C/2026/3753

15.7.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/3753)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Volailles de l'Ain»

Numero di riferimento UE: PGI-FR-0146-AM01 — 21.4.2026

1. **Nome del prodotto**

«Volailles de l'Ain»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La domanda di modifica dell'IGP «Volailles de l'Ain» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome dell'indicazione geografica protetta;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

1. Servizio competente dello Stato membro

Descrizione

Nella sezione «Servizio competente dello Stato membro» sono inseriti i recapiti dell'Institut national de la qualité et de l'origine (INAO) a norma del regolamento (UE) 2024/1143.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

2. Gruppo richiedente

Descrizione

Sono aggiornati i recapiti telefonici e di posta elettronica della QUALINEA, struttura che raggruppa gli operatori di questa IGP. Ne è rivista inoltre la formulazione della composizione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

3. Tipo di prodotto

Descrizione

La sezione relativa al tipo di prodotto, in precedenza definito mediante la classe, è soppressa nel disciplinare.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

4. Descrizione del prodotto

Descrizione

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

— pollastra,

— oca,

— cappone di faraona,

— polli gialli e neri,

— cappone di pollo giallo.

La sezione è completata da una descrizione del fenotipo per ciascuna specie.

L'aggiunta della surgelazione alle possibili modalità di presentazione è inserita per tutti i prodotti.

Per i polli e le faraone sono inserite modalità di campionamento, magazzinaggio e commercializzazione delle sole frattaglie.

I tagli sono aggiunti a tutte le specie previste dal disciplinare. Ne sono precisate le caratteristiche. 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.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

5. Zona geografica

Descrizione

Al capitolo sono apportate solo modifiche redazionali; non è stata modificata la definizione della zona geografica.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

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

Descrizione

L'origine dei prodotti è garantita dall'identificazione e dalla tracciabilità degli animali e dei prodotti in ogni fase della produzione e della lavorazione.

Gli elementi di tracciabilità sono aggiornati e presentati sotto forma di tabella riassuntiva. Tale tabella specifica per ciascuna fase la natura delle informazioni da registrare e il relativo documento di registrazione. In ogni fase, gli animali e i prodotti sono identificati con un numero di lotto che consente di collegare la fase precedente a quella successiva.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

RINVIO AL PUNTO 4) ELEMENTI CHE DIMOSTRANO CHE IL PRODOTTO È ORIGINARIO DELLA ZONA GEOGRAFICA

Descrizione

Ciascun operatore che agisce nell'ambito delle condizioni di produzione dell'indicazione geografica protetta «Volailles de l'Ain» è tenuto a identificarsi presso il gruppo per ottenere l'autorizzazione prima dell'inizio dell'attività interessata.

L'origine dei prodotti è garantita dall'identificazione e dalla tracciabilità degli animali e dei prodotti in ogni fase della produzione e della lavorazione.

In ogni fase della filiera, i vari operatori (organismi di produzione e di monitoraggio tecnico, allevatori, fabbricanti di mangimi, macelli, laboratori di sezionamento, centri di confezionamento) tengono una documentazione aggiornata che consenta la tracciabilità ascendente e discendente del prodotto e il rispetto dei metodi di ottenimento dell'indicazione geografica protetta «Volailles de l'Ain».

Lo schema di tracciabilità specifica per ciascuna fase la natura delle informazioni da registrare e il relativo documento di registrazione. In ogni fase, gli animali e i prodotti sono identificati con un numero di lotto che consente di collegare la fase precedente a quella successiva.

Registrazioni relative alla tracciabilità

FASE

OPST (organismo di produzione e di monitoraggio tecnico)

Documento associato

Elenco degli allevamenti

Bolle di consegna dei pulcini

Registrazione relativa al monitoraggio e al controllo

Identificazione degli allevamenti

Superficie degli edifici e dei relativi percorsi

Ceppi di pulcini

Densità

FASE

Fabbricazione di mangimi

Documento associato

Registro di fabbricazione e consegna

Bolle di consegna ed etichette

Registrazione relativa al monitoraggio e al controllo

Identificazione del fabbricante di mangimi

Registrazione del dosaggio dei mangimi

Identificazione dell'allevamento

FASE

Allevamento

Documento associato

Scheda di allevamento

Bolle di consegna dei pulcini

Bolle di consegna del mangime

Buono di ritiro parziale

Registrazione relativa al monitoraggio e al controllo

Identificazione dell'allevamento

Numero CO (certificato di origine)

N. edificio

Data di introduzione

Età di accesso al percorso

Ceppo di pulcini

Densità

Mangimi distribuiti

Recapiti dell'allevamento

N. edificio

Ora di inizio del digiuno

Data di ritiro

Ora di partenza dall'allevamento

Ora di arrivo al macello

Numero di volatili ritirati

Recapiti del macello

FASE

Macellazione

Documento associato

Buono di ritiro parziale

Scheda di macellazione, scheda di tracciabilità del lotto da macellare

Dichiarazione di certificazione IGP

Registrazione relativa al monitoraggio e al controllo

Identificazione del macello

Tempo di trasporto

N. di lotto

Data di macellazione

Numero di capi macellati, declassati e sequestrati con certificazione IGP per lotto per allevatore

FASE

Laboratorio di sezionamento

Documento associato

Scheda di macellazione, scheda di tracciabilità del lotto da sezionare

Dichiarazione di certificazione IGP

Registrazione relativa al monitoraggio e al controllo

Identificazione del laboratorio di sezionamento

Data di macellazione

Data di sezionamento

Quantità sezionata e con certificazione IGP per lotto per allevatore

FASE

Stabilimento di surgelazione

Documento associato

Scheda di macellazione, scheda di tracciabilità del lotto da surgelare

Dichiarazione di certificazione IGP

Registrazione relativa al monitoraggio e al controllo

Identificazione dello stabilimento di surgelazione

N. di lotto

Data di macellazione

Data di surgelazione

Numero di capi surgelati e con certificazione IGP per lotto per allevatore

FASE

Centro di confezionamento

Documento associato

Scheda di macellazione, scheda di tracciabilità del lotto da confezionare

Dichiarazione di certificazione IGP

Registrazione relativa al monitoraggio e al controllo

Identificazione del centro di confezionamento

Data di macellazione

Data di confezionamento

Riferimento del lotto/allevatore

Numero di capi confezionati e con certificazione IGP per lotto per allevatore

I documenti relativi al monitoraggio e al controllo delle condizioni di produzione devono essere conservati per almeno 24 mesi. Essi possono essere archiviati in formato cartaceo o digitale.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

7. Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto

Descrizione

Sottosezione 5.1. I ceppi utilizzati

In tale sottosezione sono aggiunti e descritti i fenotipi per ciascuna specie. I ceppi sono riconosciuti come rustici a crescita lenta.

Sottosezione 5.2. Il metodo di allevamento

Il pollame «Volailles de l'Ain» è allevato all'aperto. Sono specificate le condizioni di accesso al percorso.

Sono descritte in modo dettagliato le caratteristiche degli edifici e il loro equipaggiamento. Sono specificate le superfici. Le superfici degli edifici sono più estese per le specie più grandi (tacchini, oche).

Per le nuove specie sono specificati e aggiunti i valori stabiliti per le densità e le quantità di capi massime per edificio, per la superficie minima di percorso per animale come pure l'età massima di accesso al percorso.

Sottosezione 5.3. Tipi di percorsi

La composizione dei percorsi prevede siepi e un'area coperta da un numero minimo di alberi a seconda della superficie dell'edificio, al fine di promuovere il benessere degli animali.

La maggior parte degli alberi piantati e presenti sul percorso appartiene a specie locali, che devono rappresentare almeno il 50 % delle piante.

Sottosezione 5.4. Alimentazione

È stata ridotta la percentuale di cereali e derivati di cereali che costituiscono l'alimentazione durante il periodo di ingrasso.

Sono aggiunti almeno due tipi di cereali, tra cui il mais.

La percentuale massima di derivati di cereali nella formulazione alimentare è limitata.

È aggiunto un elenco delle categorie di materie prime autorizzate.

Sottosezione 5.5. Trasporto e raccolta dei volatili

Le condizioni di trasporto tra il sito di allevamento e il macello sono specificate in termini di durata e distanza. Tali condizioni prevedono un periodo minimo di digiuno per promuovere il benessere degli animali durante il trasporto.

Sottosezione 5.6. Attesa prima della macellazione

Sono aggiunti un periodo di recupero dopo il trasporto e un periodo di attesa prima della macellazione del pollame per promuovere il benessere degli animali prima della macellazione.

Sottosezione 5.7. Presentazione dei prodotti

Sottosezione aggiuntiva

5.7.1. Carcasse intere

Sono aggiunte le condizioni per la cernita e il peso delle carcasse.

Sono specificate le temperature dopo il raffreddamento.

Sono aggiunte le condizioni di raccolta e magazzinaggio al fine di preservare l'integrità delle frattaglie.

Sottosezione aggiuntiva

5.7.2. Tagli di prodotti

Il periodo che intercorre tra la macellazione e il processo di sezionamento è limitato.

Sono precisate le caratteristiche dei tagli.

Sottosezione aggiuntiva

5.7.3. Surgelazione dei prodotti

Sono aggiunti le condizioni e il periodo di surgelazione dei prodotti che consentono questo metodo di conservazione.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

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

Descrizione

Gli elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico sono stati interamente riscritti, consentendo al contempo di distinguere le specificità della zona geografica, del prodotto e del legame causale.

Sono ripresi e integrati gli elementi alla base del legame con l'ambiente geografico.

Essi si basano sulla forte tradizione avicola della regione, evidenziando le condizioni pedoclimatiche, la coltivazione del mais e il sistema di policoltura-allevamento, ossia i fattori umani alla base di tale produzione. Quest'ultima si basa sull'uso di ceppi rustici a crescita lenta.

La tradizione gastronomica e la reputazione di questi volatili sono riprese e descritte nel legame causale.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

9. Struttura di controllo

Descrizione

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'ente di certificazione sono consultabili sul sito web dell'INAO e nella banca dati della Commissione europea.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

10. Etichettatura

Descrizione

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

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

11. Requisiti nazionali

Descrizione

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

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Volailles de l'Ain»

Numero di riferimento UE: PGI-FR-0146-AM01 — 21.4.2026

1. **Nome**

«Volailles de l'Ain»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

02 - CARNI E FRATTAGLIE COMMESTIBILI

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

I capi di «Volailles de l'Ain» sono caratterizzati da:

— l'uso di ceppi rustici a crescita lenta che consentono un lungo periodo di allevamento;

— l'allevamento all'aperto con accesso a percorsi erbosi e alberati;

— un'alimentazione composta per almeno il 70 % di cereali in fase di ingrasso.

I capi di «Volailles de l'Ain» presentano una buona conformazione, una carcassa ben coperta con masse muscolari ben distribuite su tutto lo scheletro e uno stato di ingrassamento caratterizzato da uno strato sottile di grasso sul petto, sul dorso e sulle cosce.

Solo le carcasse di classe A sono commercializzate in pezzi interi.

Nel caso dei tagli, la loro classificazione è indipendente da quella delle carcasse intere. I tagli sono ottenuti da carcasse che possono presentare lievi difetti (non classificabili come A), ma che devono soddisfare i criteri di presentazione della classe A, rispettando al contempo il peso minimo delle carcasse commercializzate intere.

Il pollo

Allevato per un minimo di 81 giorni, può essere commercializzato intero o in tagli, fresco o surgelato. Anche le frattaglie (cuore, ventriglio e fegato) sono commercializzate fresche o surgelate.

È venduto non imballato, confezionato con una pellicola, sotto vuoto o in atmosfera protettiva.

Le diverse presentazioni sono le seguenti:

— privato dell'intestino (peso minimo della carcassa: 1,3 kg);

— pronto per la cottura (peso minimo della carcassa eviscerata senza frattaglie: 1 kg);

— tagli;

— frattaglie (cuore, ventriglio e fegato).

Il cappone

Allevato per un minimo di 150 giorni, il cappone può essere commercializzato intero, in tagli, fresco o surgelato. È venduto non imballato, confezionato con una pellicola, sotto vuoto o in atmosfera protettiva.

Le diverse presentazioni sono le seguenti:

— privato dell'intestino (peso minimo della carcassa: 2,9 kg);

— pronto per la cottura (peso minimo della carcassa eviscerata senza frattaglie: 2,5 kg);

— tagli;

La pollastra

Allevata per un minimo di 120 giorni, la pollastra può essere commercializzata intera, in tagli, fresca o surgelata. È venduta non imballata, confezionata con una pellicola, sotto vuoto o in atmosfera protettiva.

Le diverse presentazioni sono le seguenti:

— privata dell'intestino (peso minimo della carcassa: 1,95 kg);

— pronta per la cottura (peso minimo della carcassa eviscerata senza frattaglie: 1,65 kg);

— tagli;

La faraona

Allevata per un minimo di 94 giorni, la faraona può essere commercializzata intera, in tagli, fresca o surgelata. Anche le frattaglie (cuore, ventriglio e fegato) sono commercializzate fresche o surgelate.

È venduta non imballata, confezionata con una pellicola, sotto vuoto o in atmosfera protettiva.

Le diverse presentazioni sono le seguenti:

— privata dell'intestino (peso minimo della carcassa: 1,1 kg);

— pronta per la cottura (peso minimo della carcassa eviscerata senza frattaglie: 0,85 kg);

— tagli;

— frattaglie (cuore, ventriglio e fegato).

Il cappone di faraona

Allevato per un minimo di 150 giorni, il cappone di faraona può essere commercializzato intero, in tagli, fresco o surgelato. È venduto non imballato, confezionato con una pellicola, sotto vuoto o in atmosfera protettiva.

Le diverse presentazioni sono le seguenti:

— privato dell'intestino (peso minimo della carcassa: 1,8 kg);

— pronto per la cottura (peso minimo della carcassa eviscerata senza frattaglie: 1,4 kg);

— tagli;

Il tacchino

Allevato per almeno 140 giorni, il tacchino può essere commercializzato intero, in tagli, fresco o surgelato, ed è venduto non imballato, confezionato con una pellicola, sotto vuoto o in atmosfera protettiva.

Le diverse presentazioni sono le seguenti:

— privato dell'intestino (peso minimo della carcassa: 2,7 kg);

— pronto per la cottura (peso minimo della carcassa eviscerata senza frattaglie: 2,3 kg);

— tagli;

L'oca

L'oca è allevata per almeno 140 giorni.

Può essere commercializzata intera, in tagli, fresca o surgelata, ed è venduta non imballata, confezionata con una pellicola, sotto vuoto o in atmosfera protettiva.

Le diverse presentazioni sono le seguenti:

— privata dell'intestino (peso minimo della carcassa: 3,1 kg);

— pronta per la cottura (peso minimo della carcassa eviscerata senza frattaglie: 2,7 kg);

— dissanguata, non svuotata (peso minimo della carcassa: 3,5 kg);

— tagli.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

L'alimentazione dei capi di «Volailles de l'Ain» è costituita per almeno il 70 % da cereali e derivati di cereali durante il periodo di ingrasso (media ponderata a partire dai 29 giorni di età, ad eccezione delle oche, per le quali il periodo di ingrasso inizia a 36 giorni).

Nei mangimi sono presenti almeno due tipi di cereali, tra cui il mais. I prodotti derivati dai cereali rappresentano al massimo il 15 % della formulazione totale.

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

I capi di «Volailles de l'Ain» sono allevati esclusivamente nella zona geografica dell'IGP dal momento del loro arrivo all'età di un giorno fino al giorno del ritiro.

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

—

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

L'etichettatura deve riportare il simbolo IGP dell'Unione europea nello stesso campo visivo del nome dell'IGP.

5. **Definizione concisa della zona geografica**

La zona comprende i dipartimenti e i comuni seguenti:

— dipartimento Ain interamente compreso;

— dipartimento 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, Villefranche-sur-Saône;

— dipartimento 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, Viré;

— dipartimento 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, Vulvoz;

— dipartimento 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, Villette-d'Anthon;

— dipartimento 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, Yenne;

— dipartimento 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, Vulbens.

6. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa:

☑ sulla reputazione;

☑ su una data qualità;

☑ su altre caratteristiche.

Sintesi del legame

Il legame con l'origine del pollame «Volailles de l'Ain» si fonda sulla reputazione e sulle caratteristiche specifiche del prodotto, legate alle competenze degli allevatori.

La zona geografica è una regione di contatto e di transizione tra formazioni geologiche diverse.

La parte occidentale corrisponde alla Bresse e alla Dombes, compresa la Côtière e parte della Val de Saône. Si estende su una fossa tettonica di sprofondamento formatasi nel terziario durante le fasi principali dell'orogenesi alpina. Più al centro, verso sud, si trova il Bugey e la parte meridionale del Revermont, caratterizzati da una successione di monti. Il Pays de Gex, a nord-est, è costituito da una zona montuosa che funge da barriera climatica e raggiunge i 1 720 metri di altitudine, e da una zona pianeggiante la cui altitudine varia tra i 350 e i 600 metri.

Le pianure e gli altipiani occidentali presentano un certo grado di uniformità. Le precipitazioni aumentano in modo abbastanza costante da ovest verso est fino ai primi pendii del Giura, del Revermont e del Bugey, per poi aumentare in modo irregolare a seconda dell'orientamento dei versanti e delle valli a est. Le perturbazioni piovose tendono generalmente a fermarsi sulle montagne della parte orientale del dipartimento, motivo per cui tale zona è più piovosa. Analogamente, le temperature sono più elevate e abbastanza omogenee nella parte occidentale del dipartimento e leggermente più differenziate nella parte orientale a causa dei rilievi.

La rete idrografica del dipartimento è sviluppata e fitta. Si distinguono due tipi di corsi d'acqua: da un lato, i corsi d'acqua di pianura che scorrono sui depositi fluvioglaciali della pianura della Bresse e dell'altopiano della Dombes e, dall'altro, i corsi d'acqua che scorrono sui rilievi a pieghe del Giura meridionale, noto come Bugey.

Questi fattori naturali hanno reso la coltivazione del mais una componente fondamentale dell'economia e della tradizione agricola dell'Ain.

L'Ain, situato al crocevia di varie influenze climatiche (continentale, montana e mediterranea), è caratterizzato da:

— terreni fertili e variegati: le pianure e le valli, in particolare quelle della Bresse e della Val de Saône, sono ricche di depositi argillosi alluvionali, ideali per la coltivazione del mais;

— un clima temperato: le estati calde e umide e gli autunni favoriscono l'abbondante produzione di mais;

— paesaggi diversificati: gli spazi aperti, costituiti da prati e colture cerealicole, forniscono un quadro ideale per l'allevamento all'aperto del pollame.

La produzione di pollame è fortemente radicata nel dipartimento dell'Ain, dove rappresenta quasi il 20 % della produzione animale. Il suo punto di forza risiede nella varietà delle gamme e delle specie e nella presenza di filiere di qualità che godono di ottima reputazione. Tale varietà è in parte dovuta a un'elevata domanda di produzione locale. La filiera beneficia inoltre della presenza di tutti gli operatori del settore (selezione, cova, gruppi di produttori, fornitori di mangimi, macellazione).

Si tratta di una vera e propria terra di tradizione avicola. Nel 2015, 170 aziende avevano come attività principale l'allevamento avicolo. Tenendo conto del numero di detentori di pollame, si tratta di oltre 800 aziende. Tradizionalmente, ogni azienda della regione dell'Ain disponeva di un allevamento avicolo che consentiva di integrare il reddito, e ciò vale ancora oggi per molte aziende, in cui l'avicoltura non rappresenta l'attività principale.

6.2 Specificità del prodotto

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

Sono ottenuti da ceppi rustici a crescita lenta che favoriscono l'esplorazione dei percorsi.

Grazie a un'alimentazione ricca di cereali, i capi di «Volailles de l'Ain» presentano le seguenti caratteristiche:

— buona conformazione,

— una carcassa ben coperta con masse muscolari ben distribuite su tutto lo scheletro, con carne soda.

I capi di «Volailles de l'Ain» sono allevati all'aperto, conformemente alle competenze tradizionali delle aziende del territorio. Sono nutriti in parte con mais, secondo la tradizione contadina, per poi essere venduti sui mercati. Tali pratiche sono strettamente legate alle caratteristiche naturali del territorio.

— I prati sono molto diffusi nell'Ain. Il pollame è quindi tradizionalmente allevato su percorsi.

— Il territorio è adatto alla coltivazione di cereali e mais. Pertanto almeno il 70 % dell'alimentazione dei capi di «Volailles de l'Ain» è costituito da cereali. Ciò incide sulla qualità dell'ingrasso (deposito di grasso intramuscolare).

— La scelta di ceppi a crescita lenta e di un'età minima di macellazione perpetua la tradizione di allevamento del territorio: gli allevatori si prendono il tempo necessario per allevare il proprio pollame, che è macellato in uno stato fisiologico maturo, quando il muscolo ha avuto il tempo di svilupparsi e di accumulare grasso.

Tali caratteristiche specifiche conferiscono ai capi di «Volailles de l'Ain» una reputazione di qualità.

Consultando gli archivi dipartimentali si possono infatti constatare legami ancestrali tra l'avicoltura e questo dipartimento. Queste poche frasi di esempio: «Quel giorno il popolo era così felice per la partenza dei Romani che, in segno di gratitudine verso il marchese di Treffort, il Consiglio deliberò di fargli dono di due dozzine di capponi grassi», tratte dai registri comunali del 12 novembre 1591 della città di Bourg-en-Bresse, testimoniano la tradizione avicola dell'Ain.

La coltivazione del mais è radicata nelle pratiche agricole locali da diversi secoli, influenzando direttamente i metodi di allevamento tradizionali.

Proprio come la produzione, anche il consumo di pollame è molto diffuso nel dipartimento dell'Ain.

L'Ain vanta una forte tradizione gastronomica incentrata sul pollame. «L'Ain è il primo dipartimento nell'arte del mangiare bene. È quello che conta il maggior numero di ristoranti premiati dalla guida Michelin. In ogni villaggio, due o tre piccoli ristoranti offrono una cucina che altrove passerebbe per sontuosa, mentre qui la si considera alla buona» — A. Cognet, *L'Ain Gourmand*, Marie-France, n. 339, 1984.

Attualmente non c'è ristorante che non proponga il pollame rurale in diverse ricette:

— coscia di pollo rurale dell'Ain ripiena di erbe aromatiche, crema all'arancia - Ricetta di Nicolas Morelle, Voyage des Sens, Val Revermont;

— pollo rurale dell'Ain con gamberi di fiume - Ricetta del ristorante Table d'Augustine, Priay;

— pollo rurale dell'Ain con spugnole - Ricette del ristorante Les Glycines, Neuville-les-Dames;

— pollo rurale dell'Ain, arrostito in bianco, vellutata alla crema di Etrez - Ricetta di Stéphane Téjérina, Polliat.

Qui lo si gusta in tutte le sue forme: al forno, stufato, alla griglia, intero o in pezzi. Esiste quindi una forte domanda locale di pollame di qualità, che viene soddisfatta dai capi di «Volailles de l'Ain».

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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