

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2020/C 322/08)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, no prazo de três meses a contar desta data.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NÃO MENOR DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDA/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

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

N.º UE: PDO-FR-0145-AM03 - 6.12.2019

DOP (X) IGP ()

1. Agrupamento requerente e interesse legítimo

Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse (CIVB)

Sede social:

Bois de Chize

71500 Branges

FRANÇA

Telefone +33 0385751007

Fax +33 0385752899

Correio eletrónico: civb@wanadoo.fr

O *Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse (CIVB)* reúne os operadores que participam efetivamente nas atividades de seleção, incubação, criação ou abate das aves de capoeira que beneficiam da DOP «Volaille de Bresse» e, como tal, tem um interesse legítimo em apresentar o pedido.

2. Estado-Membro ou país Terceiro

França

3. Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção

(1) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Relação
- Rotulagem
- Outras [especificar]

4. Tipo de alterações

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012.
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. Alterações

5.1. Rubrica «Descrição do produto»

A disposição:

«São autorizadas as apresentações “pronto a cozinhar” e “ultracongelado”, apenas para os frangos, desde que os membros, com exceção dos dedos, não sejam amputados.»

passa a ter a seguinte redação:

«É autorizada a apresentação “pronto a cozinhar” para os frangos e as frangas, desde que os membros, com exceção dos dedos, não sejam amputados. É autorizado o corte para os frangos, abrangendo apenas os pedaços com pele. Excluem-se do corte as vísceras, as cabeças e os pés. É autorizada a apresentação “ultracongelado” para o frango “pronto a cozinhar” e “cortado”.»

Esta alteração permite acrescentar a franga às aves para as quais é admitida a apresentação «pronto a cozinhar» e regula a autorização de corte, apenas para os pedaços de frango com pele, elemento característico da «Volaille de Bresse». Excluem-se do corte as vísceras, as cabeças e os pés.

Além disso, a ultracongelção, que era autorizada apenas para o frango «pronto a cozinhar», é igualmente autorizada para o frango cortado.

As alterações propostas permitirão que o setor se adapte a novos padrões de consumo, tal como demonstrado pelos inquéritos sobre o consumo (WorldpanelKantar, 2017), mantendo simultaneamente as especificidades da «Volaille de Bresse», como a descrição da pele.

A disposição:

«As aves mortas devem pesar, pelo menos:

- [...];
- 1,8 kg (peso eviscerado) para as frangas;
- [...].»

passa a ter a seguinte redação:

«As aves mortas devem pesar, pelo menos:

- [...];
- 1,8 kg (peso eviscerado) para as frangas (ou seja, 1,5 kg «pronto a cozinhar»)
- [...].»

É indicado o peso mínimo de 1,5 kg das frangas «prontas a cozinhar».

O ponto 3.2 do documento único é alterado para ter em conta estas alterações.

Além disso, também se propõem simplificações sob a forma de supressões no documento único.

A disposição:

«Poulet de Bresse» designa frango macho ou fêmea com 108 dias, no mínimo, e, no mínimo, 1,3 kg de peso eviscerado (ou seja, 1 kg “pronto a cozinhar”). “Poularde de Bresse” designa fêmeas com 140 dias, no mínimo, que atingiram a maturidade sexual e iniciaram a postura, mas que não entraram em ciclo de poedeiras, com 1,8 kg de peso eviscerado, no mínimo. O frango e a franga (*poularde*) podem ser sido enfaixados e atados, consoante o uso.

“Chapon de Bresse” designa machos castrados, com 224 dias, no mínimo, e 3,0 kg de peso eviscerado, no mínimo. O produto é comercializado exclusivamente por altura das festas de fim de ano, entre 1 de novembro e 31 de janeiro. Consoante o uso, deve apresentar-se obrigatoriamente enfaixado em tela de origem vegetal (linho, cânhamo, algodão) e atado de modo a que a ave esteja inteiramente “enfaixada”, com exceção do pescoço, cujo terço superior é mantido emplumado.»

é substituída pela disposição:

«O “Poulet de Bresse” tem, no mínimo, 1,3 kg de peso eviscerado (1 kg “pronto a cozinhar”). A “Poularde de Bresse” tem, no mínimo, 1,8 kg de peso eviscerado (1,5 kg “pronto a cozinhar”). O frango e a franga (*poularde*) podem ser sido enfaixados e atados, consoante o uso.

O “Chapon de Bresse” tem, no mínimo, 3,0 kg de peso eviscerado. É comercializado entre 1 de novembro e 31 de janeiro. Deve apresentar-se obrigatoriamente enfaixado em tela de origem vegetal (linho, cânhamo, algodão) e atado de modo a que a ave esteja inteiramente “enfaixada”, com exceção do pescoço, cujo terço superior é mantido emplumado.»

Os períodos de criação apenas foram suprimidos da secção «Descrição do produto» do documento único. No entanto, mantêm-se idênticos no caderno de especificações, ou seja: 108 dias, no mínimo, para o frango, 140 dias, no mínimo, para a franga e 224 dias, no mínimo, para o capão. Tal permite cumprir os requisitos aplicáveis ao limite do número de palavras no documento único, previstos no artigo 6.º do Regulamento (UE) n.º 668/2014.

Em conformidade com as alterações do caderno de especificações que autorizam a apresentação «pronto a cozinhar», é suprimida a seguinte disposição do documento único:

«As aves são comercializadas sob a forma “eviscerada”. São autorizadas as apresentações “pronto a cozinhar” e “ultracongelado”, apenas para os frangos, desde que os membros, com exceção dos dedos, não sejam amputados.»

e substituída pelo seguinte:

«As aves são comercializadas sob a forma “eviscerada”. É autorizada a apresentação «pronto a cozinhar», para os frangos e as frangas, desde que os membros, com exceção dos dedos, não sejam amputados.

É autorizada a apresentação «cortado», apenas para os frangos.

É autorizada a apresentação «ultracongelado», apenas para os frangos («pronto a cozinhar» ou «cortado»).»

Estas alterações permitem harmonizar a rubrica «Descrição do produto» com o caderno de especificações alterado.

5.2. Rubrica «Área geográfica»

A disposição:

«A área geográfica da denominação de origem “Volaille de Bresse”, na qual ocorrem a seleção, a reprodução e a incubação, bem como a criação, o abate e a preparação das aves de capoeira e, eventualmente, a sua ultracongelamento, abarca, integralmente ou em parte, os territórios dos seguintes municípios:»

passa a ter a seguinte redação:

«Todas as fases de produção (seleção, reprodução e incubação, abate, preparação e corte e – eventualmente – ultracongelamento) têm lugar na área geográfica, cujo perímetro abarca, integralmente ou em parte, os territórios dos seguintes municípios, com base no *Code Officiel Géographique* de 2018:»

Acrescenta-se o corte às fases que devem ter lugar na área geográfica. O ponto 3.5 do documento único é alterado para ter em conta este facto.

É aditada a referência à data do código geográfico em vigor, para que a lista seja precisa e inequívoca.

É aditada a disposição «Os documentos cartográficos da área geográfica podem ser consultados no sítio Internet do *Institut national de l'origine et de la qualité*.

Além disso, a evolução da legislação francesa sobre os limites e as designações dos municípios traduziu-se na fusão de alguns municípios, cujos nomes foram alterados. A configuração de alguns cantões alterou-se. A lista dos municípios foi, por conseguinte, atualizada. O perímetro da área geográfica não é alterado: trata-se de uma obrigação decorrente da alteração da legislação francesa. O ponto 4 do documento único é alterado para ter em conta esta alteração.

5.3. Rubrica «Prova de origem»

No ponto «4.2. Rastreabilidade», é aditada a seguinte disposição: «As instalações de corte devem registar os dados seguintes:

- o nome do matadouro (se existir outra entidade diferente da instalação de corte),
- o lote das aves de capoeira em nome do criador, e a data do abate,
- o tipo de pedaços cortados,
- o número de pedaços,
- o peso de entrada das aves de capoeira destinadas ao corte,
- o peso de saída dos pedaços cortados.»

Esta disposição é aditada ao caderno de especificações para garantir a rastreabilidade – inclusive nas instalações de corte –, a fim de evitar o risco de perdas de identificação.

No ponto «4.3 Identificação das aves de capoeira», é aditada a seguinte disposição:

«No caso do frango cortado, cada unidade de venda deve ser identificada individualmente, de modo a permitir a rastreabilidade até ao criador (número de identificação emitido pelo agrupamento).»

Esta disposição permite assegurar a rastreabilidade dos pedaços cortados, a fim de evitar a quebra da rastreabilidade decorrente da perda do anel inviolável de identificação colocado na pata das aves inteiras. A disposição especifica o modo de identificação dos frangos quando comercializados cortados.

Esta disposição é também aditada à rubrica 3.7 do documento único.

5.4. Rubrica «Método de obtenção»

No ponto «5.3. Condições de criação dos animais»:

Suprime-se a disposição seguinte do caderno de especificações:

«Em caso de condições climáticas excecionais que afetem os percursos forrageiros ou o abastecimento de cereais, o diretor do INAO pode conceder derrogações temporárias, mediante parecer do agrupamento, a fim de assegurar a alimentação das aves.»

Esta disposição permitia uma derrogação ao caderno de especificações em caso de condições meteorológicas excecionais. Na sequência da alteração do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 relativo às DOP, e dos seus regulamentos de execução e delegados, esta disposição é retirada do caderno de especificações, uma vez que está abrangida pela regulamentação geral.

A seguinte disposição:

«São autorizados na alimentação das aves unicamente:

- cereais provenientes exclusivamente da área geográfica da denominação de origem e produtos, se possível, da exploração;
- [...].»

passa a ter a seguinte redação:

«São autorizados na alimentação das aves unicamente:

- cereais, puros ou misturados com leguminosas para grão, provenientes exclusivamente da área geográfica da denominação de origem e produzidos, se possível, na exploração,
- [...].»

A seguinte disposição: «A alimentação passa, assim, a ser constituída essencialmente pelos recursos encontrados pelos animais no seu percurso (erva, insetos, pequenos moluscos, etc.), acrescidos de cereais: milho, trigo mourisco, trigo, aveia, triticale, cevada, leite e subprodutos do leite.»

passa a ter a seguinte redação:

«A alimentação passa, assim, a ser constituída essencialmente pelos recursos encontrados pelos animais no seu percurso (erva, insetos, pequenos moluscos, etc.), acrescidos de cereais: milho, trigo mourisco, trigo, aveia, triticale, cevada, centeio, leite e subprodutos do leite. Estes cereais podem ser cultivados juntamente com leguminosas para grão (ervilhaca, ervilha, chícharo, fava forrageira, tremçoço, lentilha), se a percentagem de cereais para sementeira for maioritária, em termos de número de sementes.»

A disposição:

«Os cereais da ração alimentar (de que o milho constitui, no mínimo, 40 %) podem ter sido cozidos, germinados, partidos ou moídos, excluindo-se qualquer outra transformação.»

é substituída pelo seguinte:

«Os grãos da ração alimentar (de que o milho constitui, no mínimo, 40 %) podem ter sido cozidos, germinados, partidos ou moídos, excluindo-se qualquer outra transformação.»

Estas alterações permitem autorizar a mistura cereais/leguminosas para grão, como alternativa total ou parcial à utilização de glúten de milho e à sobrefertilização das culturas de trigo. Permitem-se, assim, práticas de cultivo «agroecológicas» como alternativa às práticas atuais de enriquecimento proteico do alimento de crescimento. A utilização de cereais associados às leguminosas para grão permite limitar os tratamentos aplicados às culturas (adubos, herbicidas, inseticidas, fungicidas) e utilizar de uma forma mais equilibrada a rotação de culturas. Por último, reforça a autonomia alimentar das explorações agrícolas (redução da utilização de glúten de milho) e promove a preservação da diversidade biológica no percurso dos animais (redução dos resíduos de pesticidas nos cereais).

Segundo vários documentos escritos, esta prática já era utilizada há vários séculos.

Adiciona-se o centeio à lista de cereais autorizados no caderno de especificações. Este cereal era utilizado tradicionalmente pelos criadores de aves de capoeira de Bresse.

O ponto 3.4 do documento único é alterado para ter em conta estas alterações, com a supressão da seguinte disposição:

«Durante o período inicial, as aves são criadas em percurso herbáceo. A alimentação passa, assim, a ser constituída essencialmente pelos recursos encontrados pelos animais no seu percurso (erva, insetos, pequenos moluscos, etc.), acrescidos de cereais: milho, trigo mourisco, trigo, aveia, triticale, cevada, leite e subprodutos do leite. Os cereais da ração alimentar (de que o milho constitui, no mínimo, 40 %) podem ter sido cozidos, germinados, partidos ou moídos, excluindo-se qualquer outra transformação. Entre o 36.º e o 84.º dia de criação (período correspondente à constituição do esqueleto), pode ministrar-se um complemento de proteínas, minerais e vitaminas.»

que é substituída pelo seguinte:

«Durante o período de crescimento, as aves são criadas em percurso herbáceo. A alimentação passa, assim, a ser constituída essencialmente pelos recursos encontrados pelos animais no seu percurso (erva, insetos, pequenos moluscos, etc.), acrescidos de leite, subprodutos do leite e de cereais: milho, trigo mourisco, trigo, centeio, aveia, triticale, cevada, leite e subprodutos do leite. Estes cereais podem ser cultivados juntamente com leguminosas para grão (ervilhaca, ervilha, chícharo, fava forrageira, tremoço, lentilha), se a percentagem de cereais para sementeira for maioritária. O milho constitui, no mínimo, 40 % da ração alimentar. Entre o 36.º e o 84.º dia de criação, pode ministrar-se um complemento de proteínas, minerais e vitaminas.»

Além disso, corrige-se um erro evidente: período «de crescimento» e não «inicial», como demonstra a sequência do mesmo documento único «Este período de crescimento é seguido de um período de acabamento [...]».

A possibilidade de cultivar cereais juntamente com leguminosas e de distribuir produtos da colheita às aves de capoeira é também acrescentada ao documento único, em conformidade com as alterações do caderno de especificações.

Devido à correção do erro manifesto e à adição do centeio aos cereais autorizados, a rubrica 3.4 do documento único é revista, a fim de cumprir os requisitos relativos ao limite do número de palavras previsto no artigo 6.º do Regulamento (UE) n.º 668/2014.

A seguinte disposição é suprimida, visto que a frase introdutória não contém informações importantes para a compreensão da rubrica, sendo cada uma das fases especificada ulteriormente:

«A criação das aves de capoeira efetua-se em três períodos sucessivos: inicial, de crescimento e de acabamento. Durante estes períodos, são autorizados na alimentação das aves de capoeira unicamente:»

É substituída pela seguinte disposição:

«São autorizados na alimentação das aves de capoeira unicamente:»

A redação da seguinte disposição é reformulada, sem alterar o seu significado:

«A este período de “crescimento” segue-se o de “acabamento”, com uma duração mínima de dez dias para os frangos, três semanas para as frangas e quatro semanas para os capões, [...]»

Disposição reformulada:

«O período de “acabamento” dura, no mínimo, dez dias para os frangos, três semanas para as frangas e quatro semanas para os capões.»

O título do ponto

«5.4. Abate, preparação e acondicionamento»

passa a ter a seguinte redação:

«5.4. Abate, corte, preparação e acondicionamento»

Aditou-se o seguinte:

«Corte do frango de Bresse:

— Higiene e controlo sanitário do corte:

- O intervalo entre o abate e o corte deve ser inferior a 3 dias.
- A cadeia ou a mesa de corte devem estar completamente limpas do lote anterior, antes de se iniciar o corte de um novo lote.

— Critérios específicos do corte:

- O corte é efetuado com recurso a ferramentas manuais.
- As aves abatidas devem apresentar boa carne, com desenvolvimento homogéneo; os membros devem apresentar-se isentos de fraturas.
- O aspeto dos pedaços cortados deve ser conforme com os critérios de apresentação da DOP (consoante a peça em causa); a pele deve apresentar-se limpa, sem cálamos, dilacerações, contusões ou coloração anormais»

O aditamento desta disposição permite assegurar o controlo sanitário e a qualidade organolética e visual do produto comercializado cortado, enquadrando as condições do corte. Para justificar estes pontos, são aditadas as seguintes disposições:

O «Poulet de Bresse» caracteriza-se pela fina dimensão do esqueleto e da pele e por uma presença significativa de gordura de cobertura e intramuscular. As carcaças são, por isso, particularmente frágeis e têm de ser manipuladas com cuidado, para evitar lesões nos ossos e na pele (que deve estar presente nos pedaços comercializados) ou a oxidação da gordura subcutânea. A título de ilustração, a cadência do abate destas aves de capoeira é particularmente lenta e a fase de depena é obrigatoriamente completada por operações manuais, para ter em conta a fragilidade da pele e dos ossos.

As operações de abate, de preparação das carcaças, de corte e de acondicionamento são essenciais para preservar as qualidades da DOP «Poulet de Bresse».

Por conseguinte, é essencial que sejam efetuadas por operadores com a perícia necessária, com formação específica para o corte destas aves de capoeira. Tal destina-se a evitar o risco de comprometer a garantia de qualidade e de conduzir à colocação no mercado de um produto final que não cumpra os critérios organoléticos.

Além disso, uma vez que as marcas de identificação (anel e selo) são removidas durante o corte e o acondicionamento, a realização destas operações na área geográfica, juntamente com o sistema de controlo instituído para verificar a sua realização, permite limitar o risco de rotura da rastreabilidade e, portanto, o risco de fraude. Por último, o facto de realizar a operação na área geográfica permite limitar o número de manipulações e a duração dos transportes, que são prejudiciais para a qualidade deste produto acabado, particularmente frágil.

Assim, todas as operações de corte e de acondicionamento que permitem obter o «Poulet de Bresse» baseiam-se em regras específicas e conhecimentos específicos. A realização destas operações em instalações adequadas, situadas na área geográfica, revela-se, pois, fundamental para:

- manter as características de qualidade,
- garantir a autenticidade do produto,
- garantir um controlo rigoroso de uma das formas do produto mais presentes no mercado.»

No ponto «5.5. Ultracongelamento dos frangos»:

A disposição:

«A ultracongelção dos frangos deve ser efetuada, o mais tardar, três dias após o abate.

Os frangos (inteiros ou prontos a cozinhar) devem ser ultracongelados passando por um túnel em que a temperatura do ar, à saída do evaporador, se situe entre -35 °C e -40 °C. [...]»

passa a ter a seguinte redação:

«A ultracongelção dos frangos (inteiros, prontos a cozinhar ou cortados) deve ser efetuada, o mais tardar, três dias após o abate.

Os frangos (inteiros, prontos a cozinhar ou cortados) devem ser ultracongelados por passagem num túnel em que a temperatura do ar, à saída do evaporador, se situe entre -35 °C e -40 °C. [...]»

Deste modo, as condições que regem a ultracongelção dos frangos inteiros e PAC (prontos a cozinhar) são alargadas aos pedaços de frango.

A sigla «DLUO» [*date limite d'utilisation optimale* (data-limite de utilização ideal)] é substituída pela sigla «DDM» [*date de durabilité minimale* (data de durabilidade mínima)], em conformidade com a evolução da regulamentação geral em vigor. A duração destes dados mantém-se inalterada (12 meses).

5.5. Rubrica «Relação»

Em conformidade com as expectativas da Comissão Europeia, é aditada uma frase introdutória à hiperligação, no caderno de especificações:

«*Volaille de Bresse*»/«*Poulet de Bresse*»/«*Poularde de Bresse*»/«*Chapon de Bresse*» designa aves de capoeira da raça gaulesa ou de Bresse de variedade branca, selecionadas localmente, de crescimento lento.

Esta raça rústica, perfeitamente adaptada às condições climáticas de Bresse, permite tirar o melhor partido dos percursos herbáceos postos à disposição dos animais, que neles procuram o seu alimento, desenvolvendo uma massa muscular considerável sobre uma ossatura fina.

A alimentação complementar, pobre em proteínas mas rica em milho, e o acabamento, possibilitaram a produção de aves gordas que originou a notoriedade das aves de capoeira de Bresse.»

Este aditamento aplica-se igualmente ao documento único.

No caderno de especificações, a disposição:

«As práticas de criação assentam num regime alimentar ancestral baseado numa alimentação autónoma das aves nos percursos forrageiros (minhocas, erva, etc.), completada por cereais e produtos lácteos (leite diluído, soro de leite, leite em pó, leiteiro, etc.)»

passa a ter a seguinte redação:

As práticas de criação assentam num regime alimentar ancestral baseado numa alimentação autónoma das aves nos percursos forrageiros (minhocas, erva, etc.), completada por grãos e produtos lácteos (leite diluído, soro de leite, leite em pó, leiteiro, etc.)»

Esta alteração permite ter em conta tanto os cereais como as leguminosas para grão incluídas nos alimentos para animais. Esta alteração aplica-se textualmente ao documento único.

A rubrica 5. «Relação com a área geográfica» do documento único é também alterada nos seguintes pontos:

Os parágrafos seguintes são suprimidos do documento único, por se considerar que não são pertinentes para demonstrar a relação entre as características específicas do produto e os fatores naturais ou humanos do meio geográfico:

«Depois de cozinhado cuidadosamente, para conservar todas as suas qualidades organolépticas, revela o seu elevado rendimento em carne, que é tenra, sávida e succulenta.

No que respeita ao rendimento em carne, a “*Volaille de Bresse*” destaca-se pelo tamanho das peças de eleição, como o comprimento do peito e a dimensão das coxas. Os ossos são todos muito finos e a cabeça e o pescoço são esguios, de modo que as partes não consumíveis são extremamente reduzidas. Depois de sangradas e depenadas, caracterizam-se pelo encorpado em carne e gordura, que não deixa transparecer nenhuma saliência.

A carne é tenra ao ponto de se desfazer, tendo-lhe valido a designação de “macia” nos mercados de Paris. Solta-se dos ossos por si só, e os diferentes músculos separam-se uns dos outros com facilidade extrema. As fibras musculares são tão finas que praticamente não se distinguem. Os tendões e aponeuroses são praticamente inexistentes e confundem-se com a carne. Para além da gordura de cobertura, que varia consoante o grau de engorda, o músculo das aves está impregnado de gordura. Cada uma das fibras musculares minúsculas está, de certo modo, “envolvida” por uma camada delicada de gordura que, depois de cozinhada, confere à carne a sua tenrura excepcional.

A franga é mais redonda e mais pesada do que o frango e apresenta uma qualidade gustativa especial, ligada ao estado de gordura mais avançado. O capão, pelo facto de ser castrado e devido à sua longevidade, que proporciona a infiltração longa e regular da gordura nos tecidos musculares, apresenta elevada qualidade gastronómica; é comercializado exclusivamente por ocasião das festas de fim de ano.

Por último, há que referir que os apreciadores reconhecem que a carne das aves possui um perfume especial que aumenta a sua procura.»

«o comprimento do dorso garante a quantidade da carne do peito.»

«Os registos municipais de Bourg-en-Bresse mencionam as “Volailles de Bresse” e, concretamente, o “capão gordo”, desde 1591. A partir do século XVII, multiplicam-se as cobranças de foros em capões e frangas e, no final do século XVIII, figuram já em todos os documentos de arrendamento. A suculência da carne é destacada mais tarde pelo gastrónomo Brillat-Savarin, que, em 1825, escrevia na sua *Physiologie du goût* (Fisiologia do gosto): “No que respeita à franga, a preferência recai na de Bresse.”»

«O desenvolvimento da produção será impulsionado pelas facilidades de comercialização ligadas à criação da linha de caminho-de-ferro Paris-Lyon-Marselha (PLM). A proximidade de uma grande aglomeração como Lyon é sem dúvida um fator de desenvolvimento não negligenciável.»

«Historicamente, cada produtor selecionava pessoalmente os reprodutores entre os efetivos que possuía. Mais tarde, com a implicação coletiva do grupo, foi criado um centro de seleção, em 1955. É ele que determina a seleção genealógica que permite a preservação da raça.»

«Depois de abatidas, as aves são geralmente apresentadas de forma muito original, com um colar de penas na base do pescoço.»

«O criador dedica especial atenção às aves finas, ou seja, ao capão, macho nascido no início da primavera e castrado antes de 15 de julho, e à franga, fêmea mais velha do que o frango e que não entrou ainda no ciclo das poedeiras. O acabamento em capoeira é mais longo para as aves finas do que para os frangos, beneficiando aquelas frequentemente de uma alimentação apetitosa sob a forma de pasta. São ainda objeto de cuidados muito especiais no abate e eneadas cuidadosamente, para não danificar a pele.»

«Estas aves, de produção profundamente enraizada na gastronomia local, são cozinhadas e promovidas pelos maiores cozinheiros franceses e estrangeiros.»

«Muitas destas aves são vendidas na sequência de quatro concursos específicos, chamados “Les glorieuses de Bresse” (As gloriosas de Bresse), o primeiro dos quais se realizou em Bourg-en-Bresse a 23 de dezembro de 1862. Na semana que antecede o Natal, realizam-se três outras manifestações em Pont-de-Vaux, Montrevel-en-Bresse e Louhans, agrupando mais de 1 000 animais enfaixados submetidos à apreciação do júri. As aves disputam os primeiros prémios de capão e franga aos preços mais elevados; as melhores de entre elas ornamentam depois montras e as grandes mesas da passagem de ano. Estes concursos demonstram a que ponto os criadores se orgulham dos seus produtos, fazendo prova de profunda ligação à atividade que realizam.»

«O modo de pecuária, os cuidados e a engorda conferem particularidades organoléticas extraordinárias à carne cozinhada. A prática tradicional de «enfaixamento» das aves delicadas em tecido muito apertado permite, nomeadamente, favorecer a impregnação de gordura nos músculos. Os éteres absorvidos pela gordura e libertados pela preparação culinária reagem entre si, impregnando toda a massa e conferindo à carne o seu perfume delicado.»

São suprimidos os títulos dos subcapítulos: 5.1. Especificidade da área geográfica – Fatores humanos

Fatores naturais; 5.2. Especificidade do produto; 5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):

Estas supressões justificam-se porque muitos destes elementos não fornecem informações complementares importantes para demonstrar a relação, ou dizem respeito à carne cozinhada (embora não esteja abrangida pelo caderno de especificações). Estas supressões permitem dar prioridade, no documento único, aos elementos fundamentais e essenciais da relação com a origem.

5.6. Rubrica «Rotulagem»

Na rubrica 8 do caderno de especificações, a disposição: «O rótulo ostenta o logótipo da DOP e da União Europeia.» é suprimida, por ser redundante com o Regulamento (UE) n.º 1151/2012, desde 4 de janeiro de 2016.

Esta disposição é igualmente suprimida na rubrica 3.7 do documento único.

Na rubrica 8 do caderno de especificações, é aditada a seguinte disposição: «No caso do frango cortado, cada unidade de venda é identificada individualmente, de modo a permitir a rastreabilidade até ao criador (número de identificação emitido pelo agrupamento).»

Esta disposição permite prever e garantir o modo como os frangos devem ser identificados quando comercializados em pedaços cortados.

Esta alteração aplica-se textualmente ao documento único, na rubrica 3.7 «Regras aplicáveis à rotulagem do produto a que a denominação se refere».

No documento único, as seguintes disposições:

«O anel intransmissível apresenta-se sob a forma de anel inviolável, com os contactos do criador. O selo intransmissível apresenta-se sob a forma de um agrafo com a inscrição “Bresse”. Tratando-se do matadouro, ostenta os contactos do mesmo. Quando o abate é efetuado na exploração pelo criador, o selo ostenta a indicação “Abatido na exploração”.»

passam a ter a seguinte redação:

«O anel apresenta-se sob a forma de anel inviolável, com os contactos do criador. O selo apresenta-se sob a forma de um agrafo com a inscrição “Bresse”. Tratando-se do matadouro, ostenta os contactos deste. Quando o abate é efetuado na exploração pelo criador, o selo ostenta a indicação “Abatido na exploração”.»

Esta simplificação é proposta para cumprir os requisitos aplicáveis ao limite do número de palavras no documento único, referido no artigo 6.º do Regulamento (UE) n.º 668/2014.

É suprimida do documento único a seguinte disposição: «O anel e o selo só podem ser utilizados uma vez e a sua colocação obedece a cuidados que asseguram a inviolabilidade», pelo mesmo motivo.

5.7. Rubrica «Outras»

– Agrupamento requerente

A disposição relativa à composição do agrupamento requerente:

«Composição: O *Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse* é composto pelos operadores da denominação de origem “Volaille de Bresse” ou “Poulet de Bresse”, “Poularde de Bresse”, “Chapon de Bresse”, que são os selecionadores, os centros de incubação, os criadores, os matadouros e os membros associados, divididos em seis confederações (*collèges*):

- a confederação dos selecionadores;
- a confederação dos centros de incubação;
- a confederação dos criadores;
- a confederação dos criadores com abate na exploração;
- a confederação dos matadouros;
- a confederação dos membros associados.»

passa a ter a seguinte redação:

«Composição: O *Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse* é composto pelos operadores da denominação de origem “Volaille de Bresse” ou “Poulet de Bresse”, “Poularde de Bresse”, “Chapon de Bresse”, que são os selecionadores, os centros de incubação, os criadores, os matadouros, as instalações de corte e os membros associados, divididos em seis confederações (*collèges*):

- a confederação dos selecionadores;
- a confederação dos centros de incubação;
- a confederação dos criadores;
- a confederação dos criadores com abate na exploração;
- a confederação dos matadouros e das instalações de corte;
- a confederação dos membros associados.»

Esta alteração permite acrescentar os operadores que se dedicam ao corte dos frangos ao agrupamento requerente.

- Exigências nacionais

São alterados dois dos principais tópicos a controlar, em conformidade com as exigências nacionais, na sequência das alterações solicitadas:

A disposição relativa à monitorização da localização dos operadores:

«Localização dos operadores (seleccionador, centro de incubação-criador, matadouro)

Estruturas de seleção (edifícios dos aviários de criação), de incubação (centros de incubação) e de criação na área geográfica da denominação»

passa a ter a seguinte redação:

«Localização dos operadores:

Estruturas de seleção (edifícios dos aviários), de incubação (centros de incubação), de criação, de abate e de corte na área geográfica da denominação»

A disposição relativa à monitorização da localização dos operadores:

— *Duração do período mínimo de criação dos frangos: a disposição que estabelece*

A disposição:

«para os frangos:

— ≥ 10 dias de acabamento

— ≥ 110 dias de criação»

passa a ter a seguinte redação:

«para os frangos:

— ≥ 10 dias de acabamento

— ≥ 108 dias de criação»

Esta alteração visa corrigir um erro que produz uma incoerência entre esta parte, dedicada aos principais tópicos de controlo, e a parte descritiva, que menciona um período de criação mínimo de 108 dias.

São aditados às exigências nacionais dois principais tópicos a controlar, na sequência das alterações solicitadas:

— Composição do alimento distribuído a partir do 36.º dia: aditou-se a seguinte disposição de controlo: «Cereais e leite e subprodutos do leite em forma líquida ou em pó», alterada do seguinte modo: «Cereais que podem ser cultivados juntamente com leguminosas para grão (autorizados se a percentagem de cereais para sementeira for maioritária), bem como leite e subprodutos do leite em forma líquida ou em pó»

— É aditada a seguinte disposição de controlo relativa ao corte: «É autorizado o corte, apenas para os frangos. As aves abatidas devem apresentar boa carne, com desenvolvimento homogéneo; os membros devem apresentar-se isentos de fraturas. O aspeto dos pedaços cortados deve ser conforme com os critérios de apresentação da DOP (consoante a peça em causa); a pele deve apresentar-se limpa, sem cálamos, dilacerações, contusões ou coloração anormais»

DOCUMENTO ÚNICO

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

N.º UE: PDO-FR-0145-AM03 - 6.12.2019

DOP (X) IGP ()

1. Nome(s)

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

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.1. Carnes (e miudezas) frescas

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

As aves de capoeira designadas por «Volaille de Bresse» / «Poulet de Bresse» / «Poularde de Bresse» / «Chapon de Bresse» pertencem ao género *Gallus* e à raça gaulesa, ou Bresse de variedade branca. Na idade adulta, os animais apresentam características externas específicas.

O «Poulet de Bresse» tem, no mínimo, 1,3 kg de peso eviscerado (1 kg «pronto a cozinhar»).

A «Poularde de Bresse» tem, no mínimo, 1,8 kg de peso eviscerado (1,5 kg «pronto a cozinhar»). O frango e a franga (*poularde*) podem ser sido enfaixados e atados, consoante o uso. O «Chapon de Bresse» tem, no mínimo, 3,0 kg de peso eviscerado. É comercializado entre 1 de novembro e 31 de janeiro. Deve apresentar-se obrigatoriamente enfaixado em tela de origem vegetal (linho, cânhamo, algodão) e atado de modo a que a ave esteja inteiramente “enfaixada”, com exceção do pescoço, cujo terço superior é mantido emplumado.

As aves abatidas apresentam boa carne, com peito desenvolvido; a pele apresenta-se limpa, sem cálamos, dilacerações, contusões ou coloração anormais; o estado de gordura torna invisível a aresta dorsal; a forma natural do esterno não se encontra alterada; os membros apresentam-se isentos de fraturas; o anel de penas conservado no terço superior do pescoço apresenta-se limpo; as patas apresentam-se limpas.

As aves são comercializadas sob a forma «eviscerada». É autorizada a apresentação «pronto a cozinhar» e para os frangos e as frangas, desde que os membros, com exceção dos dedos, não sejam amputados.

É autorizada a apresentação «cortado», apenas para os frangos.

É autorizada a apresentação «ultracongelado», apenas para os frangos («pronto a cozinhar» ou «cortado»).

As aves submetidas a enfaixamento e atamento podem ser comercializadas com ou sem a faixa e apresentam forma oblonga. As asas e as patas incrustam-se no corpo, pelo que não pendem. A carne deve ser firme, rija e com uma boa consistência.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

Apenas são autorizados na alimentação das aves:

- Cereais provenientes exclusivamente da área geográfica da denominação de origem;
- Vegetais, coprodutos e alimentos complementares derivados de produtos não transgénicos.

Durante o período inicial, com a duração máxima de 35 dias, a ração alimentar é constituída em 50 %, no mínimo, em volume, por cereais a que pode adicionar-se um complemento de matérias vegetais, produtos lácteos, vitaminas e minerais.

Durante o período de «crescimento», as aves são criadas em percurso herbáceo. A alimentação passa, assim, a ser constituída essencialmente pelos recursos encontrados pelos animais no seu percurso (erva, insetos, pequenos moluscos, etc.) acrescidos de leite, subprodutos do leite e de cereais: milho, trigo mourisco, trigo, centeio, aveia, triticale e cevada. Estes cereais podem ser cultivados juntamente com leguminosas para grão (ervilhaca, ervilha, chícharo, fava forrageira, tremçoço, lentilha) se a percentagem de cereais para sementeira for maioritária. O milho constitui, no mínimo, 40 % da ração alimentar. Entre o 36.º e o 84.º dia de criação, pode ministrar-se um complemento de proteínas, minerais e vitaminas.

O teor de proteínas da ração alimentar diária não excede 15 %.

O período de “acabamento” dura, no mínimo, dez dias para os frangos, três semanas para as frangas e quatro semanas para os capões. Realiza-se em capoeira numa local sombrio, tranquilo e arejado. A ração alimentar dos animais neste período é idêntica à do período de crescimento, a que pode adicionar-se arroz.

Assim sendo, aproximadamente 90 % da alimentação dos animais (percurso e cereais) provém da área geográfica.

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada

A seleção, reprodução, incubação, o abate e o corte das aves decorrem na área geográfica.

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere

A preparação dos animais (acabamento da depena e limpeza da pele do pescoço), o acondicionamento e, consoante os casos e no que se refere exclusivamente aos frangos, o corte e a ultracongelação, ocorrem na área geográfica segundo os moldes seguintes de apresentação:

- Apresentação «eviscerado»;
- Apresentação «enfaixado e atado». As operações de enfaixamento e atamento, obrigatórias para o capão, consistem na apresentação tradicional das aves de Bresse, em tela muito apertada de origem vegetal (linho, algodão ou cânhamo) cosida à mão (15 a 20 pontos de costura, no mínimo, consoante se trate de frango, franga ou capão);
- Apresentação «pronto a cozinhar», unicamente para os frangos e as frangas. Os membros dos animais (com exceção dos dedos) são conservados.
- Apresentação «cortado» e «ultracongelado», unicamente para os frangos.

A obrigatoriedade de realização destas etapas na área geográfica justifica-se pelo saber muito específico e tradicional exigido. O enfaixamento e atamento dos animais são disto o melhor exemplo. A técnica pratica-se sobretudo para as festas de fim de ano e permite a melhor impregnação da gordura nos músculos, contribuindo assim para a melhor expressão organoléptica dos produtos. Os operadores da «Volaille de Bresse» mantiveram estas práticas, apesar do tempo e do trabalho necessários para obter a atual apresentação. As apresentações «pronto a cozinhar» e «ultracongelado» são igualmente específicas da DOP «Volaille de Bresse», na medida em que os membros (com exceção dos dedos) não são amputados.

Além disso, a pele muito delicada da «Volaille de Bresse» requer atenção muito especial, para não a arrancar durante as operações de depena, compressão e acondicionamento. Por conseguinte, convém limitar ao máximo as manipulações que poderiam deteriorar a pele (a presença de dilacerações, contusões ou coloração anormal provocam a desclassificação dos animais).

Por último, a realização na área geográfica é uma necessidade, visto tratar-se de operações realizadas concomitantemente à etapa de classificação dos animais na DOP. É com esta última etapa de classificação que as aves podem ser comercializadas com o logótipo da DOP. A classificação materializa-se com a aposição de marcas de identificação, nomeadamente selos (e carimbos, no caso das frangas e dos capões), que são o suporte da identificação dos produtos e garantem a rastreabilidade.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

Na apresentação da ave inteira, a «Volaille de Bresse» / «Poulet de Bresse» / «Poularde de Bresse» / «Chapon de Bresse» ostenta simultaneamente o anel do produtor, a identificação do matadouro, um rótulo específico e, no caso das frangas e do capão, um selo de identificação.

O rótulo é colocado no dorso dos animais apresentados eviscerados, ou no esterno dos animais apresentados «pronto a cozinhar», no momento da classificação da DOP e antes da expedição.

O anel, inviolável, contém os contactos do criador. O selo é um agrafo com a inscrição «Bresse». Tratando-se do matadouro, ostenta os contactos do mesmo. Quando o abate é efetuado na exploração pelo criador, o selo ostenta a indicação «Abatido na exploração».

Os selos de identificação do «capão» e da «franga» comportam a menção «Poularde de Bresse roulée» ou «Poularde de Bresse» ou «Chapon de Bresse», bem como a menção «denominação de origem controlada» ou «denominação de origem protegida».

O anel é colocado pelo criador na pata esquerda, antes da expedição. Às aves classificadas com denominação de origem é atribuído um selo, colocado na base do pescoço. Os selos são colocados na base do pescoço, mantidos pelo carimbo.

No caso do frango cortado destinado à venda ao consumidor, cada unidade de venda deve ser identificada individualmente, para permitir a rastreabilidade até ao criador (número de identificação emitido pelo organismo de defesa e gestão – ODG).

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica da denominação de origem «Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse» abrange o território dos seguintes municípios:

No departamento de Ain:

parcialmente:

Abergement-Clémenciat (L'), Ceyzériat, Châtillon-sur-Chalaronne, Coligny, Courmangoux, Dompierre-sur-Chalaronne, Dompierre-sur-Veyle, Druillat, Jasseron, Meillonas, Saint-Didier-sur-Chalaronne, Saint-Étienne-sur-Chalaronne, Saint-Martin-du-Mont, Salavre, Tossiat, Val-Revermont, Verjon.

integralmente:

Arbigny, Asnières-sur-Saône, Attignat, Bâgé-Dommartin, Bâgé-le-Châtel, Beaupont, Bény, Béréziat, Bey, Biziat, Boissey, Bourg-en-Bresse, Boz, Buellas, Certines, Chanoz-Châtenay, Chavannes-sur-Reyssouze, Chaveyriat, Chevroux, Condeissiat, Confrançon, Cormoranche-sur-Saône, Cormoz, Courtes, Cras-sur-Reyssouze, Crottet, Cruzilles-lès-Mépillat, Curciat-Dongalon, Curtafond, Domsure, Etrez, Feillens, Foissiat, Garnerans, Gorrevod, Grièges, Illiat, Jayat, Laiz, Lent, Lescheroux, Malafretaz, Mantenay-Montlin, Manziat, Marboz, Marsonnas, Mézériat, Montagnat, Montcet, Montracol, Montrevel-en-Bresse, Neuville-les-Dames, Ozan, Péronnas, Perrex, Pirajoux, Polliat, Pont-de-Vaux, Pont-de-Veyle, Replonges, Reyssouze, Saint-André-de-Bâgé, Saint-André-d'Huiriat, Saint-André-sur-Vieux-Jonc, Saint-Bénigne, Saint-Cyr-sur-Menthon, Saint-Denis-lès-Bourg, Saint-Didier-d'Aussiat, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Étienne-sur-Reyssouze, Saint-Genis-sur-Menthon, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Jean-sur-Veyle, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Veyle, Saint-Just, Saint-Laurent-sur-Saône, Saint-Martin-le-Châtel, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Rémy, Saint-Sulpice, Saint-Trivier-de-Courtes, Sermoyer, Servas, Servignat, Sulignat, Thoisy, Tranchière (La), Vandains, Vernoux, Vescours, Vésines, Villemotier, Viriat, Vonnas.

No departamento de Jura:

parcialmente:

Annoire, Asnans-Beauvoisin, Augéa, Balanod, Beaufort, Bois-de-Gand, Césancey, Chainée-des-Coupis, Chassagne (La), Chaumergy, Chaussin, Chaux-en-Bresse (La), Cousance, Cuisia, Desnes, Digna, Essards-Taignevaux (Les), Foulénay, Francheville, Gevingey, Longwy-sur-le-Doubs, Maynal, Messia-sur-Sorne, Montmorot, Orbagna, Petit-Noir, Ruffey-sur-Seille, Rye, Saint-Amour, Saint-Jean-d'Etreux, Sainte-Agnès, Trois-Châteaux (Les), Val-Sonnette, Vincelles, Vincent-Froideville.

integralmente:

Bletterans, Chapelle-Voland, Chêne-Sec, Chilly-le-Vignoble, Commenailles, Condamine, Cosges, Courlans, Courlaoux, Fontainebrux, Frébuans, Hays (Les), Larnaud, Nance, Neublans-Abergement, Relans, Repôts (Les), Trenal, Villeveux.

Departamento de Saône-et-Loire:

parcialmente:

Chalon-sur-Saône, Champagnat, Charette-Varennes, Cuiseaux, Fretterans, Joudes, Lays-sur-le-Doubs, Longepierre, Navilly, Tournus.

integralmente:

Abergement-de-Cuisery (L'), Abergement-Sainte-Colombe (L'), Allériot, Authumes, Bantanges, Baudrières, Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Bey, Bosjean, Bouhans, Branges, Brienne, Bruailles, Chapelle-Naude (La), Chapelle-Saint-Sauveur (La), Chapelle-Thècle (La), Châtenoy-en-Bresse, Chaux (La), Ciel, Condal, Cuisery, Damerey, Dampierre-en-Bresse, Devrouze, Diconne, Dommartin-lès-Cuiseaux, Epervans, Fay (Le), Flacey-en-Bresse, Frangy-en-Bresse, Frette (La), Frontenard, Frontenard, Genève (La), Guerfand, Huilly-sur-Seille, Jouvençon, Juif, Lacrost, Lans, Lessard-en-Bresse, Loisy, Louhans, Ménetreuil, Mervans, Miroir (Le), Montagny-près-Louhans, Montcony, Montcoy, Montjay, Montpont-en-Bresse, Montret, Mouthier-en-Bresse, Ormes, Oslon, Ouroux-sur-Saône, Pierre-de-Bresse, Planois (Le), Pontoux, Préty, Racineuse (La), Rancy, Ratenelle, Ratte, Romenay, Sagy, Saillenard, Saint-André-en-Bresse, Saint-Bonnet-en-Bresse, Saint-Christophe-en-Bresse, Saint-Didier-en-Bresse, Saint-Étienne-en-Bresse, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Germain-du-Plain, Saint-Marcel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Martin-en-Bresse, Saint-Maurice-en-Rivière, Saint-Usuge, Saint-Vincent-en-Bresse, Sainte-Croix, Savigny-en-Revermont, Savigny-sur-Seille, Sens-sur-Seille, Serley, Sermesse, Serrigny-en-Bresse, Simandre, Simard, Sornay, Tartre (Le), Thurey, Torpes, Toutenant, Tronchy, Truchère (La), Varennes-Saint-Sauveur, Verdun-sur-le-Doubs, Vérissey, Verjux, Villegaudin, Vincelles.

5. Relação com a área geográfica

«Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse» designa aves de capoeira da raça galesa ou de Bresse de variedade branca, selecionadas localmente, de crescimento lento.

Esta raça rústica, perfeitamente adaptada às condições climáticas de Bresse, permite tirar o melhor partido dos percursos herbáceos postos à disposição dos animais, que neles procuram o seu alimento, desenvolvendo uma massa muscular considerável sobre uma ossatura fina.

A alimentação complementar, pobre em proteínas mas rica em milho, e o acabamento possibilitaram a produção de aves gordas, que originou a notoriedade das aves de capoeira de Bresse.

A área de produção da «Volailles de Bresse» consiste numa planície arborizada, ligeiramente ondulada, resultante de formações geológicas periglaciares que originaram solos muito argilosos e impermeáveis. O clima é húmido.

O milho, que surgiu em Bresse no início do século XVII, desempenhou um papel de destaque no sistema agrícola local, nomeadamente na alimentação das aves de capoeira. Ao longo dos séculos, criou-se uma policultura tradicional baseada nas culturas forrageiras e cerealíferas, bem como na avicultura e na bovinicultura, que perdura ainda hoje.

A raça local, reconhecida como a única que pode beneficiar da denominação de origem, evidencia grande rusticidade e está muito bem adaptada ao ambiente e aos solos húmidos de Bresse.

As práticas de criação assentam num regime alimentar ancestral, baseado numa alimentação autónoma das aves nos percursos forrageiros (minhocas, erva, etc.), completada por cereais e produtos lácteos (leite diluído, soro de leite, leite em pó, leitelho, etc.). A engorda final dos animais realiza-se em capoeiras chamadas «épinettes», num local calmo e ao abrigo da luz, para evitar todo o tipo de agitação.

Quando são «preparadas» à moda de Bresse, prática obrigatória para o capão, as patas e as asas são coladas ao corpo. Os animais são seguidamente enrolados numa tela sólida de origem vegetal, a qual é cosida à mão usando fio fino, do centro para a cabeça e para o uropígio, de modo a «enfaixar» totalmente a ave, com exceção do pescoço, deixado emplumado num terço da sua extensão.

Depois de desenfaixada, a ave apresenta a forma característica de um cilindro, de que se destacam apenas a cabeça e o pescoço.

Os animais caracterizam-se por um esqueleto fino e pela textura da pele, que indica aptidão para o desenvolvimento da carne e da gordura.

A «Volaille de Bresse» é qualificada no tipo «ave de carne gorda»: é longilínea e de extrema delicadeza, o que atesta a vocação dos animais para a engorda. Distingue-se facilmente do tipo «frango criado a grão» de porte maior, mais concentrado e com traços de anemia menos pronunciados.

A policultura de Bresse, que decorre diretamente das características do meio natural, como a aptidão às culturas forrageiras e do milho – que exigem clima húmido e solos com grandes reservas de água –, constitui o fator determinante da criação de aves de capoeira na região. O milho complementa os restantes cereais; as suas qualidades nutricionais permitem produzir aves gordas, que originaram a reputação das de Bresse.

Os produtores souberam conservar a raça no estado puro, para desenvolver a «Volaille de Bresse». As características de rusticidade permitiram-lhe viver num meio difícil, alimentando-se parcialmente da flora local espontânea, assim como de complementos substanciais provenientes da área geográfica (milho, leite) e ministrados pelo criador ao longo do crescimento e da engorda.

Deste modo, a criação assenta numa tradição muito forte, caracterizada por um regime alimentar particularmente carenciado em proteínas, métodos de engorda específicos e idade de abate tardia, que permite que os animais adquiram total maturidade fisiológica.

Referência à publicação do caderno de especificações:

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c299632c-5d77-4297-8f9a-2122d1b942ea
