

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 102/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

DOMANDA DI MODIFICA CONFORMEMENTE ALL'ARTICOLO 9

«VOLAILLE DE BRESSE»/«POULET DE BRESSE»/«POULARDE DE BRESSE»/«CHAPON DE BRESSE»

N. CE: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010

IGP () DOP (X)

1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica:

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altro (aggiornamento dei dati relativi all'associazione, alle autorità competenti e agli organi di controllo)

2. Tipo di modifica:

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o dell'IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche):

3.1. Rubrica «Denominazione del prodotto»:

La denominazione, così come è registrata dal regolamento (CE) n. 1107/96 del 12 giugno 1996, riprende soltanto una parte della denominazione per la quale la registrazione era stata richiesta inizialmente. Si tratta quindi della correzione di un errore verificatosi in occasione della registrazione. La denominazione registrata è «Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse».

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3.2. Rubrica «Descrizione del prodotto»:

La durata dell'allevamento è calcolata cumulando tutti i periodi di allevamento ed espressa sistematicamente in «giorni» per facilitare la determinazione dell'età minima di macellazione ed agevolare i controlli.

La durata di allevamento dei polli passa da 106 a 108 giorni. Essa rispecchia il prolungamento del periodo di ingrasso trascorso in una gabbia di legno (la cosiddetta «épinette»). Analogamente, il peso minimo dei polli passa da 1,2 kg a 1,3 kg dopo l'eviscerazione. Queste modifiche contribuiscono a migliorare la qualità finale del prodotto (pollame più in carne).

Inoltre, è stata introdotta la definizione di pollastre: «femmine giunte a maturità sessuale che hanno costituito la propria catena di produzione di uova ma non hanno ancora iniziato la deposizione di uova».

Per i capponi, il periodo di commercializzazione è stato definito onde precisare questa pratica tradizionale di vendita esclusiva in occasione delle feste di fine d'anno. Infine, il paragrafo relativo alla possibilità di avvolgere le pollastre, ma anche i polli, in un'apposita tela è stata riformulata descrivendo più particolareggiatamente le pratiche tradizionali allo scopo di precisare che i polli possono essere venduti avvolti o meno nell'apposito tessuto di tela vegetale.

3.3. Rubrica «Definizione della zona geografica»:

L'elenco delle operazioni che si svolgono all'interno della zona è stato precisato allo scopo di sgombrare il campo da qualsiasi ambiguità: selezione, accoppiamento, cova, allevamento, macellazione, preparazione del pollame ed eventuale surgelazione. Questo elenco riprende la normativa nazionale prevista dal decreto relativo alla denominazione.

3.4. Rubrica «Prova dell'origine»:

Per quanto riguarda gli sviluppi sotto il profilo legislativo e normativo a livello nazionale, la rubrica «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» è stata consolidata e raggruppa principalmente le disposizioni relative agli obblighi dichiarativi e la tenuta di registri riguardanti la tracciabilità del prodotto e il *follow-up* delle condizioni di produzione.

Queste modifiche sono connesse alla riforma del sistema di controllo delle denominazioni d'origine introdotta con decreto legge 2006-1547 del 7 dicembre 2006 relativo alla valorizzazione dei prodotti agricoli, forestali o alimentari e dei prodotti del mare. In particolare, sono previste disposizioni relative all'abilitazione degli operatori in modo da riconoscere la loro attitudine a soddisfare i requisiti del disciplinare per la denominazione di cui intendono beneficiare. Il controllo del disciplinare della DOP «Volaille de Bresse» è effettuato in base ad un piano di controllo elaborato da un apposito organo ispettivo.

Del resto, questa rubrica è oggetto di aggiunte e di complementi relativi ai registri e ai documenti dichiarativi che permettono di garantire la tracciabilità del pollame.

3.5. Rubrica «Metodo di ottenimento»:

3.5.1. Selezione, accoppiamento e cova

Sono introdotti requisiti supplementari per quanto riguarda la selezione onde garantire la conservazione della razza. Si aggiungono alcune precisazioni in merito alle uova ed ai pulcini, in particolare un peso minimo (50 grammi per le uova e 32 grammi per i pulcini).

3.5.2. Allevamento

La modifica consente ai produttori di inserire un piccolo numero di galline faraone nei gruppi di volatili allo scopo di mettere in fuga i predatori grazie al loro comportamento. Si tratta di una pratica tradizionale nella Bresse. Questi volatili fruiscono delle stesse condizioni di allevamento e sono ovviamente presi in considerazione nei calcoli di densità allo scopo di garantire il benessere degli animali e la qualità dell'allevamento.

I primi testi (1957) relativi al pollame di Bresse non definivano la densità. La densità, nella fase iniziale dell'allevamento, e le precisioni apportate sulle attrezzature necessarie in questa fase (mangiatoie, abbeveratoi) permettono di migliorare la gestione sanitaria degli allevamenti. Esse contribuiscono al benessere degli animali e, di conseguenza, alla qualità finale del prodotto.

La densità proposta in periodo di crescita viene accresciuta (un minimo di 12 polli e pollastre per metro quadro in un edificio) in modo da tener conto di tutti gli animali durante l'intera durata dell'allevamento. Questa densità corrisponde alla pratica. Per quanto riguarda i capponi, la densità permane immutata: si puntualizza che essa si applica a decorrere dal 15 luglio, in altri termini dalla data della castrazione.

Il periodo finale di ingrasso dei polli, che ha luogo nella cosiddetta «épinette», è portato da 8 a 10 giorni per migliorare la qualità; tale periodo è ridotto ad un minimo di 21 giorni per le pollastre, pur mantenendo inalterata la durata complessiva dell'allevamento (140 giorni come minimo). Questa disposizione consente di tenere conto della variazione della lunghezza dei giorni e delle notti, a seconda dei periodi dell'anno, evitando così che le pollastre depongano le uova quando le giornate cominciano ad allungarsi.

Sono state precisate ulteriormente le condizioni della fase di ingrasso nelle «épinettes», segnatamente per quanto riguarda l'organizzazione delle strutture, la densità nelle «épinettes», il numero complessivo di polli nella struttura nonché la natura stessa delle gabbie che non sono sistematicamente lignee.

3.5.3. Condizioni di allevamento degli animali e gestione dei percorsi

Per i polli di Bresse, il percorso costituisce un apporto significativo di risorse alimentari contenute nell'erba e negli organismi viventi (molluschi, insetti, ecc.) che si sviluppano in particolare nel suolo e nel clima umido della Bresse (suolo argilloso, impermeabile alle acque delle piogge frequenti). L'introduzione di norme relative alle pratiche di gestione del percorso erboso intende garantire la qualità di questa risorsa pur favorendo il benessere degli animali.

Le proposte vertono in particolare sui seguenti punti:

- definizione dei concetti di gruppi e partite di polli per migliorare la tracciabilità della produzione,
- precisazione relativa alla produzione annua limitata a 1 500 gallinacci per ettaro di percorso in modo da mantenere in buono stato la copertura erbosa del percorso,
- precisazione relativa allo svuotamento del percorso da effettuare come minimo due settimane prima dell'uscita del pollame sui percorsi,
- precisazioni sulla costituzione dei prati (prati permanenti oppure temporanei di oltre un anno) e loro manutenzione,
- introduzione dell'obbligo di siepi di una lunghezza minima di 25 metri per ettaro,
- diminuzione della distanza autorizzata fra i vari edifici destinati all'allevamento,
- introduzione dell'obbligo di disporre di concimaie lungo i percorsi.

Altre modifiche sono intese a rafforzare il legame al territorio della denominazione d'origine protetta «Volaille de Bresse» nonché la qualità e la tracciabilità dei polli che beneficiano della denominazione d'origine protetta:

- precisazioni sulle fasi effettuate nella stessa azienda. L'associazione ha voluto precisare questa pratica tradizionale di allevare il pollame in periodi successivi di crescita e di ingrasso nella stessa azienda. Ciò consente in effetti di evitare lo stress degli animali nonché i rischi sanitari che potrebbero scaturire dal cambiamento del luogo di allevamento (trasporto, cambio di struttura e di ambiente, modifica dell'organizzazione «sociale» della partita di volatili, ecc.) e che inciderebbero sulla qualità finale del prodotto,
- introduzione di una dimensione massima dei gruppi di pulcini per edificio e di una densità massima per i pulcini,
- aumento dell'effettivo massimo di una partita di pollame che viene portato a 700 capi,
- introduzione di norme sulla lunghezza delle mangiatoie e degli abbeveratoi nelle diverse fasi di allevamento del pollame,
- precisazioni sulle misure di profilassi del pollame e sulle misure relative alla pulizia, alla disinfezione ed allo svuotamento applicate agli edifici.

3.5.4. Alimentazione

Sono precisate le modalità di alimentazione della «volaille de Bresse», in particolare:

- durante la fase iniziale viene compilato un elenco positivo degli elementi che costituiscono l'alimentazione iniziale nonché un tasso minimo di materia grassa totale (6 %) allo scopo di fornire norme di base per l'alimentazione durante tale fase. Si precisa che i cereali, che costituiscono un minimo del 50 % della razione, provengono dalla zona geografica,

- durante la fase della crescita, le modifiche proposte apportano alcune precisazioni in merito alle pratiche di alimentazione. In effetti, l'alimentazione è costituita essenzialmente dalle risorse del percorso alle quali si aggiungono i cereali provenienti dalla zona geografica ed i latticini. Le modifiche intendono evitare una subcarezza di pollame e fornire norme più chiare in materia di integrazione alimentare. Così, durante i periodi di crescita e di ingrasso, si introduce una percentuale minima del 40 % di mais nella razione, in base alla tradizione regionale. La natura dei cereali e dei prodotti latticini somministrati durante questi periodi è stata descritta con dovizia di particolari come pure i loro quantitativi. Si precisa che è possibile un'integrazione a base di proteine vegetali, minerali e vitamine, a sostegno delle risorse locali. Tale integrazione è limitata e dal punto di vista quantitativo e dal punto di vista qualitativo (tenore limitato al 15 % delle proteine). Essa intende equilibrare la razione pur garantendo una riduzione del suo tenore in proteine, il che costringe il pollame di Bresse ad esplorare i percorsi alla ricerca degli elementi essenziali della sua alimentazione (erba, insetti, piccoli molluschi, ...) consentendo in tal modo di garantire il mantenimento delle caratteristiche precipue che sono l'espressione del legame con il territorio,
- viene introdotto il divieto di utilizzare gli OGM in tutti gli alimenti somministrati agli animali denominati «Volaille de Bresse», ivi compresi gli alimenti distribuiti nella fase iniziale, nonché il divieto di impianto di specie vegetali geneticamente modificate nelle aziende.

3.5.5. Macellazione, preparazione e condizionamento

Il peso minimo al momento della consegna o della rimozione è soppresso nella misura in cui la norma si tradurrebbe in un duplice controllo fra il peso vivo stimato al momento della rimozione o della consegna e il peso del pollame eviscerato nei locali della macellazione. È sembrato più pertinente mantenere il controllo sul peso del pollame eviscerato che corrisponde al prodotto commercializzato.

Le modifiche apportate intendono aumentare il limite superiore della temperatura di riscaldamento onde adeguare tale norma per i polli, le pollastre ed i capponi che presentano peso e stato di ingrasso diversi.

Le operazioni di dissanguamento, sbudellamento od eviscerazione, di completamento della spiumatura e di pulizia dei collari di piume restano manuali. Si precisa tuttavia che l'incisione circolare dell'orificio cloacale del pollame può essere effettuata con un taglia-cloaca che è un utensile semimanuale.

Il concetto di «preparazione» del pollame è stato esattamente definito: esso consiste nella spiumatura finale e nella pulizia dei collari di piume. Si tratta di una fase manuale che consente anche di valutare il prodotto immediatamente prima dell'apposizione di marchi di identificazione atti a garantire la tracciabilità del prodotto.

Le operazioni di legatura sono descritte con maggior precisione.

Infine, il procedimento di congelazione è sostituito da quello di surgelazione. L'introduzione di modalità relative alla surgelazione (durata massima di surgelazione, temperature, data limite di utilizzo) consente di garantire una qualità ottimale del prodotto.

3.6. Rubrica «Legame con la zona geografica»:

Questa parte è stata riscritta per dimostrare le peculiarità della zona geografica del prodotto e il legame con la zona geografica. Questa rubrica è stata aggiunta conformemente al disposto del regolamento (CE) n. 510/2006.

3.7. Rubrica «Etichettatura»:

Sono state apportate alcune precisazioni in merito alle modalità di rilascio dei marchi di identificazione, all'uso della denominazione «Bresse» sui documenti di accompagnamento e le fatture e in merito alle indicazioni figuranti sul timbro e sull'etichetta.

3.8. Rubrica «Requisiti nazionali»:

Per quanto riguarda gli sviluppi in materia legislativa e normativa nazionale, la rubrica «Requisiti nazionali» viene presentata sotto forma di una tabella dei principali punti da controllare, dei rispettivi valori di riferimento e del loro metodo di valutazione.

3.9. *Indirizzi delle autorità competenti, dell'associazione e delle strutture di controllo:*

Gli indirizzi dell'organismo di certificazione incaricato del controllo della DOP nonché delle autorità competenti e dell'associazione sono stati aggiornati.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

«VOLAILLE DE BRESSE»/«POULET DE BRESSE»/«POULARDE DE BRESSE»/«CHAPON DE BRESSE»

N. CE: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse».

2. Stato membro o paese terzo:

Francia.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.1. Carni (e frattaglie) freschi.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

La «Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse» appartiene al genere *Gallus* e alla razza *Gauloise ou Bresse* di varietà bianca. In età adulta, gli animali presentano caratteristiche esteriori specifiche.

Il «Poulet de Bresse» è un pollo maschio o femmina di almeno 108 giorni che pesa come minimo 1,3 kg eviscerato (ovvero 1 kg «pronto per la cottura»). La «Poularde de Bresse» è una femmina di minimo 140 giorni di età, che ha raggiunto la maturità sessuale ma non ha ancora iniziato il ciclo di deposizione delle uova e che pesa, dopo l'eviscerazione, almeno 1,8 kg. I polli e le pollastre possono essere stati avvolti in tela vegetale e legati come prevedono le usanze locali.

Il «Chapon de Bresse» è un maschio castrato di almeno 224 giorni di età che pesa come minimo 3,0 kg eviscerato. Esso è venduto soltanto in occasione delle feste di fine d'anno, fra il 1° novembre e il 31 gennaio. Secondo la tradizione, deve essere avvolto in una tela di origine vegetale (lino, canapa, cotone) e sottoposto a legatura in modo da essere completamente «fasciato» ad eccezione del collo il cui terzo superiore viene sottoposto a spiumatura.

I polli macellati devono essere in carne, con filetti ben sviluppati; la pelle deve essere pulita, senza penne, lacerazioni, ferite o colorazioni anormali; l'ingrasso deve essere tale da rendere visibile la spina dorsale; la forma naturale della carena non deve essere modificata. Le membra devono essere esenti da fratture. Il collare di piume mantenuto sul terzo superiore del collo va pulito. Le zampe devono essere mondate di sporczia.

I polli sono commercializzati in forma «eviscerata». Le presentazioni «pronto per la cottura» e «surgelato» sono ammesse solo per i polli, a condizione che le membra, tranne le dita, non siano amputate.

I polli che sono stati avvolti nella tela e sottoposti a legatura possono essere venduti avvolti o meno nell'apposito tessuto di tela vegetale. In tal caso si presentano in forma oblunga. Le ali e le zampe vengono strette al corpo in modo da non essere più sporgenti. La carne deve essere soda, dura e tenere bene la cottura.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

L'allevamento dei polli si effettua in tre periodi successivi, ovvero il periodo di inizio, di crescita e di ingrasso. Durante tali periodi nell'alimentazione dei polli sono autorizzati soltanto i seguenti alimenti:

- cereali provenienti esclusivamente dalla zona geografica della denominazione d'origine e prodotti — se possibile — nell'azienda stessa,
- vegetali, coprodotti e alimenti complementari provenienti da prodotti non transgenici.

Durante il periodo di «inizio», che dura al massimo 35 giorni, la razione alimentare è costituita come minimo al 50 % da cereali ai quali è possibile aggiungere un complemento composto da materie vegetali, prodotti lattiero-caseari, vitamine e minerali.

I polli dopo il periodo detto «iniziale» sono allevati su percorsi erbosi. L'alimentazione è quindi costituita essenzialmente dalle risorse del percorso (erba, insetti, piccoli molluschi ...) ai quali si aggiungono i cereali: granturco, grano saraceno, frumento, avena, triticale, orzo nonché latte e suoi derivati. Questi cereali, di cui il mais costituisce almeno il 40 % della razione alimentare, possono essere sottoposti a cottura, germinazione, tritatura o macinazione. Fra il trentaseiesimo e l'ottantaquattresimo giorno di allevamento, periodo che corrisponde alla costituzione dello scheletro, è possibile somministrare al pollame un complemento di proteine, minerali e vitamine, in aggiunta alle risorse locali.

Il tasso massimo di proteine della razione alimentare è del 15 %.

Questo periodo di «crescita» è seguito da un periodo finale di ingrasso della durata minima di dieci giorni per i polli, tre settimane per le pollastre e quattro settimane per i capponi, periodo che si svolge nelle cosiddette «épinettes» in un locale buio, calmo ed aerato. Durante questo periodo la razione alimentare dei volatili è la stessa rispetto al periodo di crescita con la possibile aggiunta di riso.

Riassumendo, quasi il 90 % dell'alimentazione del pollame (percorsi e cereali) proviene dalla zona geografica.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica:*

La selezione, l'accoppiamento e la cova nonché l'allevamento e la macellazione dei polli si svolgono nella zona geografica.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:*

La preparazione del pollame (spiumatura finale e mondata del collare di piume), il condizionamento e, se del caso soltanto per i polli, la surgelazione, si svolgono nella zona geografica. I prodotti si presentano come segue:

- «eviscerati»,
- «arrotondati e legati». Le operazioni di arrotondamento e di legatura, obbligatorie per il capponi, consistono in una presentazione tradizionale del pollame di Bresse in un tessuto di tela vegetale (lino, cotone o canapa) avvolto in modo molto stretto e cucito a mano (con almeno 15-20 punti a seconda che si tratti di pollo, pollastra o capponi),
- «pronti per la cottura» o «surgelati» unicamente per i polli. Le membra dei volatili (tranne le dita) vengono conservate.

L'obbligo di realizzazione di tali fasi nella zona geografica si giustifica se si considerano le competenze molto specifiche e tradizionali che vengono messe in atto. L'arrotondamento e la legatura dei volatili ne sono l'esempio migliore. Questa tecnica è praticata soprattutto in occasione delle feste di fine d'anno e consente al grasso di impregnarsi meglio nei muscoli contribuendo in tal modo ad esaltare le caratteristiche organolettiche dei prodotti. Gli operatori della filiera Volaille de Bresse hanno mantenuto queste pratiche nonostante il tempo e il lavoro necessari per presentare i prodotti in questo modo. Le presentazioni «prêt-à-cuire» (pronti per la cottura) e «surgelés» (surgelati) sono anch'esse tipiche della DOP «Volaille de Bresse» nella misura in cui le membra (salvo le dita) non devono essere amputate.

Inoltre, la pelle delicata del pollame di Bresse richiede un'attenzione del tutto particolare per non deteriorarlo durante le operazioni di spiumatura, piegatura e confezionamento. Occorre quindi limitare al massimo le manipolazioni che potrebbero lasciare segni sulla pelle o danneggiarla (lacerazioni, piaghe e colorazioni anormali sono causa di declassamento del pollame conformemente alla descrizione del prodotto).

Infine, la realizzazione di queste operazioni nella zona geografica è una necessità in quanto dette operazioni sono realizzate contemporaneamente alla classificazione DOP del pollame. È a partire da questa fase finale di classificazione che il pollame può essere contrassegnato con il marchio DOP per essere commercializzato. Tale classificazione è concretizzata mediante l'apposizione di marchi di identificazione, in particolare i marchi (e i sigilli per pollastre e capponi). Questi marchi sono strumenti di identificazione dei prodotti ma servono anche a garantirne la tracciabilità.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

I «Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse» sono muniti contemporaneamente dell'anello dell'allevatore, del sigillo dell'impianto di macellazione, di un'etichetta specifica e, per le pollastre e i capponi, di un sigillo di identificazione.

L'etichetta viene apposta sul dorso del pollame eviscerato o sulla carena dell'animale «pronto per la cottura» contemporaneamente alla classificazione DOP del pollame prima della spedizione. Sull'etichetta figura il logo DOP dell'Unione europea.

Tipi di marchi di identificazione:

l'anello non trasferibile si presenta sotto forma di anello a prova di manomissione su cui figura l'indirizzo dell'allevatore. Il sigillo non trasferibile si presenta sotto forma di un fermaglio recante la dicitura «Bresse». Nel caso degli impianti di macellazione, figura l'indirizzo del macellaio. Se la macellazione ha luogo nella fattoria ad opera dell'allevatore, il sigillo comporta la dicitura «Abattage à la ferme».

I sigilli di identificazione dei capponi e delle pollastre si presentano sotto forma di sigillo recante la dicitura «Poularde de Bresse roulée» o «Poularde de Bresse» o «Chapon de Bresse» e la dicitura «appellation d'origine contrôlée» o «appellation d'origine protégée».

Condizioni per l'apposizione dei marchi di identificazione:

l'anello viene apposto dall'allevatore sulla zampa sinistra prima della partenza dalla fattoria. Il sigillo viene apposto alla base del collo in concomitanza con la classificazione del pollame come DOP prima della spedizione. L'anello e il sigillo possono essere utilizzati solo una volta e la loro apposizione va effettuata con la massima cura in modo da renderlo a prova di manipolazione. I sigilli vengono apposti alla base del collo e fissati con il marchio.

4. Definizione concisa della zona geografica:

La zona geografica della denominazione d'origine «Volaille de Bresse» si estende ai territori dei comuni o alle parti di comuni elencati in appresso:

Dipartimento dell'Ain (01):

i cantoni di Bâgé-le-Châtel, Bourg-en-Bresse-Est, Bourg-en-Bresse-Nord-Centre, Bourg-en-Bresse-Sud, Montrevel-en-Bresse, Péronnas, Pont-de-Vaux, Pont-de-Veyle, Saint-Trivier-de-Courtes e Viriat.

I comuni o parti di comuni dei cantoni di:

Ceyzériat: Ceyzériat (parte ovest D52), Jasseron (parte ovest D52);

Châtillon-sur-Chalaronne: l'Abergement-Clémenciat (parte nord Châtillon), Biziat, Chanoz-Châtenay, Châtillon-sur-Chalaronne (nord ovest), Chaveyriat, Condeissiat, Dompierre-sur-Chalaronne (parte nord Chalaronne), Mézériat, Neuville-les-Dames, Saint-Julien-sur-Veyle, Sulignat, Vonnas;

Coligny: Beaupont, Bény, Coligny (parte ovest N83/D52), Domsure, Marboz, Pirajoux, Salavre (parte ovest N83), Verjon (parte ovest N83), Villemotier;

Pont-d'Ain: Certines, Dompierre-sur-Veyle (parte), Druillat (parte), Saint-Martin-du-Mont (parte ovest D52), Tossiat (parte ovest D52), La Tranclière;

Thoissey: Garnerans, Illiat, Saint-Didier-sur-Chalaronne (parte nord Chalaronne), Saint-Etienne-sur-Chalaronne (parte nord Chalaronne), Thoissey;

Treffort-Cuisiat: Courmangoux (parte est D52), Meillonas (parte ovest D52), Pressiat (parte ovest D52), Saint-Etienne-du-Bois, Treffort-Cuisiat (parte ovest D52).

Dipartimento del Jura (39):

i comuni o le parti di comuni dei cantoni di:

Beaufort: Augea (ovest N83), Beaufort (ovest N83), Bonnaud, Cezancey (ovest N83), Cousance (ovest N83), Cuisia (ovest N83), Mallerey, Maynal (ovest N83), Orbagnia (ovest N83), Sainte-Agnès (ovest N83), Vercia (ovest N83), Vincelles (ovest N83);

Bletterans: Bletterans, Chapelle-Voland, Cosges, Desnes (ovest), Fontainebrux, Larnaud, Nance, Relans, Les Repôts, Ruffey-sur-Seille (parte), Villevieux;

Chaumergy: Bois-de-Gand (ovest), La Chassagne (sud D468), Chaumergy (parte), La Chaux-en-Bresse (ovest D95), Chêne-Sec, Commenailles, Foulenay (parte), Francheville (ovest D95 + sud D468), Froideville (parte), Rye (ovest D468), Vincent (ovest D95);

Chaussin: Asnans-Beauvoisin (ovest D468), Chainée-des-Coups (sud-ovest), Chaussin (sud D468), Les Essards-Taignevaux (ovest D468), Les Hays, Neublans-Abergement;

Chemins: Annoire (sud di Doubs), Longwy-sur-le-Doubs (parte), Petit-Noir (ovest di Doubs);

Lons-le-Saunier-Nord: Chilly-le-Vignoble, Condamine, Courlans, Courlaoux, Montmorot (Sud N78 + ovest N83);

Lons-le-Saunier-Sud: Frébuans, Gevingey (ovest N83), Messia-sur-Sorne (nord N83), Trenal;

Saint-Amour: Balanod (ovest N83), Chazelles, Digna (ovest N83), Nanc-lès-Saint-Amour (ovest N83), Saint-Amour (ovest N83), Saint-Jean-d'Étreux (ovest N83).

Dipartimento di Saône-et-Loire (71):

I cantoni di Beaurepaire-en-Bresse, Cuisery, Louhans, Montpont-en-Bresse, Montret, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Germain-du-Plain, Saint-Martin-en-Bresse.

I comuni o le parti di comuni di:

Chalon-sur-Saône-Sud: Chalon-sur-Saône (riva sinistra), Châtenoy-en-Bresse, Epervans, Lans, Oslon, Saint-Marcel;

Cuiseaux: Champagnat (ovest N83), Condal, Cuiseaux (parte), Dommartin-les-Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Frontenard, Joudes (ovest N83), Le Miroir, Varennes-Saint-Sauveur;

Pierre-de-Bresse: Authumes, Beauvernois, Bellevesvre, La Chapelle-Saint-Sauveur, Charrette-Varennes (parte), La Chaux, Dampierre-en-Bresse, Fretterans (parte), Frontenard, Lays-sur-le-Doubs (parte), Montjay, Mouthier-en-Bresse, Pierre-de-Bresse, La Racineuse, Saint-Bonnet-en-Bresse, Torpes;

Tournus: Lacrost, Préty, Ratenelle, Romenay, Tournus (parte), La Truchère;

Verdun-sur-le-Doubs: Ciel, Longepierre (sud), Navilly (sud di Doubs), Pontoux, Sermesse, Toutenant, Verdun-sur-le-Doubs, Verjux.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

— Fattori naturali

La zona di produzione del pollame di Bresse corrisponde ad una pianura boschiva, leggermente ondulata, originata da apporti geologici periglaciali plio-quadernari all'origine di suoli molto argillosi ed impermeabili. Il clima, fortemente influenzato dall'oceano, è umido e spesso nebbioso.

Il granturco, che fa la sua apparizione nella regione di Bresse all'inizio del XVII secolo (ovvero poco più di un secolo dopo il suo arrivo sulle coste andaluse) ha svolto una funzione fondamentale nel sistema agricolo della regione costituendo al tempo stesso la base dell'alimentazione umana e di quella del pollame della fattoria. In questo contesto, una policoltura tradizionale basata sulle colture erbacee e cerealicole e sull'allevamento avicolo e bovino (mandrie da latte e più tardi nutrici) si è radicata nel corso dei secoli e perdura tuttora.

— Fattori umani

Fin dal 1591, i registri comunali della città di Bourg-en-Bresse citano i «Volailles de Bresse», in particolare i «capponi grassi». A partire dal XVII secolo, andò diffondendosi l'usanza di ricorrere ai capponi e alle pollastre per i pagamenti in natura e, alla fine del XVIII secolo, questa prassi fu inserita in tutti i contratti di mezzadria. La succulenza delle carni è sottolineata più tardi dal gastronomo Brillat-Savarin, che, nella sua opera intitolata «Physiologie du goût», scrive nel 1825: «Pour la poularde, la préférence appartient à celle de Bresse» (per la pollastra la preferenza va a quella di Bresse).

Lo sviluppo della produzione sarà favorito dalla facilità di vendita legata alla costruzione della linea ferroviaria Parigi-Lione-Marsiglia (PLM). Anche la prossimità di un grande centro urbano come Lione è senz'altro un fattore di sviluppo non trascurabile.

La razza locale riconosciuta come l'unica in grado di ottenere la denominazione d'origine è molto rustica e adattata all'ambiente ed ai suoli umidi della Bresse. In passato, ogni singolo allevatore selezionava di persona i propri riproduttori nel suo allevamento. Successivamente, nel 1955, fu istituito un centro di selezione, frutto di sforzi collettivi nel settore, che sfocia in un sistema di selezione genealogica che consente di preservare la razza.

Le pratiche zootecniche poggiano su un regime alimentare ancestrale basato su un'alimentazione autonoma del pollame su percorsi erbosi (vermi, erba, ecc. ...), completata da cereali e da prodotti lattiero-caseari (latte diluito, siero, latte in polvere, latticello ...). La fase finale di ingrasso degli animali ha luogo in gabbie denominate «épinettes», in luoghi calmi e al riparo dalla luce per evitare qualsiasi fonte di agitazione. Una volta macellato, il pollame è generalmente presentato in un modo del tutto originale ed ha un collare di piume alla base del collo.

L'allevatore è particolarmente attento ai cosiddetti «volailles fines», ovvero il cappone, maschio nato all'inizio della primavera e castrato prima del 15 luglio, e la pollastra, femmina più anziana del pollo e che non è ancora entrata nel ciclo di produzione delle uova. La fase finale di ingrasso nelle «épinettes» è più lunga per i cosiddetti «volailles fines» rispetto ai polli e la loro alimentazione è spesso più appetitosa e somministrata sotto forma di pâté. Essi sono altresì oggetto di cure molto delicate al momento della macellazione e vengono spennati con la massima accuratezza in modo da non danneggiarne la pelle. Quando sono «adornati» nel modo tipico della Bresse, obbligatoriamente per il cappone, le zampe e le ali vengono compresse contro il corpo; gli animali sono quindi avvolti in una tela solida di origine vegetale che viene poi strettamente cucita a mano con una funicella sottile partendo dal centro per finire verso la testa ed il codrione; in tal modo l'animale è avvolto completamente nel tessuto fatta eccezione per il collo il cui terzo superiore viene lasciato piumato. Una volta tolto dalla tela, il pollo presenta la caratteristica forma di un cilindro da cui emergono soltanto la testa e il collo.

5.2. Specificità del prodotto:

Gli animali sono caratterizzati da uno scheletro sottile e da una pelle la cui struttura denota una buona attitudine allo sviluppo della carne e del grasso. Il numero dei filetti è connesso alla lunghezza del dorso.

Il prodotto «Volaille de Bresse» è del tipo «volaille grasse», che significa longilineo e di estrema finezza, il che sta ad indicare un buon potenziale di ingrasso di questi animali. Questi polli si possono facilmente distinguere dal tipo «poulet de grain» che è più grande, più magro ed ha caratteristiche di anemia meno pronunciate.

Dopo una cottura che deve essere davvero sapiente onde mantenere inalterate tutte le caratteristiche organolettiche degli animali, il pollame si contraddistingue soprattutto per la sua elevata resa di carne, che è tenerissima, molto saporita ed estremamente succosa.

Per quanto riguarda la resa della carne, il prodotto «Volaille de Bresse» presenta un notevole numero di pezzi di scelta come la lunghezza e la larghezza dei filetti e la rotondità delle parti inferiori delle cosce («pilons»). Le ossa sono anch'esse tutte molto sottili, la testa e il collo sono piuttosto gracili in modo che le parti non commestibili sono pochissime. Dopo le operazioni di dissanguamento e di deplumazione, questi animali sono caratterizzati dalla rotondità delle carni e del grasso, senza protrusioni visibili.

La carne è tenera, si scioglie in bocca, il che le ha valso il soprannome di «moelleux» alle «Halle» di Parigi. La carne si stacca da sola dalle ossa e i vari muscoli si separano gli uni dagli altri con estrema facilità. Le fibre muscolari sono talmente sottili che quasi non è possibile distinguerle. I tendini e le aponeurosi sono pressoché inesistenti e si confondono con la carne. Oltre al grasso di copertura che varia a seconda dello stato di ingrasso, vi è del grasso anche nei muscoli dei volatili. Ciascuna delle minuscole fibre muscolari è in un certo senso «rivestita» di una delicata guaina di grasso che, dopo la cottura, conferisce alla carne la sua eccezionale morbidezza.

La pollastra è più rotonda e più pesante del pollo e presenta una particolare qualità gustativa connessa al suo stato di ingrasso più avanzato. Il capponi, a causa della sua castrazione e della sua notevole durata di vita, che favoriscono l'infiltrazione lunga e regolare del grasso nei tessuti muscolari, è un volatile di elevata qualità gastronomica commercializzato esclusivamente in occasione delle feste di fine d'anno.

Infine, i buongustai riconoscono che la carne di questi animali possiede un profumo particolare che i fini intenditori apprezzano in alto grado.

Questi prodotti, saldamente ancorati nella gastronomia locale, sono cucinati e promossi dai più grandi chef sia in Francia sia all'estero.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

La pollicoltura praticata nella Bresse, che scaturisce direttamente dalle caratteristiche dell'ambiente naturale, favorevole in particolare alla coltivazione di erba e di granturco, piante che richiedono un clima piovoso e suoli dalle notevoli riserve idriche, è il fattore determinante all'origine della pollicoltura praticata nella Bresse. Il granturco somministrato come complemento degli altri cereali, grazie alle sue proprietà nutritive, ha consentito la produzione di pollame grasso su cui si basa la reputazione del prodotto denominato «volailles de Bresse».

Gli allevatori sono stati in grado di mantenere la razza allo stato puro onde sviluppare il pollame della Bresse. In effetti, le sue caratteristiche di rusticità gli hanno consentito di vivere in questo ambiente ostico in cui si nutre in parte della fauna spontanea del territorio e dei complementi sostanziali provenienti dalla zona geografica (granturco, latte) apportati dall'allevatore nel corso della fase di allevamento e di ingrasso.

Così, l'allevamento si basa su una salda tradizione che abbina ad un regime alimentare particolarmente scarso in proteine metodi di ingrasso specifici e un'età di macellazione tardiva che consente agli animali di raggiungere la completa maturità fisiologica.

Le modalità di allevamento, le cure e l'ingrasso conferiscono ai volatili, una volta cotti, particolarità organolettiche straordinarie. La pratica tradizionale di avvolgere strettamente i «volailles fines» in un tessuto consente segnatamente di favorire l'impregnarsi dei grassi nei muscoli. Gli eteri assorbiti dal grasso e sprigionati durante la cottura interagiscono e, impregnando tutta la massa, conferiscono agli animali un delicato profumo.

Molti di questi volatili sono venduti in seguito a quattro concorsi specifici denominati «Les glorieuses de Bresse» il primo dei quali si è tenuto a Bourg-en-Bresse il 23 dicembre 1862. Altre tre manifestazioni si svolgono durante la settimana che precede Natale, a Pont-de-Vaux, Montrevel-en-Bresse e Louhans e riuniscono oltre mille 1 000 animali *infocchettati*, i più belli dei quali sono sottoposti alla valutazione della giuria. I produttori si contendono il primo premio dei capponi e delle pollastre, che sono venduti al miglior offerente, e sono gli esemplari più belli che vanno ad adornare le più belle vetrine e le più splendide tavole imbandite per il veglione di Natale e di Capodanno. Questi concorsi stanno a dimostrare a che punto gli allevatori sono fieri dei loro prodotti e fanno prova di un profondo attaccamento alla loro attività.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾].

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCVolailleDeBresse2011.pdf>

⁽³⁾ Cfr. nota 2.