atmosfeer.
De verschillende aanbiedingsmogelijkheden zijn:
– Ontdarmd (minimumslachtgewicht = 3,100 kg)
– Panklaar (minimumgewicht van het van de ingewanden ontdane karkas zonder slachtafvallen = 2,700 kg)
– Uitgebloed maar niet ontdarmd (minimumslachtgewicht 3,500 kg)
– Deelstukken

4.3. Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)

Het voeder voor “Volailles de l’Ain” bestaat tijdens de mestperiode uit ten minste 70% granen en graanderivaten (gewogen gemiddelde vanaf de leeftijd van 29 dagen, behalve voor ganzen, waarvoor de mestperiode begint bij 36 dagen).
Het voeder bevat ten minste twee graansoorten, waaronder mais. Van granen afgeleide producten mogen maximaal 15% van de totale formule uitmaken.

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

De “Volailles de l’Ain” worden uitsluitend in het geografische gebied van de BGA gehouden vanaf het moment van aankomst op de leeftijd van één dag tot de dag van afhaling.

4.5. Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

4.6. Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Op het etiket moet het BGA-symbool van de Europese Unie worden aangebracht in hetzelfde gezichtsveld als de naam van de BGA.

5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het gebied omvat de volgende departementen en gemeenten:
- Departement Ain: in zijn geheel
- Departement Rhône:
  Albigny-sur-Saône, Alix, Ambérieux, Anse, Arnas, Belleville-en-Beaujolais, Belmont-d'Azergues, Blacé, Cailloux-sur-Fontaines, Cercié, Charentay, Charnay, Chassieu, Chazay-d'Azergues, Cogny, Colombier-Saugnieu, Corcelles-en-Beaujolais, Couzon-au-Mont-d'Or, Curis-au-Mont-d'Or, Décines-Charpieu, Denicé, Dracé, Fleurieu-sur-Saône, Fontaines-Saint-Martin, Fontaines-sur-Saône, Genas, Genay, Gleizé, Jonage, Jons, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Limas, Lozanne, Lucenay, Marcy, Meyzieu, Montanay, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Neuville-sur-Saône, Odenas, Le Perréon, Poleymieux-au-Mont-d'Or, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Pusignan, Quincieux, Rillieux-la-Pape, Rivolet, Rochetaillée-sur-Saône, Saint-Bonnet-de-Mure, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-au-Mont-d'Or, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Lager, Saint-Laurent-de-Mure, Saint-Romain-au-Mont-d'Or, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sathonay-Camp, Sathonay-Village, Taponas, Vaulx-en-Velin, Vaux-en-Beaujolais, Villefranche-sur-Saône,
- Departement Saône et Loire
  Azé, Bantanges, Berzé-la-Ville, Bissy-la-Mâconnaise, Burgy, Bussières, Chaintré, Champagnat, Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, La Chapelle-Thècle, Charbonnières, Chardonnay, Chasselas, Chevagny-les-Chevrières, Clessé, Condal, Crêches-sur-Saône, Cruzille, Cuiseaux, Davayé, Dommartin-lès-Cuiseaux, Farges-lès-Mâcon, Flacey-en-Bresse, Fleurville, Frontenaud, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igé, Joudes, Lacrost, Laizé, Leynes, Lugny, Mâcon, Martailly-lès-Brancion, Ménetreuil, Milly-Lamartine, Le Miroir, Montbellet, Montpont-en-Bresse, Ozenay, Péronne, Préty, Prissé, Pruzilly, Ratenelle, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Romenay, Royer, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vérand, Sainte-Croix, La Salle, Sancé, Senozan, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, La Truchère, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Varennes-Saint-Sauveur, Vergisson, Verzé, Le Villars, Vinzelles, Viré,
- In het departement Jura:
  Andelot-Morval, Arinthod, Aromas, Avignon-lès-Saint-Claude, Balanod, Bellecombe, La Boissière, Les Bouchoux, Broissia, Cernon, Chancia, Charchilla, Charnod, Chassal-Molinges, Châtel-de-Joux, Chevreaux, Choux, Coiserette, Condes, Cornod, Coyrière, Coyron, Crenans, Les Crozets, Coteaux-du-Lizon, Digna, Dramelay, Etival, Genod, Gigny, Graye-et-Charnay, Jeurre, Lajoux, Lamoura, Larrivoire, Lavancia-Epercy, Lect, Leschères, Les Trois Châteaux, Loisia, Maisod, Marigna-sur-Valouse, Martigna, Meussia, Moirans-en-Montagne, Montlainsia, Monnetay, Montagna-le-Reconduit, Montcusel, Montfleur, Montrevel, Les Moussières, Nanchez, La Pesse, Lavans-lès-Saint-Claude, La Rixouse, Rogna, Saint-Amour, Saint-Claude, Saint-Hymetière-sur-Valouse, Septmoncel Les Molunes, Thoirette-Coisia, Thoissia, Val d'Epy, Val Suran, Valzin en Petite Montagne, Vescles, Villard-Saint-Sauveur, Villards-d'Héria, Viry, Vosbles-Valfin, Vulvoz,
- In het departement Isère:
  Les Abrets en Dauphiné, Annoisin-Chatelans, Anthon, Aoste, Arandon-Passins, Avenières-Veyrins-Thuellin, La Balme-les-Grottes, La Bâtie-Montgascon, Le Bouchage, Bouvesse-Quirieu, Brangues, Chamagnieu, Charette, Charvieu-Chavagneux, Chavanoz, Chimilin, Chozeau, Corbelin, Courtenay, Crémieu, Creys-Mépieu, Dizimieu, Frontonas, Granieu, Hières-sur-Amby, Janneyrias, Leyrieu, Montalieu-Vercieu, Moras, Morestel, Optevoz, Panossas, Parmilieu, Le Pont-de-Beauvoisin, Pont-de-Chéruy, Porcieu-Amblagnieu, Pressins, Romagnieu, Saint-Albin-de-Vaulserre, Saint-André-le-Gaz, Saint-Baudille-de-la-Tour, Saint-Hilaire-de-Brens, Saint-Jean-d'Avelanne, Saint-Martin-de-Vaulserre, Saint-Romain-de-Jalionas, Saint-Sorlin-de-Morestel, Saint-Victor-de-Morestel, Sermérieu, Siccieu-Saint-Julien-et-Carisieu, Soleymieu, Tignieu-Jameyzieu, Trept, Vasselin, Vénérieu, Vernas, Vertrieu, Veyssilieu, Vézeronce-Curtin, Villemoirieu, Villette-d'Anthon,
- In het departement Savoie:
  Avressieux, La Balme, Billième, Champagneux, Chanaz, La Chapelle-Saint-Martin, Chindrieux, Conjux, Gerbaix, Jongieux, Loisieux, Lucey, Marcieux, Meyrieux-Trouet, Motz, Novalaise, Ontex, Rochefort, Ruffieux, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Genix-les-Villages, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Curtille, Sainte-Marie-d'Alvey, Serrières-en-Chautagne, Traize, Verthemex, Vions, Yenne,
- In het departement Haute-Savoie:
  Archamps, Bassy, Beaumont, Bossey, Challonges, Chaumont, Chavannaz, Chêne-en-Semine, Chênex, Chessenaz, Chevrier, Chilly, Clarafond-Arcine (Clarafond), Clermont, Collonges-sous-

Salève, Contamine-Sarzin, Desingy, Dingy-en-Vuache, Droisy, Eloise, Feigères, Franclens, Frangy, Jonzier-Epagny, Marlioz, Menthonnex-sous-Clermont, Minzier, Musièges, Neydens, Présilly, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Julien-en-Genevois, Savigny, Seyssel, Usinens, Valleiry, Vanzy, Vers, Viry, Vulbens.

6. Verband met het geografische gebied

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op
☒ faam
☒ bepaalde kwaliteit
☒ overige kenmerken

Samenvatting van het verband

Het verband met de oorsprong van de "Volailles de l'Ain" is gebaseerd op de reputatie en de specifieke kenmerken van het product, die verband houden met de kennis van de houders.
Het geografische gebied is een streek waar verschillende geologische formaties samenkomen en in elkaar overgaan.
Het westelijke deel omvat de Bresse en de Dombes, inclusief de Côtière en een deel van de Val de Saône. Dit deel komt overeen met een tektonische slenk die in het tertiair is ontstaan tijdens de belangrijkste fasen van de alpiene orogenese. Meer in het midden naar het zuiden liggen Bugey en het zuidelijke deel van Revermont, die worden gekenmerkt door een aaneenschakeling van heuvels. Gex, in het noordoosten, bestaat uit een bergachtig gebied dat fungeert als een klimaatbarrière met toppen tot 1 720 meter, en een laaglandgebied op 350 tot 600 meter hoogte.
De vlakten en plateaus in het westen vertonen een zekere uniformiteit. De neerslag neemt vrij gestaag toe van west naar oost tot de eerste hellingen van de Jura, Revermont en Bugey, en neemt vervolgens onregelmatig toe, afhankelijk van de ligging van de hellingen en valleien in het oosten. Regenbuien stuiten namelijk vaak op de bergen in het oosten van het departement en blijven daar hangen, wat verklaart waarom er daar meer regen valt. Evenzo zijn de temperaturen hoger, tamelijk homogeen in het westen van het departement en iets meer gedifferentieerd in het oosten als gevolg van het bergachtige terrein.
Het hydrografisch netwerk van het departement is ontwikkeld en dicht. Er zijn twee verschillende soorten waterlopen: enerzijds de waterlopen in het laagland die over de fluvioglaciale afzettingen van de Bresse-vlakte en het Dombes-plateau stromen, en anderzijds de waterlopen die over het geplooide reliëf van de zuidelijke Jura, ook wel Bugey genoemd, stromen.
Door deze natuurlijke factoren vormt de maisteelt een fundamenteel onderdeel van de economie en de landbouwtraditie van Ain.
Ain, gelegen op het kruispunt van verschillende klimatologische invloeden (continentaal, bergachtig en mediterraan), wordt gekenmerkt door:
– vruchtbare en gevarieerde bodems: de vlakten en valleien, met name die van Bresse en Val de Saône, zijn rijk aan alluviale klei, die ideaal zijn voor de maisteelt;
– een gematigd klimaat: warme en vochtige zomers en herfst bevorderen de overvloedige maisproductie;
– diverse landschappen: open gebieden, bestaande uit weiden en graangewassen, bieden een ideale omgeving voor de pluimveehouderij in de openlucht.

De pluimveeproductie is sterk geworteld in het departement Ain. Deze productie is goed voor bijna 20% van de veeteelt in het departement Ain. De kracht ervan ligt in de diversiteit aan producten en soorten, en in de aanwezigheid van hoogwaardige sectoren met een uitstekende reputatie. Deze diversiteit is deels te wijten aan een grote vraag naar lokale productie. De sector profiteert ook van de aanwezigheid van alle belanghebbenden (selectie, broeierij, producentengroeperingen, voederleveranciers, slacht).
Het is een gebied met een echte pluimveetraditie. In 2015 hadden 170 bedrijven pluimveehouderij als hoofdactiviteit. Rekening houdend met het aantal houders van pluimvee, zou dit meer dan achthonderd bedrijven betekenen. Van oudsher beschikte elk bedrijf in Ain over een pluimveestal die extra inkomsten opleverde, en voor veel bedrijven die de pluimveehouderij niet als voornaamste activiteit hebben, is dit vandaag de dag nog steeds het geval.

6.2. Specificiteit van het product

Voor de opfok van "Volailles de l'Ain" wordt uitgegaan van een minimumleeftijd en een vrije toegang tot uitloopruimten met gras en bomen.
Ze zijn afkomstig van robuuste, traag groeiende foklijnen, zodat ze graag rondscharrelen op de uitloopruimten.
Dankzij een dieet op basis van een hoog gehalte aan granen hebben "Volailles de l'Ain" de volgende kenmerken:

– een goede bevleesdheid,
– een goed bedekt karkas met goed verdeelde spiermassa's over het hele skelet en stevig vlees.

De "Volailles de l'Ain" worden in de openlucht gehouden volgens de traditionele knowhow van de bedrijven in het gebied. Ze worden deels met mais gevoed, in overeenstemming met de landbouwtraditie. Vervolgens werden ze op de markten verkocht. Deze praktijken houden nauw verband met de natuurlijke kenmerken van het gebied.
– In Ain is veel grasland aanwezig. Pluimvee wordt dus van oudsher in vrije-uitloopsystemen gehouden.
– Het gebied is geschikt voor de teelt van granen en mais. Het voeder voor "Volailles de l'Ain" bestaat dus voor ten minste 70% uit granen. Dit is van invloed op de kwaliteit van de vetvorming (afzetting van intramusculair vet).
– Met de keuze voor traaggroeiende foklijnen en een minimale slachtleeftijd wordt de houderijtraditie van het gebied voortgezet: de houders nemen de tijd om hun pluimvee op te fokken. Het pluimvee wordt geslacht in een volwassen fysiologische toestand en de spieren hebben de tijd gehad om zich te vormen en zich met vet te verzadigen.

Deze specifieke kenmerken geven "Volailles de l'Ain" de reputatie van hoogwaardig pluimvee.
Uit de departementale archieven blijkt dat de pluimveefokkerij en dit departement van oudsher met elkaar verbonden zijn. Deze paar zinnen bijvoorbeeld getuigen van de pluimveetraditie in Ain: "Het volk was die dag zo blij met het vertrek van de Savoyaarden dat de Raad, uit dankbaarheid jegens de markies van Treffort, besloot hem twee dozijn vette kapoenen te schenken" – fragmenten uit de gemeentelijke registers van 12 november 1591 van de stad Bourg-en-Bresse.
De maisteelt is al eeuwenlang geworteld in lokale landbouwpraktijken, die rechtstreeks van invloed zijn op de traditionele teeltmethoden.
Net zoals de pluimveeproductie is de consumptie ervan ook sterk verankerd in het departement Ain. Ain heeft een sterke gastronomische traditie op het gebied van pluimvee. "Het departement Ain is nummer één in de kunst van het goede eten. Dit departement telt het grootste aantal restaurants met een onderscheiding in de Michelingids. In elk dorp zijn er wel twee of drie kleine eetgelegenheden die gerechten serveren die elders als luxe zouden worden beschouwd, maar hier als heel gewoon worden gezien" – A.Cognet-Marie-France nr. 339 – 1984 – L'Ain Gourmand.
Tegenwoordig is er geen restaurant te vinden dat niet volop varieert met scharrelpluimvee in verschillende recepten:
– Scharelkippendij uit Ain, gevuld met kruiden, met sinaasappelroom – Recept van Nicolas Morelle, Voyage des Sens, Val Revermont
– Scharrelkip uit Ain met rivierkreeftjes – Recept van Table d'Augustine, Priay
– Scharrelkip uit Ain met morieljes – Recept van Les Glycines, Neuville les Dames
– Scharrelkip uit Ain, witgeroosterd, velouté met Etrez-room – Recept van Stéphane Téjérina, Polliat

Het gevogelte wordt in al zijn vormen gegeten: uit de oven, gestoofd, geroosterd, in zijn geheel of in stukken. Er is dus een sterke lokale vraag naar hoogwaardig gevogelte, waaraan de "Volailles de l'Ain" voldoen.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-0300d171-9217-40a1-9f9c-72d46c08b339