

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta nel settore dei prodotti agricoli e alimentari di cui all'articolo 6 ter, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione

(2022/C 492/04)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 6 ter, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾

Comunicazione dell'approvazione di una modifica ordinaria di un disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta originaria di uno Stato membro (Regolamento (UE) n. 1151/2012)

«Volailles du Maine»

N. UE: PGI-FR-0148-AM01 - 28.9.2022

DOP () IGP (X)

1. Nome del prodotto

«Volailles du Maine»

2. Stato membro cui appartiene la zona geografica

Francia

3. Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003– 93555 Montreuil Cedex
Tél. +33 173303800
Fax +33) 173303804
E-mail: info@inao.gouv.fr

4. Descrizione della o delle modifiche approvate

Le modifiche apportate al disciplinare di produzione sono descritte in appresso e riguardano le sezioni di seguito indicate.

Sezione «Descrizione del prodotto»

Riguardo ai prodotti che beneficiano dell'IGP, la modifica prevede la produzione delle specie aggiuntive seguenti:

- pollo giallo,
- pollo nero,
- pollo 100 giorni,
- faraona,

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

- cappone e mini cappone,
- pollastra,
- anatra,
- oca,
- gallina.

Le specie suddette, allevate nella zona geografica da parecchi anni, sono prodotte dal gruppo richiedente.

La sezione è completata introducendo alcuni criteri di conformità e una descrizione organolettica per ogni specie o prodotto.

Il campo di applicazione del disciplinare è esteso alle frattaglie, nello specifico fegato, ventriglio e cuore. Sono ammesse solo le frattaglie ottenute da carcasse di pollame selezionato come IGP. È aggiunto un elenco di criteri riguardanti la selezione e il metodo di commercializzazione (preservazione dell'integrità, omogeneità del colore, vendita in forma fresca o surgelata).

Sezione «Metodo di produzione»

A seguito dell'aggiunta di molte specie al disciplinare, il metodo di produzione è stato ampliato con numerose integrazioni. È suddiviso in due parti: la prima dedicata al pollame da carne e la seconda alle galline ovaiole.

Sottosezioni 5.1 e 5.5 «Ceppi utilizzati»

È soppresso l'obbligo secondo cui il 90 % dei futuri riproduttori del genere *Gallus* nascono e sono allevati nella zona in questione. Infatti, tenuto conto della concentrazione in una medesima zona dei centri di incubazione e della relativa specializzazione, non è possibile per gli avicoltori rifornirsi unicamente nella zona geografica. È inoltre aggiunta una tabella che riassume il fenotipo per ciascuna nuova specie. Per il pollame da carne tutti i ceppi sono a crescita lenta, idonei a un allevamento di lunga durata e su percorsi all'aperto. Per le galline, i ceppi sono rustici e idonei all'allevamento su percorsi.

Sottosezioni 5.2 e 5.6 «Metodo di allevamento»

La menzione «rurale in libertà» è aggiunta a completamento del metodo di allevamento «rurale all'aperto» previsto dal disciplinare vigente. Sono precisate le modalità di accesso ai percorsi: dalle 9 del mattino fino all'imbrunire per il pollame da carne e dalle 11 del mattino fino all'imbrunire per le galline ovaiole. È inoltre inserita una tabella che riassume l'età massima di accesso al percorso e la durata minima di allevamento per ciascuna specie.

Sottosezioni 5.3.1 e 5.7.1 «Strutture di stabulazione»

La sezione è stata completata con alcune integrazioni. Innanzitutto, l'allevamento in struttura fissa e per gruppi omogenei di animali per struttura costituisce la norma riguardo sia al pollame da carne che alle galline. In secondo luogo, sono precisati in modo più dettagliato criteri specifici sulla sistemazione delle strutture stesse a seconda delle specie.

Per il pollame da carne

È stabilita la superficie totale utile dei ricoveri avicoli per ogni singolo sito così da limitare le dimensioni delle aziende (1 600 m²). È quindi indicata la superficie massima per struttura (480 m²), fatta eccezione per i ricoveri di tacchine e oche (500 m²). Una tabella definisce la larghezza e l'altezza degli uscioli in funzione del metodo di allevamento «rurale all'aperto» (minimo 0,35 m) o «rurale in libertà» (minimo 0,40 m). Davanti agli uscioli occorre prevedere un marciapiede della larghezza minima di 1 m. Per polli e faraone è obbligatoria l'installazione di posatoi lunghi 10 m lineari per 100 m² di superficie del locale, che occorre lasciare a disposizione del pollame al più tardi alla quarta settimana di vita.

A completamento della sezione è fornita una tabella indicante la densità massima di animali per struttura.

	Numero massimo di animali/m ² nella struttura di stabulazione
Polli	11
Faraone	13
Tacchine	6,25 (10 fino a 7 settimane)
Anatre	10 – femmine / 8 – maschi
Oche	5 (10 fino a 6 settimane)

Per le galline

È fissata un'età massima per l'accettazione delle pollastre (22 settimane) e viene indicato il numero delle galline per struttura (6 000 galline al massimo). Sono precisati i criteri di sistemazione dei locali interni alle strutture di stabulazione e degli spazi esterni. I locali sono dotati di finestre che consentano il passaggio della luce naturale, integrata all'interno da luce artificiale che garantisca la luminosità per non più di 16 ore al giorno, con un periodo di riposo notturno di almeno 8 ore. Uscioli di uscita di lunghezza minima pari a 4 m per 100 m² di superficie al suolo agevolano l'accesso del pollame ai percorsi. La densità degli animali nella struttura è di 9 galline per m².

Sottosezioni 5.3.2 e 5.7.2 «I percorsi»

La descrizione dei percorsi di allevamento non figurava nel disciplinare di produzione attualmente in vigore. In linea generale i percorsi devono essere erbosi e alberati e costituiti da prati permanenti. Sono forniti dettagli sulla piantumazione degli spazi (tipi di siepi, tipi e numero di alberi), in base alla differenziazione tra pollame da carne e galline. Relativamente ai percorsi è indicata una superficie minima per capo di pollame per ciascuna specie, da modificare a partire dalla data di prelievo parziale per quanto riguarda la pollastra, il cappone e il mini cappone. Sono introdotte indicazioni relative a un periodo di vuoto sanitario da rispettare tra un gruppo omogeneo di animali e l'altro unitamente alle modalità di manutenzione dei percorsi.

Sottosezioni 5.4 e 5.8 «Alimentazione»

La parte relativa all'alimentazione è stata interamente rivista e completata introducendo una distinzione tra il pollame da carne e le galline.

Per il pollame da carne

La proporzione di cereali passa dal 75 al 70 % del peso della formulazione alimentare.

A tale soglia è aggiunto un elenco di materie prime che possono rientrare nella composizione del mangime somministrato. Una tabella riporta l'età del pollame all'inizio del periodo d'ingrasso. È infine introdotta la somministrazione di «grit» (piccola ghiaia distribuita al pollame per favorire la triturazione dei mangimi nel ventriglio), che gli animali possono becchettare a partire dalla quarta settimana di vita.

Per le galline:

Si tratta di una sezione aggiuntiva. Sono introdotte soglie minime pari al 60 % di cereali e loro derivati e al 5 % di minerali ed è aggiunto un elenco di materie prime autorizzate nella composizione del mangime.

Sottosezione 5.9 «Condizioni di prelievo, trasporto e macellazione»

Questa sottosezione sostituisce la sezione «Trasformazione». È introdotto un termine di 5 ore per il digiuno degli animali. Nel rispetto del benessere degli animali è fissato un tempo massimo di 12 ore tra il prelievo e la macellazione, con un tempo massimo di trasporto di 3 ore. È inoltre aggiunto un tempo di recupero di 30 minuti al macello.

La sezione «Trasformazione» è stata rimossa poiché la trasformazione non è effettuata solo nella zona geografica e le condizioni di macellazione ante mortem sono state soppresse. Sono state ugualmente rimosse la sezione relativa alla formazione degli avicoltori e la sezione riguardante il divieto di allevare pollame di specie diverse da quelle allevate dal gruppo o dai gruppi beneficiari.

Sezione «Legame»

La sezione «Legame con l'origine geografica» del disciplinare vigente è stata radicalmente modificata. È stata riorganizzata in tre parti per evidenziare le peculiarità della zona geografica e del prodotto nonché il legame causale. La formulazione è più concisa e molte indicazioni e riferimenti storici sono stati eliminati.

Sezione «Zona geografica»

La modifica della zona è dovuta essenzialmente a modifiche di carattere amministrativo a seguito di fusioni di comuni o di omessa indicazione di comuni nella delimitazione della zona fornita dal disciplinare in vigore.

Il disciplinare indica che l'allevamento, che deve aver luogo nella zona geografica, ha inizio:

- per il pollame da carne, a partire dall'arrivo dei pulcini presso l'avicoltore entro e non oltre il terzo giorno di vita;
- per le galline, a partire dall'arrivo delle pollastre nel pollaio per ovaiole entro e non oltre le 22 settimane di vita.

Sezione «Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica»

Sono aggiunte:

- la categoria degli operatori che intervengono nella zona geografica;
- la dichiarazione d'identificazione degli operatori ai fini della relativa autorizzazione prima dell'inizio dell'attività in questione.
- È aggiunta una tabella relativa alla tracciabilità a monte e a valle.

Sezione «Etichettatura»

Il paragrafo attuale è soppresso e sostituito da una frase che riporta gli elementi normativi obbligatori.

Sono inoltre apportate modifiche redazionali nelle sezioni riportate in appresso.

Nella sezione «Servizio competente dello Stato membro» sono aggiunti i recapiti dell'*Institut national de la qualité et de l'origine* (INAO) quale servizio competente dello Stato membro a norma del regolamento (UE) n. 1151/2012.

Nella sezione «Gruppo richiedente» sono indicati i recapiti e la forma giuridica del richiedente Syvol Qualimaine. Nella sezione «Struttura di controllo» sono ora riportati i recapiti delle autorità competenti in materia di controllo a livello francese, più precisamente: l'*Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) e la *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF).

Il nome e i recapiti dell'organismo di certificazione sono consultabili sul sito web dell'INAO e nella banca dati della Commissione europea.

La sezione «Requisiti nazionali» è presentata sotto forma di tabella dei principali punti da controllare, con relativo metodo di valutazione.

Il documento unico dell'IGP «Volailles du Maine» consta attualmente della domanda di registrazione del prodotto presentata ai sensi dell'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio.

Tale documento è stato radicalmente modificato in tutte le sue sezioni a fini di allineamento con l'allegato I del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Le modifiche ordinarie approvate comportano di conseguenza una modifica del documento unico in tutte le sue sezioni.

Nessuna delle modifiche descritte e argomentate contempla una variazione del nome dell'indicazione geografica protetta né un cambiamento dell'uso di tale nome e nessuna di esse è di natura tale da implicare un rischio di annullamento del legame di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera b), né comporta nuove restrizioni alla commercializzazione del prodotto. Tali modifiche rispondono pertanto alla definizione di modifica ordinaria del disciplinare.

Per la presente indicazione geografica protetta registrata in virtù del regolamento (CE) n. 1107/96 del 12 giugno 1996 non era disponibile alcun documento unico, bensì una scheda riassuntiva delle informazioni principali, tra cui i servizi competenti dello Stato membro, il gruppo richiedente, il nome e il tipo di prodotto e una descrizione del disciplinare. Il suddetto documento è pertanto sostituito dal documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Volailles du Maine»

N. UE: PGI-FR-0148-AM01 - 28.9.2022

DOP () IGP (X)

1. **Nome**

«Volailles du Maine»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

I prodotti «Volailles du Maine» consistono di carne cruda, fresca o surgelata, presentata sotto forma di:

- carcasse (con o senza frattaglie),
- tagli,
- tagli porzionati,
- frattaglie.

Il pollame «Volailles du Maine» appartiene alle famiglie e tipologie avicole seguenti:

- *Gallus*: pollo, pollastra, cappone, mini cappone, gallina;
- *Numida meleagris*: faraona, cappone di faraona;
- *Meleagris gallopavo*: tacchina;
- *Cairina muschata*: anatra;
- *Anser anser*: oca.

Le carni «Volailles du Maine» consistono in carni di pollame dallo sterno a punta flessibile (non ossificata), ovvero il tipo di carni da arrostitire o cuocere in padella per quanto riguarda il pollame da carne, e in carni di pollame dallo sterno a punta rigida (ossificata), cioè carni da brasare, mettere in conserva o lessare, per quanto riguarda le galline.

I prodotti «Volailles du Maine» hanno:

- buona conformazione;
- ossa resistenti;
- carne polposa, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso, cosce carnose, ad eccezione delle galline;
- copertura di grasso (stato di ingrassamento):

Tipo di prodotto	Stato di ingrassamento
Pollo, tacchina da arrosto, tacchina da taglio	Strato di grasso sottile sul petto, sul dorso e sulle cosce
Faraona	Strato di grasso molto sottile sul petto, sul dorso e sulle cosce
Cappone, mini cappone, pollastra, cappone di faraona	Strato di grasso spesso sul petto, sul dorso e sulle cosce
Oca	Strato di grasso da medio a spesso sul petto, sul dorso e sulle cosce
Anatra	Strato di grasso medio sul petto, sul dorso, sulle cosce
Gallina	Strato di grasso medio sul petto, sul dorso e sulle cosce

I prodotti «Volailles du Maine» rispondono ai criteri qualitativi indicati di seguito.

— Per le carcasse: classe A e peso minimo.

	Peso minimo del prodotto eviscerato senza frattaglie (in grammi)	Peso minimo del prodotto parzialmente eviscerato (in grammi)
Pollo	950 – 81 / 84 giorni 1 150 – 100 giorni	1 300 – 81 / 84 giorni 1 500 – 100 giorni
Gallina	900	-
Cappone	2 400	2 900
Mini cappone	1 600	2 000
Pollastra	1 550	1 900
Faraona	800	1 100
Cappone di faraona	1 300	1 800
Tacchino/a da arrosto	2 300 – femmine 3 100 – maschi	2 700 – femmine 3 600 – maschi
Tacchino/a da taglio	2 800 – femmine 4 100 – maschi	-
Anatra	1 250 – femmine 2 300 – maschi	2 900 – femmine 1 600 – maschi
Oca	2 700	3 100

— Per i tagli e i tagli porzionati: classe A e provenienza da carcasse conformi al peso minimo.

— Per le frattaglie (fegato, ventriglio, cuore): integrità preservata, colore omogeneo.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La quantità somministrata di mangime deve contenere, nella fase d'ingrasso del pollame da carne e in base a un consumo calcolato come media ponderata, almeno il 70 % di cereali e prodotti derivati.

Per le galline il mangime somministrato deve contenere almeno il 60 % di cereali e prodotti derivati e il 5 % di minerali.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Le operazioni effettuate nella zona geografica sono le seguenti: allevamento di pollame.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

L'etichetta deve recare il nome «Volailles du Maine» e il simbolo IGP dell'Unione europea nello stesso campo visivo.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica dell'IGP «Volailles du Maine» è definita in base a criteri climatici e storici. Comprende i dipartimenti della Sarthe e della Mayenne e le zone limitrofe irrigate dal bacino del fiume Maine e relativi affluenti, vale a dire i fiumi Loir, Sarthe e Mayenne, oltre ai corsi d'acqua che vi affluiscono.

— I dipartimenti della Sarthe (72) e della Mayenne (53) sono inclusi integralmente.

— Eure-et-Loir (28)

- Cantoni: Nogent-le-Rotrou.
- Comuni: Authon-du-Perche, Beaumont-les-Autels, Béthonvilliers, Chapelle-Guillaume, Chapelle-Royale, Charbonnières Coudray-au-Perche, Frazé, Friaize, La Bazoche-Gouet, Le Thieulin, Les Autels-Villevillon, Les Étilleux, Luigny Miermaigne, Montigny-le-Chartif, Moulhard, Saint-Bomer.
- Indre-et-Loire (37)
 - Cantoni: Château-Renault, Langeais, Saint-Cyr-sur-Loire, Vouvray.
 - Comuni: Neuillé-le-Lierre, Noizay, Tours (solo nella parte a nord della Loira).
- Loir-et-Cher (41)
 - Cantoni: Montoire-sur-le-Loir, Perche, Vendôme.
 - Comuni: Épiais, Oucques La Nouvelle, Rhodon.
- Maine-et-Loire (49)
 - Cantoni: Angers, Angers 2, Angers 3, Angers 4, Angers 5, Angers 6, Angers 7, Beaufort-en-Anjou, Longué-Jumelles, Segré-en-Anjou Bleu, Tiercé.
 - Comuni: Bécon-les-Granits, Champtocé-sur-Loire, Erdre-en-Anjou (territorio dell'ex comune di La Pouèze), Ingrandes-Le Fresne sur Loire, La Possonnière, Les Ponts-de-Cé (solo nella parte a nord della Loira), Saint-Augustin-des-Bois, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Sigismond, Saumur (solo nella parte a nord della Loira), Val d'Erdre Auxence.
- Orne (61)
 - Cantoni: Alençon, Alençon 1, Alençon 2, Bagnoles de l'Orne Normandie, Bretoncelles, Ceton, Damigny, Écouves, L'Aigle, Mortagne-au-Perche, Tourouvre au Perche.
 - Comuni: Aube, Aunou-sur-Orne, Avrilly, Bagnoles de l'Orne Normandie (territorio dell'ex comune di Saint-Michel-des-Andaines), Beaufai, Beauvain, Belfonds, Boitron, Chahains, Chailloué, Champsecret Domfront en Poirais, Écorcei, Fay, Godisson, Joué-du-Bois, L'Orée-d'Écouves, La Chapelle-près-Sées, La Chaux, La Ferrière-Béchet, La Ferté Macé, La Lande-de-Goult, La Motte-Fouquet, Le Bouillon, Le Cercueil, Le Champ-de-la-Pierre, Le Ménil-Scelleur, Les Monts d'Andaine, Lonlay-l'Abbaye, Lonlay-le-Tesson, Macé Magny-le-Désert, Mahéru, Méhoudin, Mortrée, Neauphe-sous-Essai, Rai, Rouperroux, Saint-Bômer-les-Forges, Saint-Brice, Saint-Clair-de-Halouze, Saint-Ellier-les-Bois, Saint-Gervais-du-Perron, Saint-Gilles-des-Marais, Saint-Martin-des-Landes, Saint-Martin-l'Aiguillon, Saint-Ouen-le-Brisoult, Saint-Patrice-du-Désert, Saint-Pierre-des-Loges, Saint-Sauveur-de-Carrouges, Saint-Symphorien-des-Bruyères, Sainte-Marguerite-de-Carrouges, Sainte-Marie-la-Robert, Sées, Tanville.

5. Legame con la zona geografica

Il legame all'origine dell'IGP «Volailles du Maine» poggia su fattori naturali e umani legati al territorio della regione del Maine che portano a una produzione di pollame dalle caratteristiche specifiche (galline, polli, tacchine, anatre, faraone, pollastre, capponi e oche). Tali caratteristiche hanno fatto sì che questa realtà produttiva potesse costruirsi e acquisire nel tempo una sua reputazione.

La zona geografica comprende i dipartimenti della Sarthe e della Mayenne, oltre ad alcuni settori limitrofi a questi due dipartimenti, coincidendo così in modo approssimativo con la provincia storica del Maine.

La zona geografica dell'IGP «Volailles du Maine» è una regione di contatto e di transizione tra formazioni geologiche diverse. La parte occidentale, corrispondente al margine orientale del massiccio armoricano, è caratterizzata da suoli acidi sviluppatisi su scisti precambriani e presenta rilievi leggermente ondulati. La parte settentrionale, in lieve pendenza, presenta suoli più profondi che dispongono di una buona riserva idrica sfruttabile. La parte orientale, in cui le formazioni secondarie del bacino parigino si sovrappongono al massiccio armoricano, è una zona intermedia in cui sono presenti suoli sabbiosi e calcarei. A sud si trova invece un'area alluvionale la cui origine è dovuta a una fitta rete idrografica naturale intorno agli affluenti del fiume Maine. L'altitudine è compresa in generale tra i 25 e i 100 m. Il Mont des Avaloirs, la cui vetta raggiunge i 416 m di altitudine, costituisce il punto culminante della zona geografica.

Il territorio presenta dunque nel suo insieme due grandi tipologie di terreni: suoli tendenzialmente acidi, molto favorevoli allo sfruttamento dei prati naturali, e suoli calcarei idonei alle colture cerealicole.

La zona geografica è caratterizzata da un clima temperato a tendenza oceanica, con precipitazioni relativamente omogenee (da 650 a 800 mm/m²) e oscillazioni stagionali limitate. La temperatura media mensile è uniforme e varia dai 4 ai 18 °C. Le escursioni termiche tra una stagione e l'altra e tra il giorno e la notte sono piuttosto contenute.

Tale clima complessivamente mite e caratterizzato da pochi eventi climatici eccezionali (senza brusche variazioni di temperatura, pluviometria o soleggiamento) favorisce una consistente presenza del pollame all'aperto.

La fitta rete idrologica naturale della zona geografica consta di tre grandi fiumi - la Mayenne, la Sarthe e il suo affluente principale, il Loir - che le garantiscono un approvvigionamento idrico senza rischio di carenze. I fiumi suddetti terminano il loro corso confluendo, a nord di Angers, nel fiume Maine, il quale a sua volta confluisce nella Loira, segnando così il confine meridionale della zona geografica.

La zona geografica dell'IGP «Volailles du Maine» è per tradizione una regione di policoltura-allevamento di cui il pollame è parte integrante. La regione mantiene le sue tradizioni agricole, caratterizzate in particolare da competenze storicamente legate all'utilizzo dei cosiddetti «percorsi avicoli» quale elemento essenziale per l'allevamento del pollame del Maine. Durante il periodo d'ingrasso i produttori mettono quindi a disposizione del pollame grandi percorsi erbosi e alberati accessibili dalle 9 del mattino fino all'imbrunire. L'alimentazione del pollame è costituita principalmente da cereali. È inoltre previsto il finissaggio per il pollame da consumare in occasione delle festività e per i polli di oltre 100 giorni.

È dal 1960 che gli avicoltori del bacino del Maine sono pionieri in materia di qualità del pollame allevato. Hanno concepito disciplinari controllati da una struttura indipendente per le diverse specie di pollame al fine di soddisfare le esigenze dei consumatori che, vivendo in città, erano alla ricerca di pollame rurale di qualità e, qualche decennio dopo, hanno introdotto due nuove produzioni: i capponi di faraona e i mini capponi. Già all'epoca i disciplinari dei prodotti «Volailles du Maine» prevedevano l'obbligo di uscita all'aperto degli animali.

D'altro canto, le dimensioni contenute delle aziende e le modeste quantità di pollame allevato permettono agli avicoltori di mantenere il legame uomo-animale. Al pari dei loro antenati, i moderni avicoltori dispongono delle conoscenze tecniche necessarie per una buona conduzione degli allevamenti. Tale esperienza, acquisita negli anni, ha permesso di mantenere a lungo termine una produzione avicola di qualità, pur lasciando spazio all'evoluzione e al progresso indispensabili perché si tenesse conto di determinate istanze sociali quali il benessere degli animali.

Il pollame «Volailles du Maine» trae quindi vantaggio da un insieme di fattori naturali che gli permettono di utilizzare ed esplorare al meglio i percorsi all'aperto.

I rilievi leggermente ondulati e i terreni tendenzialmente acidi che raramente perdono umidità offrono percorsi agevoli da esplorare che consentono al pollame di trovare alimenti complementari come l'erba, i lombrichi o gli insetti presenti lungo il cammino.

L'acqua proveniente dalle precipitazioni ma anche dalla rete idrografica, in quantità sufficiente e disponibile tutto l'anno, consente una produzione regolare di vegetali e cereali che costituiscono la base tradizionale e immutabile dell'alimentazione del pollame «Volailles du Maine». Come in passato, inoltre, questa risorsa idrica regolare agevola ancor oggi l'impianto di piante perenni quali alberi e siepi arbustive che incoraggiano il pollame ad esplorare il percorso fornendo anche riparo e protezione da eventuali predatori.

Il clima temperato a tendenza oceanica favorisce l'inerbimento lungo tutto l'arco dell'anno e invita gli animali ad uscire all'aperto, a prescindere dalla stagione, dalle 9 del mattino fino al crepuscolo.

I prodotti «Volailles du Maine» presentano per tutte le specie una buona conformazione, ossa resistenti, carne polposa, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso, cosce carnose (queste ultime ad eccezione delle galline).

Il loro stato d'ingrassamento permette inoltre la produzione di:

- polli e tacchine con uno strato di grasso sottile sul petto, sul dorso e sulle cosce;
- faraone con uno strato di grasso molto sottile sul petto, sul dorso e sulle cosce;
- capponi, mini capponi, pollastre e capponi di faraona con uno strato di grasso spesso sul petto, sul dorso e sulle cosce;
- oche con un strato di grasso da medio a spesso sul petto, sul dorso e sulle cosce;
- anatre e galline con uno strato di grasso medio sul petto, sul dorso e sulle cosce.

Il pollo, la tacchina, la faraona, il cappone, il mini cappone, la pollastra, il cappone di faraona, l'oca e l'anatra «Volailles du Maine» sono caratterizzati da carcasse con sterno a punta flessibile (non ossificata), mentre la gallina «Volailles du Maine» ha una carcassa con sterno a punta rigida (ossificata).

Le competenze degli avicoltori del Maine sono incentrate sui fattori seguenti:

- l'impiego di ceppi a crescita lenta che permettono un allevamento di lunga durata;
- la gestione ottimale dei percorsi, con pollame la cui uscita all'aperto è stimolata dalle condizioni climatiche e da un ambiente esterno favorevole;
- l'alimentazione a base di cereali.

Questi metodi di allevamento antichi ma ancora attuali hanno dato notorietà al pollame «Volailles du Maine».

Vari scrittori (Racine, Scarron) e gastronomi (Grimaud de la Reynière, Brillat-Savarin) hanno tributato elogi alla qualità del pollame di questa IGP. Nel 1668 l'illustre scrittore Racine scriveva ne «I litiganti»: «[...] che là ha mangiato un buon cappone del Maine», ma la qualità delle galline, dei polli nutriti con cereali, delle tacchine, delle oche e via dicendo non era certo da meno. Ne hanno tessuto le lodi anche Luigi XIV, Colbert e Madame de Sévigné.

Nei secoli XVIII e XIX la fama del pollame del Maine eguagliava quella del pollame della regione della Bresse, come testimoniano alcuni riferimenti storici.

Tra il 1950 e il 1980 esistevano nella regione del Maine molti mercati di animali vivi, tra cui i più importanti erano quelli di Le Mans, La Flèche, Loué e Château-Gontier. Questi mercati, molto rinomati, attiravano compratori non solo da tutta la Francia, ma anche dai paesi confinanti come il Belgio.

Ancor oggi, l'allevamento avicolo «su percorsi» nel territorio del Maine rappresenta, da un lato, il 20 % del valore delle attività agricole del territorio regionale, dall'altro circa il 20 % dell'intera produzione francese di pollame contrassegnato da marchi di qualità e di origine, il che fa di questa zona una delle maggiori aree produttive del paese.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-78268bb4-b7f5-43e3-878e-b93def80193d
