C/2026/3753

15.7.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/3753)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Volailles de l'Ain»

Número de referencia UE: PGI-FR-0146-AM01 de 21.4.2026

1. **Nombre del producto**

«Volailles de l'Ain»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria

6. **Calificación de modificación normal**

La solicitud de modificación de la IGP «Volailles de l'Ain» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión, concretamente:

a) no incluye un cambio del nombre de la indicación geográfica protegida;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación denominada «normal».

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

1. Servicio competente del Estado miembro

Descripción

Se añade el apartado «Servicio competente del Estado miembro», en el cual se facilitan los datos de contacto del Institut National de la Qualité et de l'Origine (INAO), de acuerdo con el Reglamento (UE) 2024/1143.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

2. Agrupación solicitante

Descripción

Se actualiza el número de teléfono y la dirección de correo electrónico de QUALINEA, que reúne a los operadores de esta IGP. Además, se reformula la descripción de su composición.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

3. Tipo de producto

Descripción

Se elimina del pliego de condiciones el apartado «tipo de producto», antiguamente definido por su clase.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

4. Descripción del producto

Descripción

En lo que atañe a los productos amparados por la indicación geográfica protegida (IGP), la modificación prevé la producción de los siguientes productos suplementarios:

— pularda;

— ganso;

— capón de pintada;

— pollos amarillos y negros;

— capón de pollo amarillo.

El apartado se completa con una descripción del fenotipo de cada especie.

Se añade la ultracongelación como posible método de presentación para todos los productos.

Solo se incluyen procedimientos de recolección, almacenamiento y comercialización de despojos para pollos y pintadas.

Se añaden cortes para todas las especies previstas en el pliego de condiciones. Se especifican sus características. Pueden proceder de canales que presenten ligeros defectos, pero las piezas seleccionadas deben ajustarse a los criterios de presentación de la clase A, y la canal de la que se obtengan no debe tener un peso mínimo inferior al 90 % del peso especificado para las aves de corral comercializadas enteras.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

5. Zona geográfica

Descripción

Solo se introducen cambios de redacción en el apartado. No se modifica la definición de la zona geográfica.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

6. Prueba de que el producto es originario de la zona geográfica definida

Descripción

El origen de los productos se garantiza mediante la identificación y la trazabilidad de los animales y los productos en cada fase de producción y transformación.

Las pruebas de trazabilidad se actualizan y exponen en un cuadro recapitulativo. Este cuadro especifica el tipo de información que debe registrarse para cada fase, así como el documento de registro asociado. En cada fase, los animales y productos se identifican mediante un número de lote, lo que permite vincular la fase anterior a la siguiente.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

TRASLADO AL APARTADO 4 «PRUEBA DE QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA GEOGRÁFICA DEFINIDA»

Descripción

Todo operador que participe en la producción de la indicación geográfica protegida «Volailles de l'Ain» debe darse a conocer a la agrupación para ser autorizado antes del inicio de la actividad en cuestión.

El origen de los productos se garantiza mediante la identificación y la trazabilidad de los animales y los productos en cada fase de producción y transformación.

En cada fase de la cadena de producción, los distintos operadores (organizaciones de producción y seguimiento técnico, ganaderos, fabricantes de piensos, mataderos, salas de despiece, instalaciones de envasado) mantienen actualizados los documentos para garantizar la trazabilidad ascendente y descendente del producto y el cumplimiento del método de producción de la indicación geográfica protegida «Volailles de l'Ain».

Este cuadro especifica el tipo de información que debe registrarse para cada fase, así como el documento de registro asociado. En cada fase, los animales y productos se identifican mediante un número de lote, lo que permite vincular la fase anterior a la siguiente.

Los registros de trazabilidad

FASE

Organización de producción y seguimiento técnico

Documento asociado

Registro de las explotaciones

Albaranes de entrega de pollitos

Registros de seguimiento y control

Identificación de la explotación

Superficie de los edificios y espacios abiertos asociados

Razas de pollitos

Densidad

FASE

Fabricación de piensos

Documento asociado

Registro de fabricación y entrega

Albaranes de entrega y etiquetas

Registros de seguimiento y control

Identificación del fabricante del pienso

Registro de la dosificación de los piensos

Identificación de la explotación

FASE

Cría

Documento asociado

Registro de cría

Albaranes de entrega de pollitos

Albaranes de entrega de piensos

Nota de salida parcial

Registros de seguimiento y control

Identificación de la explotación

Número de certificado de origen

Número del edificio

Fecha de establecimiento

Edad de acceso al espacio abierto

Razas de pollitos

Densidad

Piensos distribuidos

Datos de contacto de la explotación

Número del edificio

Tiempo de ayuno

Fecha de salida

Hora de salida de la explotación

Hora de llegada al matadero

Número de aves de corral que salieron

Datos de contacto del matadero

FASE

Sacrificio

Documento asociado

Nota de salida parcial

Registro de sacrificios, hoja de seguimiento de lotes de sacrificio

Declaración de certificación IGP

Registros de seguimiento y control

Identificación del matadero

Tiempo de transporte

Número de lote

Fecha del sacrificio

Número de animales con certificado IGP sacrificados, descartados y registrados por lote y por explotación

FASE

Sala de despiece

Documento asociado

Registro de sacrificios, hoja de seguimiento de lotes de sacrificio

Declaración de certificación IGP

Registros de seguimiento y control

Identificación de la sala de despiece

Fecha del sacrificio

Fecha del despiece

Cantidad despiezada e IGP certificada por lote y por explotación

FASE

Instalación de ultracongelación

Documento asociado

Registro de sacrificios, hoja de seguimiento de lotes de ultracongelación

Declaración de certificación IGP

Registros de seguimiento y control

Identificación de la instalación de ultracongelación

Número de lote

Fecha del sacrificio

Fecha de ultracongelación

Número de animales con certificado IGP ultracongelados por lote y por explotación

FASE

Instalación de envasado

Documento asociado

Registro de sacrificios, hoja de seguimiento de lotes de envasado

Declaración de certificación IGP

Registros de seguimiento y control

Identificación de la instalación de envasado

Fecha del sacrificio

Fecha de envasado

Referencia del lote / de la explotación

Número de animales con certificado IGP envasados por lote y por explotación

Los documentos relativos al seguimiento y control de las condiciones de producción deben conservarse durante al menos veinticuatro meses. Podrán archivarse en papel o en formato digital.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

7. Descripción del método de producción

Descripción

Subsección 5.1 Razas utilizadas

En esta subsección se añaden y describen los fenotipos de cada especie. Las razas son reconocidas como variedades rústicas y de crecimiento lento.

Subsección 5.2 Tipo de cría de las aves de corral

Las «Volailles de l'Ain» se crían al aire libre. Se especifican las condiciones de acceso a los espacios abiertos.

Se detallan las características de los edificios y su acondicionamiento. Se especifican sus superficies. Las superficies de los edificios son mayores para las especies de mayor tamaño (pavos y gansos).

Se especifican y añaden para las nuevas especies los valores establecidos para las densidades y cantidades máximas por edificio, la superficie mínima de espacio abierto por animal, así como la edad máxima para acceder al espacio abierto.

Subsección 5.3 Tipo de espacio abierto

La composición de los espacios abiertos incluye setos y una superficie arbolada con un número mínimo de árboles en función de la superficie del edificio, en aras del bienestar animal.

Los árboles plantados y presentes en el espacio abierto son principalmente especies locales, que deben representar al menos el 50 % de la plantación.

Subsección 5.4 Piensos

Se reduce la proporción de cereales y productos derivados de cereales que componen los piensos durante el período de engorde.

Se añade la presencia mínima de al menos dos tipos de cereales, incluido el maíz.

Se limita la proporción máxima de productos derivados de cereales en la fórmula de los piensos.

Se añade una lista de categorías permitidas de materias primas.

Subsección 5.5 Transporte y recogida de las aves

Se especifican las condiciones de transporte entre la instalación ganadera y el matadero en términos de duración y distancia. Estas condiciones incluyen un tiempo mínimo de ayuno en aras del bienestar animal durante el transporte.

Subsección 5.6 Tiempo de espera antes del sacrificio

En aras del bienestar animal antes del sacrificio, se añade un período de recuperación después del transporte y un período de espera antes del sacrificio de las aves de corral.

Subsección 5.7 Presentación del producto

Subsección adicional

5.7.1. Canales enteras

Se añaden requisitos de clasificación y peso de las canales.

Se especifican las temperaturas después de la refrigeración.

Se añaden requisitos de recogida y almacenamiento de despojos para preservar su integridad.

Subsección adicional

5.7.2. Cortes de productos

Se limita el período entre el sacrificio y el despiece.

Se especifican también las características de las piezas.

Subsección adicional

5.7.3. Ultracongelación de productos

Se añaden condiciones y plazos para la ultracongelación de los productos aptos para este método de conservación.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

8. Elementos que justifican el vínculo con la zona geográfica

Descripción

Se reformulan los elementos que justifican el vínculo con la zona geográfica en su totalidad, lo que permite distinguir entre las características específicas de la zona geográfica, el producto y su vínculo causal.

Se incluyen y completan los elementos básicos del vínculo con la zona geográfica.

Se basan en la sólida tradición avícola de la región, destacando las condiciones edafoclimáticas, el cultivo del maíz y el sistema de cultivo mixto/ganadería, es decir, los factores humanos que sustentan esta producción. La producción se basa en el uso de razas rústicas y de crecimiento lento.

La tradición gastronómica y la reputación de estas aves de corral se han incluido y descrito en el vínculo causal.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

9. Organismo de control

Descripción

Ahora constan los datos de contacto de las autoridades responsables de las inspecciones nacionales, es decir, el INAO y la Dirección General de Competencia, Consumo y Represión de Fraudes (DGCCRF). El nombre y los datos de contacto del organismo de certificación pueden consultarse en el sitio web del INAO y en la base de datos de la Comisión Europea.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

10. Etiquetado

Descripción

Se suprime el apartado existente y se sustituye por una frase que indica los elementos reglamentarios obligatorios específicos para las indicaciones geográficas.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

11. Requisitos nacionales

Descripción

Esta sección se presenta en forma de cuadro en el que se muestran los principales elementos que deben ser objeto de control y los métodos de evaluación que deben utilizarse.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Volailles de l'Ain»

Número de referencia UE: PGI-FR-0146-AM01 de 21.4.2026

1. **Nombre(s)**

«Volailles de l'Ain»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Francia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

02 — CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

Las «Volailles de l'Ain» se caracteriza por:

— el uso de razas rústicas y de crecimiento lento que permiten un largo período de cría;

— la cría al aire libre con acceso a un espacio abierto herbáceo arbolado;

— piensos compuestos por al menos un 70 % de cereales en la fase de engorde.

Las «Volailles de l'Ain» tienen una buena conformación, una canal bien cubierta con una masa muscular bien distribuida por todo el esqueleto y un estado de engrasamiento caracterizado por una fina capa de grasa en la pechuga, la espalda y los muslos.

Únicamente se comercializan enteras las canales de la clase A.

La clasificación de los cortes es independiente de la clasificación de las canales enteras. Los cortes proceden de canales que pueden presentar ligeros defectos (no clasificables como A), pero que deben cumplir los criterios de presentación de la clase A, respetando al mismo tiempo el peso mínimo de las canales vendidas enteras.

Pollos

Criados durante al menos ochenta y un días, pueden venderse enteros o cortados, frescos o ultracongelados. Los despojos (corazón, mollejas e hígado) también se comercializan frescos o ultracongelados.

Están disponibles sin envolver, envasados con película plástica, al vacío o en atmósfera protectora.

Las diferentes presentaciones son las siguientes:

— faenados (peso mínimo de la canal: 1,300 kg);

— listos para cocinar (peso mínimo de la canal eviscerada sin despojos: 1,000 kg);

— cortados;

— despojos (corazón, molleja e hígado).

Capones

Criados durante al menos 150 días, los capones pueden venderse enteros o cortados, frescos o ultracongelados. Están disponibles sin envolver, envasadas con película plástica, al vacío o en atmósfera protectora.

Las diferentes presentaciones son las siguientes:

— faenados (peso mínimo de la canal = 2,900 kg);

— listos para cocinar (peso mínimo de la canal eviscerada sin despojos: 2,500 kg);

— cortados.

Pulardas

Criadas durante al menos 120 días, las pulardas pueden venderse enteras o cortadas, frescas o ultracongeladas. Están disponibles sin envolver, envasados con película plástica, al vacío o en atmósfera protectora.

Las diferentes presentaciones son las siguientes:

— faenadas (peso mínimo de la canal: 1,950 kg);

— listas para cocinar (peso mínimo de la canal eviscerada sin despojos: 1,650 kg);

— cortadas.

Pintadas

Criadas durante al menos noventa y cuatro días, las pintadas pueden venderse enteras o cortadas, frescas o ultracongeladas. Los despojos (corazón, mollejas e hígado) también se comercializan frescos o ultracongelados.

Están disponibles sin envolver, envasadas con película plástica, al vacío o en atmósfera protectora.

Las diferentes presentaciones son las siguientes:

— faenadas (peso mínimo de la canal: 1,100 kg);

— listas para cocinar (peso mínimo de la canal eviscerada sin despojos: 0,850 kg);

— cortados;

— despojos (corazón, molleja e hígado).

Capones de pintada

Criados durante al menos 150 días, los capones de pintada pueden venderse enteros o cortados, frescos o ultracongelados. Están disponibles sin envolver, envasados con película plástica, al vacío o en atmósfera protectora.

Las diferentes presentaciones son las siguientes:

— faenados (peso mínimo de la canal: 1,800 kg);

— listos para cocinar (peso mínimo de la canal eviscerada sin despojos: 1,400 kg);

— cortados.

Pavos

Criados durante al menos 140 días, los pavos pueden venderse enteros, cortados, frescos o ultracongelados, y se presentan sin envolver, envasados con película plástica, al vacío o en atmósfera modificada.

Las diferentes presentaciones son las siguientes:

— faenados (peso mínimo de la canal: 2,700 kg);

— listos para cocinar (peso mínimo de la canal eviscerada sin despojos: 2,300 kg);

— cortados.

Gansos

Los gansos se crían durante al menos 140 días.

Pueden venderse enteros, cortados, frescos o ultracongelados, y se presentan sin envolver, envasados con película plástica, al vacío o en atmósfera modificada.

Las diferentes presentaciones son las siguientes:

— faenados (peso mínimo de la canal: 3,100 kg);

— listos para cocinar (peso mínimo de la canal eviscerada sin despojos: 2,700 kg);

— sangrados pero no eviscerados (peso mínimo de la canal: 3,500 kg);

— cortados.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

Los piensos de las «Volailles de l'Ain» consiste en al menos un 70 % de cereales y productos derivados de cereales durante el período de engorde (media ponderada a partir de los veintinueve días de edad, excepto en el caso de los gansos, cuyo período de engorde comienza a los treinta y seis días).

Los piensos deben contener al menos dos tipos de cereales, incluido el maíz. Los productos derivados de cereales no podrán representar más del 15 % de la fórmula total.

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las «Volailles de l'Ain» se crían exclusivamente en la zona geográfica de la IGP desde el momento en que llegan con un día de edad hasta la fecha de su salida.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El etiquetado debe incluir el símbolo IGP de la Unión Europea en el mismo campo visual que el nombre de la IGP.

5. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona comprende los siguientes departamentos y municipios:

— departamento de Ain: en su totalidad;

— departamento de Rhône:

Albigny-sur-Saône, Alix, Ambérieux, Anse, Arnas, Belleville-en-Beaujolais, Belmont-d'Azergues, Blacé, Cailloux-sur-Fontaines, Cercié, Charentay, Charnay, Chassieu, Chazay-d'Azergues, Cogny, Colombier-Saugnieu, Corcelles-en-Beaujolais, Couzon-au-Mont-d'Or, Curis-au-Mont-d'Or, Décines-Charpieu, Denicé, Dracé, Fleurieu-sur-Saône, Fontaines-Saint-Martin, Fontaines-sur-Saône, Genas, Genay, Gleizé, Jonage, Jons,

Lacenas, Lachassagne, Lancié, Limas, Lozanne, Lucenay, Marcy, Meyzieu, Montanay, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Neuville-sur-Saône, Odenas, Le Perréon, Poleymieux-au-Mont-d'Or, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Pusignan, Quincieux, Rillieux-la-Pape, Rivolet, Rochetaillée-sur-Saône, Saint-Bonnet-de-Mure, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-au-Mont-d'Or, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Lager, Saint-Laurent-de-Mure, Saint-Romain-au-Mont-d'Or, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sathonay-Camp, Sathonay-Village, Taponas, Vaulx-en-Velin, Vaux-en-Beaujolais y Villefranche-sur-Saône;

— departamento de Saône-et-Loire:

Azé, Bantanges, Berzé-la-Ville, Bissy-la-Mâconnaise, Burgy, Bussières, Chaintré, Champagnat, Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, La Chapelle-Thècle, Charbonnières, Chardonnay, Chasselas, Chevagny-les-Chevrières, Clessé, Condal, Crêches-sur-Saône, Cruzille, Cuiseaux, Davayé, Dommartin-lès-Cuiseaux, Farges-lès-Mâcon, Flacey-en-Bresse, Fleurville, Frontenaud, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igé, Joudes, Lacrost, Laizé, Leynes, Lugny, Mâcon, Martailly-lès-Brancion, Ménetreuil, Milly-Lamartine, Le Miroir, Montbellet, Montpont-en-Bresse, Ozenay, Péronne, Préty, Prissé, Pruzilly, Ratenelle, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Romenay, Royer, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vérand, Sainte-Croix, La Salle, Sancé, Senozan, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, La Truchère, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Varennes-Saint-Sauveur, Vergisson, Verzé, Le Villars, Vinzelles y Viré;

— departamento de Jura:

Andelot-Morval, Arinthod, Aromas, Avignon-lès-Saint-Claude, Balanod, Bellecombe, La Boissière, Les Bouchoux, Broissia, Cernon, Chancia, Charchilla, Charnod, Chassal-Molinges, Châtel-de-Joux, Chevreaux, Choux, Coiserette, Condes, Cornod, Coyrière, Coyron, Crenans, Les Crozets, Coteaux-du-Lizon, Digna, Dramelay, Etival, Genod, Gigny, Graye-et-Charnay, Jeurre, Lajoux, Lamoura, Larrivoire, Lavancia-Epercy, Lect, Leschères, Les Trois Châteaux, Loisia, Maisod, Marigna-sur-Valouse, Martigna, Meussia, Moirans-en-Montagne, Montlainsia, Monnetay, Montagna-le-Reconduit, Montcusel, Montfleur, Montrevel, Les Moussières, Nanchez, La Pesse, Lavans-lès-Saint-Claude, La Rixouse, Rogna, Saint-Amour, Saint-Claude, Saint-Hymetière-sur-Valouse, Septmoncel Les Molunes, Thoirette-Coisia, Thoissia, Val d'Epy, Val Suran, Valzin en Petite Montagne, Vescles, Villard-Saint-Sauveur, Villards-d'Héria, Viry, Vosbles-Valfin y Vulvoz;

— departamento de Isère:

Les Abrets en Dauphiné, Annoisin-Chatelans, Anthon, Aoste, Arandon-Passins, Avenières-Veyrins-Thuellin, La Balme-les-Grottes, La Bâtie-Montgascon, Le Bouchage, Bouvesse-Quirieu, Brangues, Chamagnieu, Charette, Charvieu-Chavagneux, Chavanoz, Chimilin, Chozeau, Corbelin, Courtenay, Crémieu, Creys-Mépieu, Dizimieu, Frontonas, Granieu, Hières-sur-Amby, Janneyrias, Leyrieu, Montalieu-Vercieu, Moras, Morestel, Optevoz, Panossas, Parmilieu, Le Pont-de-Beauvoisin, Pont-de-Chéruy, Porcieu-Amblagnieu, Pressins, Romagnieu, Saint-Albin-de-Vaulserre, Saint-André-le-Gaz, Saint-Baudille-de-la-Tour, Saint-Hilaire-de-Brens, Saint-Jean-d'Avelanne, Saint-Martin-de-Vaulserre, Saint-Romain-de-Jalionas, Saint-Sorlin-de-Morestel, Saint-Victor-de-Morestel, Sermérieu, Siccieu-Saint-Julien-et-Carisieu, Soleymieu, Tignieu-Jameyzieu, Trept, Vasselin, Vénérieu, Vernas, Vertrieu, Veyssilieu, Vézeronce-Curtin, Villemoirieu y Villette-d'Anthon;

— departamento de Savoie:

Avressieux, La Balme, Billième, Champagneux, Chanaz, La Chapelle-Saint-Martin, Chindrieux, Conjux, Gerbaix, Jongieux, Loisieux, Lucey, Marcieux, Meyrieux-Trouet, Motz, Novalaise, Ontex, Rochefort, Ruffieux, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Genix-les-Villages, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Curtille, Sainte-Marie-d'Alvey, Serrières-en-Chautagne, Traize, Verthemex, Vions y Yenne;

— departamento de Haute-Savoie:

Archamps, Bassy, Beaumont, Bossey, Challonges, Chaumont, Chavannaz, Chêne-en-Semine, Chênex, Chessenaz, Chevrier, Chilly, Clarafond-Arcine (Clarafond), Clermont, Collonges-sous-Salève, Contamine-Sarzin, Desingy, Dingy-en-Vuache, Droisy, Eloise, Feigères, Franclens, Frangy, Jonzier-Epagny, Marlioz, Menthonnex-sous-Clermont, Minzier, Musièges, Neydens, Présilly, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Julien-en-Genevois, Savigny, Seyssel, Usinens, Valleiry, Vanzy, Vers, Viry y Vulbens.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

☑ la reputación

☑ una cualidad concreta

☑ otras características

Resumen del vínculo

El vínculo con el origen de las «Volailles de l'Ain» se basa en su reputación y en las particularidades del producto ligadas a los conocimientos técnicos de los avicultores.

La zona geográfica es una región con diferentes formaciones geológicas y transición.

La parte occidental comprende las regiones de Bresse y Dombes, que comprenden Côtière y parte del Val de Saône. Corresponde a una fosa tectónica formada durante la era terciaria durante las fases principales de la orogenia alpina. Más hacia el sur, hacia el centro, se encuentran el Bugey y la parte meridional del Revermont, que se caracterizan por una sucesión de colinas. El Pays de Gex, en el noreste, está formado por una zona montañosa que actúa como barrera climática, alcanzando altitudes de hasta 1 720 metros, y una zona de tierras bajas con una altitud de entre 350 y 600 metros.

Las llanuras y mesetas del oeste son relativamente uniformes. Las precipitaciones aumentan de forma bastante constante de oeste a este hasta las primeras laderas de las montañas del Jura, Revermont y Bugey, y después aumentan de forma irregular en función de la orientación de las laderas y los valles del este. Los sistemas de lluvia tienden a estancarse contra las montañas de la parte oriental del departamento y a permanecer allí, lo que explica por qué la parte oriental del departamento recibe más lluvia. Del mismo modo, las temperaturas son más altas y bastante constantes en el oeste del departamento, y algo más variadas en el este debido a la topografía.

El departamento cuenta con una extensa y densa red hidrográfica. Existen dos tipos distintos de cursos de agua: los arroyos de tierras bajas que fluyen sobre los depósitos fluvioglaciales de la llanura de Bresse y la meseta de Dombes, y los arroyos que fluyen sobre los relieves plegados del Jura meridional, conocidos como el Bugey.

Como consecuencia de estos factores naturales, el cultivo del maíz es un componente fundamental de la economía y la tradición agrícola de Ain.

El departamento de Ain, situado en la confluencia de diversas influencias climáticas (continental, montañosa y mediterránea), se caracteriza por:

— suelos fértiles y variados: las llanuras y los valles, en particular los del Bresse y el Val de Saône, son ricos en arcillas aluviales, ideales para el cultivo del maíz;

— un clima templado: los veranos y otoños cálidos y húmedos favorecen una producción abundante de maíz;

— paisajes diversos: los espacios abiertos, que incluyen prados y cultivos de cereales, constituyen un entorno ideal para la cría de aves de corral al aire libre.

La producción avícola está profundamente arraigada en el departamento de Ain. Representa casi el 20 % de la producción ganadera del departamento. Su fuerza reside en su amplia variedad de productos y especies y en la presencia de cadenas de suministro de alta calidad con una gran reputación. Esta diversidad se debe en parte a la fuerte demanda de producción local. La cadena de suministro también se beneficia de la presencia de todas las partes interesadas (en la selección, la incubación, las agrupaciones de productores, los proveedores de piensos y el sacrificio).

Se trata realmente de una tierra de tradición avícola. En 2015, la cría de aves de corral fue la actividad principal de 170 explotaciones. Teniendo en cuenta el número de poseedores de aves de corral, esto representaba más de 800 explotaciones. Tradicionalmente, todas las explotaciones del departamento de Ain disponían de un corral para complementar los ingresos, y esto sigue siendo así en la actualidad en un gran número de explotaciones, aunque la cría de aves de corral no sea su actividad principal.

6.2 Carácter específico del producto

Las «Volailles de l'Ain» se crían al aire libre desde una edad mínima, con libre acceso a un espacio abierto herbáceo arbolado.

Proceden de razas rústicas y de crecimiento lento, lo que favorece la exploración de los espacios abiertos.

Gracias a una dieta basada en un alto contenido en cereales, las «Volailles de l'Ain» presentan las siguientes características:

— una buena conformación;

— una canal bien cubierta con masa muscular bien distribuida por todo el esqueleto, de carne firme.

Las «Volailles de l'Ain» se crían al aire libre, de acuerdo con los conocimientos tradicionales de las explotaciones de la zona. Se alimentan en parte con maíz, de acuerdo con la tradición agrícola. A continuación, se venden en los mercados. Estas prácticas están estrechamente vinculadas a las características naturales de la región.

— Los prados son muy comunes en Ain. Por lo tanto, las aves de corral se crían tradicionalmente en espacios abiertos.

— La zona es adecuada para el cultivo de cereales y maíz. Así pues, al menos el 70 % de la alimentación de las «Volailles de l'Ain» consiste en cereales. Esto influye en la calidad del engorde (depósitos de grasa intramuscular).

— La elección de razas de crecimiento lento y la edad mínima de sacrificio perpetúan la tradición agrícola de la región: los ganaderos dedican tiempo a la cría de sus aves de corral. Se sacrifican en una fase fisiológica madura, ya que sus músculos han tenido tiempo de desarrollarse y mezclarse con grasa.

Estas características confieren a las «Volailles de l'Ain» una reputación de calidad.

El examen de los archivos departamentales revela los vínculos existentes desde hace tiempo entre la cría de aves de corral y este departamento. A modo de ejemplo, las siguientes frases, extraídas de los registros municipales de la ciudad de Bourg-en-Bresse de 12 de noviembre de 1591, atestiguan la tradición avícola de la región de Ain: «Ese día, el pueblo se alegró tanto por la salida de los romanos que, por gratitud al marqués de Treffort, el Consejo votó a favor de obsequiarle con dos docenas de capones engordados».

El cultivo del maíz ha estado arraigado en las prácticas agrícolas locales durante varios siglos, influyendo directamente en los métodos tradicionales de ganadería.

Al igual que la producción avícola, el consumo de aves de corral está profundamente arraigado en el departamento de Ain.

Ain tiene una sólida tradición gastronómica centrada en las aves de corral. «L'Ain es el departamento líder en el arte de la alta cocina. Cuenta con el mayor número de restaurantes a los que se han concedido estrellas en la guía Michelin. En cada pueblo, dos o tres pequeños establecimientos excelentes ofrecen un menú que en otros lugares se consideraría suntuoso, pero aquí se considera bastante sencillo.» — A Cognet, Marie-France, *L'Ain Gourmand*, n.º 339, 1984.

En la actualidad, no existe ningún restaurante que no ofrezca una variedad de platos de aves de corral criadas al aire libre:

— Muslo de pollo de corral de Ain relleno de hierbas, con crema de naranja: receta de Nicolas Morelle, Voyage des Sens, Val Revermont;

— Pollo de corral Ain con cangrejo de río: receta de la Table d'Augustine, Priay;

— Pollo de corral de Ain con setas de morel: receta de Glycine, Neuville les Dames;

— Pollo de corral de Ain sellado con salsa de crema Etrez: receta de Stéphane Téjérina, Polliat.

Se disfrutan en todas sus formas: asadas, cocidas, a la parrilla, enteras o en trozos. Así pues, existe una fuerte demanda local de aves de corral de calidad, que se satisface con las «Volailles de l'Ain».

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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