

V

(Avvisi)

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

(2023/C 244/05)

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 de Bretagne»

N. UE: PGI-FR-0155-AM01 - 28.3.2023

DOP () IGP (X)

1. Nome del prodotto

«Volailles de Bretagne»

2. Stato membro cui appartiene la zona geografica

Francia

3. Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

—

4. Descrizione della o delle modifiche approvate

1. Descrizione del prodotto

Riguardo ai prodotti che beneficiano dell'IGP, la modifica prevede la produzione dei prodotti aggiuntivi seguenti:

— pollo giallo,

— cappone di faraona.

La sezione è integrata con una descrizione del fenotipo per ciascuna delle specie e con una descrizione organolettica comune a tutte le specie.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

Sono precisate le caratteristiche dei tagli. Possono essere ottenuti da carcasse che possono presentare lievi difetti ma le parti scelte devono essere conformi ai criteri di presentazione della classe A e la carcassa da cui sono ottenuti i tagli non può avere un peso minimo inferiore al 90 % del peso definito per il pollame commercializzato intero.

L'ambito 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.

La modifica incide sul documento unico.

2. Zona geografica

La realizzazione della cova non è più prevista nella zona geografica.

La modifica incide sul documento unico.

3. Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica

La sezione è aggiornata in linea con le modifiche riportate negli altri capitoli del disciplinare. Per ciascuna fase del metodo di ottenimento, sono presentati i documenti che assicurano la tracciabilità.

Tale modifica non incide sul documento unico.

4. Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto

Sottosezione 5.1 «Accasamento dei pulcini»

Sono aggiunte le condizioni di accoglienza (stato della lettiera, riscaldamento dell'edificio, accesso all'acqua e all'alimentazione) dei pulcini nelle strutture di allevamento.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

Sottosezione 5.2 «Razze e incroci di razze»

In tale sottosezione sono ricordati i fenotipi per ciascuna specie. Le razze e gli incroci di razze sono riconosciuti come razze rustiche a crescita lenta.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

Sottosezione 5.3 «Metodo e modalità di allevamento»

Sono precisati i valori stabiliti per le densità e le quantità di capi massime per edificio in funzione dell'età per la superficie minima di percorso esterno per animale come pure l'età massima di accesso al percorso e l'età minima di macellazione. La densità nell'edificio e sul percorso diminuisce durante il periodo di allevamento. Le età minime alla macellazione variano a seconda delle specie. Tali precisazioni sono state apportate al disciplinare al momento della registrazione come IGP.

Sono indicati i valori stabiliti per le densità e le quantità massime per edificio in funzione dell'età, per la superficie minima di percorso esterno per animale come pure per l'età massima di accesso al percorso e l'età minima di macellazione. Tali valori sono aggiunti per il cappone di faraona e sono modificati per la pollastra e il tacchino. La densità nell'edificio e sul percorso diminuisce durante il periodo di allevamento. Tali precisazioni sono state apportate al disciplinare successivamente alla registrazione come IGP.

Sono aggiunti i periodi di finissaggio e le loro durate per il pollame per cui ciò è autorizzato. Sono pertanto possibili un finissaggio in clausura al massimo di 15 giorni per i polli di età superiore a 90 giorni e un finissaggio in clausura di quattro settimane per i capponi e le pollastre. In tali casi, l'allevatore adatta l'alimentazione distribuendo un alimento meno proteico rispetto al momento dell'uscita degli animali sul percorso.

Per le pollastre e i capponi, gli edifici possono essere oscurati o può essere previsto un sistema di illuminazione. Per le pollastre, si tratta di controllare il raggiungimento della maturità sessuale. Quanto ai capponi, si tratta di limitarne l'aggressività che potrebbe nuocere alla qualità della carne.

Le condizioni di accapponatura e tarpatura delle faraone sono oggetto di precisazioni. È citato il divieto di eliminare la cresta e i bargigli del pollame.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

Sottosezione 5.4 «Caratteristiche degli edifici»

Sono descritte in modo dettagliato le caratteristiche degli edifici e il loro equipaggiamento. Sono specificate le superfici nonché le condizioni di utilizzo di edifici mobili, incluse le norme relative all'impianto, all'equipaggiamento e all'accesso al percorso.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

Sottosezione 5.5 «Caratteristiche del percorso»

È descritto il percorso utilizzato per l'uscita degli animali. È per la maggior parte ricoperto da un prato permanente ben sviluppato e verde tutto l'anno. Sono indicati gli elementi naturali volte a ottimizzare la permanenza degli animali sul percorso e a proteggerli dai venti dominanti. È indicata l'importanza delle siepi arbustive. Il percorso deve disporre di almeno 20 alberi. L'elenco delle specie autorizzate è riportato nel disciplinare. Tali specie devono rappresentare almeno il 50 % degli alberi piantati sui percorsi nuovi o rinnovati.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

Sottosezione 5.6 «Alimentazione e metodo di alimentazione»

Al fine di integrare gli elementi relativi alla quota minima di cereali e quindi di grani di cereali e prodotti derivati da cereali, sono specificate le tre fasi di allevamento degli animali. È inoltre aggiunto un elenco delle categorie di materie prime e additivi tecnologici autorizzati come pure il divieto di qualsiasi distribuzione sistematica di mangimi medicati, a eccezione dei mangimi medicati antiparassitari.

La modifica incide sul documento unico.

Sottosezione 5.7 «Condizioni sanitarie di allevamento»

Sono apportate varie precisazioni riguardanti la presenza di una zona filtro funzionale per edificio, la sorveglianza quotidiana del pollame e i trattamenti antibiotici. Dopo che il pollame è stato prelevato, le attrezzature e l'edificio sono puliti e disinfettati. È necessario rispettare un vuoto sanitario di 14 giorni, ridotto a 12 giorni a determinate condizioni.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

Sottosezione 5.8 «Ritiro e trasporto del pollame»

Prima del ritiro del pollame è specificato un periodo minimo di cinque ore durante il quale il pollame è sottoposto a digiuno prima di essere prelevato. È inoltre necessario che la distanza massima da percorrere tra l'allevamento e il macello sia di 100 km o che il trasporto duri al massimo tre ore.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

Sottosezione 5.9 «Macellazione»

All'arrivo al macello, il pollame beneficia di almeno 30 minuti di riposo. I capi sono macellati in un ambiente che permette di limitare lo stress. È necessario provvedere a una scottatura per agevolare la spennatura. Le carcasse sono sottoposte a un processo di raffreddamento e asciugamento per consentire alla temperatura di calare rapidamente affinché raggiunga i 4 °C.

Il peso minimo delle carcasse eviscerate di cui al disciplinare in vigore è riportato con un aggiornamento. È aggiunto il peso minimo delle carcasse sfilate.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

Sottosezione 5.10 «Taglio»

Dopo l'operazione di macellazione, sono indicate varie disposizioni per l'inquadramento dell'attività di taglio delle carcasse, segnatamente il termine massimo per tale attività in seguito alla macellazione e le condizioni di verifica delle operazioni.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

Sottosezione 5.11 «Condizionamento del pollame, tagli e frattaglie»

Sono aggiunte disposizioni sulla preparazione del pollame e delle frattaglie al momento del condizionamento.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

Sottosezione 5.12 «Surgelamento»

Sono aggiunte le condizioni di surgelamento. Per ciascun tipo di presentazione prevista dal disciplinare sono definiti i termini massimi per il raggiungimento della temperatura di -18 °C. È precisato il divieto di surgelamento per immersione.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

5. Elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico

Gli elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico sono stati riscritti consentendo al contempo di distinguere le specificità della zona geografica, del prodotto e del legame causale. Gli elementi alla base del legame con l'ambiente geografico non sono modificati. Rimangono fondati sull'utilizzo di razze e incroci adatti all'uscita su percorsi, sull'importanza e sulla reputazione dell'attività avicola all'interno della zona geografica, sui fattori umani che hanno permesso il mantenimento di un allevamento tradizionale come pure sulle caratteristiche dell'ambiente che favoriscono l'allevamento su percorsi. Le numerose illustrazioni e i riferimenti storici sono stati eliminati.

La modifica incide sul documento unico.

6. Etichettatura

Il paragrafo attuale è soppresso e sostituito da una frase che riporta gli elementi normativi obbligatori. L'etichetta reca il nome registrato «Volailles de Bretagne» e, nel medesimo campo visivo, il simbolo IGP dell'Unione europea.

La modifica incide sul documento unico.

7. Servizio competente dello Stato membro

Sono aggiunti i recapiti dell'«Institut national de la qualité et de l'origine» (INAO) in quanto servizio competente dello Stato membro, conformemente al regolamento (UE) n. 1151/2012.

Tale modifica non incide sul documento unico.

8. Gruppo richiedente

Sono indicati i recapiti e la forma giuridica dei «Fermiers d'Arcoat».

Tale modifica non incide sul documento unico.

9. Struttura di controllo

Sono ora riportati i recapiti delle autorità competenti in materia di controllo a livello francese: 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.

Tale modifica non incide sul documento unico.

10. Requisiti nazionali

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

Tale modifica non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Volailles de Bretagne»

N. UE: PGI-FR-0155-AM01 - 28.3.2023

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Volailles de Bretagne»

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 de Bretagne» consistono di pollame di razze a crescita lenta che consentono una lunga durata di allevamento durante il quale i capi hanno accesso a percorsi all'aria aperta erbosi e alberati. Sono caratterizzati da una carne soda e una carcassa ben coperta, con masse muscolari sufficientemente sviluppate e ben distribuite su tutto lo scheletro.

Appartengono a varie famiglie e comprendono i tipi seguenti:

- pollo, pollastra, cappone,
- faraona, cappone di faraona,
- tacchino.

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

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

I prodotti «Volailles de Bretagne» rispondono ai criteri qualitativi e di allevamento indicati di seguito:

- per le carcasse: classe A e peso minimo:

	Durata minima di allevamento	Peso minimo del prodotto eviscerato senza frattaglie	Peso minimo del prodotto sfilato
Pollo	81 giorni	1 000 g	1 300 g
Pollastra	120 giorni	1 650 g	1 950 g
Cappone	150 giorni	2 500 g	2 900 g
Faraona	94 giorni	850 g	1 100 g
Cappone di faraona	150 giorni	1 400 g	1 800 g
Tacchino	140 giorni	femmine: 2 300 g maschi: 3 100 g	femmine: 2 700 g maschi: 3 600 g

- per i tagli: ottenuti da carcasse che possono presentare lievi difetti, ma le parti scelte devono essere conformi ai criteri di presentazione della classe A.

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

I capi «Volailles de Bretagne» sono nutriti con un'alimentazione composta per almeno il 70 % di cereali e prodotti derivati da cereali in fase di ingrasso.

L'alimentazione della fase di avvio è composta per almeno il 50 % di grani di cereali e prodotti derivati.

Durante il periodo di allevamento è opportuno distinguere tre fasi corrispondenti a necessità fisiologiche specifiche:

- la fase di avvio dal 1° al 28° giorno;
- la fase di crescita almeno a partire dal 29° giorno e al più tardi fino al 66° giorno;
- la fase di finissaggio almeno a partire dal 67° giorno fino all'abbattimento.

Le materie prime che costituiscono l'alimentazione sono esclusivamente materie prime di origine vegetale, prodotti lattiero-caseari e minerali.

Le materie prime autorizzate sono:

grani di cereali e prodotti derivati;

semi o frutti oleosi e prodotti derivati;

Per quanto riguarda gli oli vegetali, sono autorizzati solo oli grezzi e raffinati;

semi di leguminose e prodotti derivati;

tuberi e radici e prodotti derivati;

altri semi e frutti e prodotti derivati;

foraggi, foraggi grossolani e prodotti derivati;

altri vegetali, alghe e prodotti derivati;

prodotti lattiero-caseari e prodotti derivati: latte, latticello, siero di latte;

prodotti di animali terrestri e prodotti derivati: unicamente invertebrati;

minerali e prodotti derivati;

(sotto)prodotti della fermentazione di microorganismi: lieviti di birra inattivati o uccisi, allevati su substrato vegetale;

vari: prodotti della trasformazione di vegetali, prodotti della trasformazione di spezie e piante aromatiche, prodotti della trasformazione di piante.

Restrizioni seguenti: sono vietati gli additivi tecnologici dei gruppi funzionali emulsionanti, stabilizzanti e gelificanti.

È vietata qualsiasi distribuzione sistematica di mangimi medicati, a eccezione dei mangimi medicati antiparassitari.

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, produzione di prodotti alimentari.

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

Le fasi successive alla produzione che avvengono nella zona geografica sono l'abbattimento, il taglio, il surgelamento e il confezionamento.

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

L'etichetta reca il nome «Volailles de Bretagne» e il simbolo IGP dell'Unione europea nello stesso campo visivo.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona comprende i dipartimenti e i comuni seguenti:

— i dipartimenti di Côtes d'Armor (22), Finistère (29), Ille-et-Vilaine (35) e Morbihan (56) nella loro interezza;

— il dipartimento Loire-Atlantique (44):

i comuni di Assérac, Avessac, La Chapelle-des-Marais, Châteaubriant, Conquereuil, Derval, Drefféac, Fégréac, Fercé, Guémené-Penfao, Guenrouet, Herbignac, Jans, Lusanger, Marsac-sur-Don, Massérac, Missillac, Mouais, Noyal-sur-Brutz, Pierric, Plessé, Rougé, Ruffigné, Saint-Aubin-des-Châteaux, Saint-Gildas-des-Bois, Saint-Lyphard, Saint-Nicolas-de-Redon, Saint-Vincent-des-Landes, Sévérac, Sion-les-Mines, Soudan, Soulvache, Villepot;

— il dipartimento della Manica (50):

i comuni di Aucey-la-Plaine, Beauvoir, Grandparigny, Hamelin, Huisnes-sur-Mer, Lapenty, Les Loges-Marchis, Le Mesnillard, Le Mont-Saint-Michel, Montjoie-Saint-Martin, Moulines, Pontorson, Sacey, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Brice-de-Landelles, Saint-Hilaire-du-Harcouët, Saint-James, Saint-Laurent-de-Terregatte, Saint-Senier-de-Beuvron, Servon, Tanis;

— il dipartimento di Mayenne (53):

i comuni di Andouillé, La Baconnière, Ballots, Beaulieu-sur-Oudon, La Bigottière, Le Bourgneuf-la-Forêt, Bourgon, Brains-sur-les-Marches, La Brûlatte, Chailland, La Chapelle-Craonnaise, Congrier, Cosmes, Cossé-le-Vivien, La Croixille, Cuillé, Désertines, La Dorée, Ernée, Fontaine-Couverte, Fougerolles-du-Plessis, Gastines, Le Genest-Saint-Isle, La Gravelle, Juvigné, Landivy, Larchamp, Laubrières, Launay-Villiers, Loiron-Ruillé, Méral, Montaudin, Montenay, Montjean, Olivet, La Pellerine, Peuton, Pontmain, Port-Brillet, Quelaines-Saint-Gault, Renazé, La Roë, La Rouaudière, Saint-Aignan-sur-Roë, Saint-Berthevin-la-Tannière, Saint-Cyr-le-Gravelais, Saint-Denis-de-Gastines, Saint-Ellier-du-Maine, Saint-Erblon, Saint-Germain-le-Guillaume, Saint-Hilaire-du-Maine, Saint-Mars-sur-la-Futaie, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Ouën-des-Toits, Saint-Pierre-des-Landes, Saint-Pierre-la-Cour, Saint-Poix, Saint-Saturnin-du-Limet, Senonnes, Simplé, Vautorte.

5. Legame con la zona geografica

I capi «Volailles de Bretagne» consistono di pollame adatto alle condizioni climatiche della Bretagna e all'esplorazione dei percorsi. Grazie altresì alla loro alimentazione ricca di cereali, le masse muscolari sono ben sviluppate, sode e ben distribuite su tutto lo scheletro.

La Bretagna è una penisola che si trova all'estremità nord-ovest della Francia. La sua posizione e le sue dimensioni svolgono un ruolo rilevante sotto il profilo del clima, del territorio e dell'organizzazione territoriale.

Dal punto di vista dei rilievi e della geologia, la Bretagna è caratterizzata dal Massiccio armoricano. Tale massiccio ercinico è molto consumato dall'erosione. Emergono ad altitudini più elevate due linee di cresta in direzione est-ovest: i monti di Arrée e le Montagnes Noires.

La Bretagna è altresì caratterizzata da un suolo granitico ricco di oligoelementi e microrganismi, un'idrometria specifica e venti da ovest ricchi di iodio. Le rocce (scisti, gneiss e graniti) hanno subito alterazioni considerevoli nel corso del tempo. La natura piuttosto acida dei suoli bretoni è anch'essa indice della storia geologica in quanto le rocce calcaree conservate sono rare. Ciò favorisce lo sviluppo di varietà locali.

Il clima prevalente della Bretagna è il clima oceanico caratterizzato da estati miti e inverni piovosi, ventosi e miti. Le escursioni termiche sono limitate e i giorni di gelo in inverno sono rari.

Le precipitazioni sono piuttosto frequenti e distribuite lungo tutto l'arco dell'anno. Sono abbondanti sulla costa ovest, dove superano i 1 100 millimetri all'anno, diminuiscono fino a 950 mm sulla costa sud, sono inferiori a 800 mm lungo la costa nord e pari a circa 700 mm nella zona interna orientale. La Bretagna è dunque caratterizzata da paesaggi verdeggianti, con alberi onnipresenti e di varie specie.

Dal punto di vista storico, l'avicoltura bretona è stata a lungo praticata su piccola scala: fino al 1950, quasi tutte le aziende agricole avevano il loro piccolo allevamento (da 30 a 100 capi). Le pollastre erano utilizzate per la deposizione di uova mentre i galli erano ingrassati per il consumo familiare e la vendita diretta alle famiglie del borgo che non svolgevano attività agricole.

L'avicoltura moderna, in cui la produzione di pollame è passata dalla modalità tradizionale alla modalità organizzata, è comparsa all'inizio degli anni '50, in seguito alla domanda crescente dei consumatori. In Bretagna, il vero punto di svolta è avvenuto verso il 1954-55.

Durante tale fase di ammodernamento dell'avicoltura in Bretagna si sono sviluppati due modelli, il primo basato su una produzione intensiva di pollame in edifici e il secondo basato sul mantenimento di una produzione di pollame di qualità tradizionale il cui allevamento si effettua su percorsi erbosi e alberati caratteristici della zona geografica. Per difendere tale qualità, gli allevatori si sono riuniti in un comitato regionale, impegnandosi a mantenere una produzione di pollame allevato all'aria aperta, alimentato con una percentuale elevata di cereali e con lunghi periodi di allevamento grazie all'utilizzo di razze a crescita lenta.

I capi di «Volailles de Bretagne» sono allevati a partire da un'età minima e sono liberi di accedere a percorsi erbosi e alberati.

Sono ottenuti da razze e incroci di razze a crescita lenta che favoriscono l'esplorazione dei percorsi e consentono di ottenere una carne soda.

Grazie a un'alimentazione ricca di cereali, il pollame presenta una conformazione particolare: le masse muscolari sono ben sviluppate, sode e ben distribuite su tutto lo scheletro.

Date le caratteristiche della zona geografica, i capi di «Volailles de Bretagne» dispongono di un ambiente naturale favorevole all'utilizzo dei percorsi alberati. L'allevamento di pollame all'aria aperta è potuto continuare nel corso delle generazioni di allevatori perpetuando tale tradizione molto antica in Bretagna.

Come sottolineato da Jean Chombart de Lauwe, membro dell'Académie d'agriculture (1955-2001), nella sua opera «Pour une agriculture organisée, Danemark et Bretagne» (Presse Universitaire de France, 1949), la Bretagna gode di «condizioni climatiche eccezionali per l'attività agricola», un clima oceanico mite e umido dà luogo a una stagione vegetativa lunga e tale tempo clemente favorisce, più che altrove, gli allevamenti all'aria aperta.

Le razze e gli incroci di razze selezionate sono quindi particolarmente adatti a tali condizioni di allevamento grazie alla loro rusticità e capacità di correre.

Per consentire al pollame di esplorare nella massima misura possibile i percorsi sono presenti numerosi alberi che incoraggiano gli animali a uscire proteggendoli dal sole e dal vento, nonché una copertura vegetale erbosa considerevole che contribuisce all'integrazione alimentare (erba, insetti).

La varietà e la ricchezza delle specie arboree costituiscono una caratteristica della foresta bretone. Ciò si spiega in gran parte per la varietà delle condizioni sotto il profilo del suolo e del clima. L'utilizzo di varietà locali di alberi da piantumare lungo i percorsi rafforza l'identità di una regione e preserva le caratteristiche dei vari paesaggi del territorio. Gli alberi utilizzati sono pertanto adatti alle condizioni sotto il profilo climatico e del suolo.

I percorsi sono spesso delimitati da siepi arborate su superfici piane o pendii, costituite da specie locali adatte al biotopo (al suolo, al clima, alla fauna e alla flora). È possibile trovare alberi di altezza considerevole, alberi a ceppaia oppure arbusti a cespuglio. Un tempo utilizzati per separare le parcelle, sono molto utili ad esempio per la protezione dal vento, dal freddo, dal sole, dall'erosione come pure dal ruscellamento, ospitano una fauna variegata e contribuiscono alla biodiversità, immagazzinano la CO₂ e sono molto ornamentali in quanto si integrano perfettamente nel paesaggio.

Oltre all'apporto alimentare del pollame, tali prati permanenti costituiscono una ricchezza in materia di biodiversità, fungono da filtri che contribuiscono a preservare la qualità dell'acqua e prevengono l'insorgere di determinati rischi naturali tra cui l'erosione.

Il clima e la composizione naturale dei percorsi favoriscono l'uscita del pollame lungo tutto l'arco dell'anno e sono pertanto benefici per lo sviluppo dei capi di «Volailles de Bretagne» in quanto influenzano la consistenza e il sapore della carne.

Parallelamente al modello agricolo bretone, di carattere fortemente intensivo, è continuata e si è sviluppata la produzione di pollame di qualità tradizionale. Tale produzione ha permesso il mantenimento degli allevatori impegnati a produrre pollame dalle note caratteristiche culinarie.

Rinomata dal punto di vista gastronomico per i prodotti del mare, le crêpe o il sidro, la Bretagna sa anche arricchire da sempre in modo sontuoso le sue tavole con ricette a base di carne di pollame. Alla stregua di Louis Le Cunff, molti chef vi esprimono il loro talento e le divulgano (bibbia di Louis Le Cunff «Cuisine et Gastronomie de Bretagne»).

In Bretagna è stata pertanto creato un comitato regionale volto a difendere tale produzione. Dal 1975, il nome «de Bretagne» è utilizzato per commercializzare polli rurali. Grazie all'uniformità delle caratteristiche principali, altri tipi di pollame rurale (tacchini, faraone, capponi, pollastre) hanno contribuito ad ampliarne la notorietà.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5a15268a-78b3-45a4-bfad-e2ebefd3ec7
