C/2026/3753

15.7.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/3753)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Volailles de l'Ain»

Número de referência UE: PGI-FR-0146-AM01 — 21.4.2026

1. **Nome do produto**

«Volailles de l'Ain»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire [Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

O pedido de alteração da IGP «Volailles de l'Ain» não diz respeito a nenhum dos três casos de alteração dita da União, a saber:

a) Alteração do nome da indicação geográfica protegida;

b) Risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Introdução de novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

1. Serviço competente do Estado-Membro

Descrição

Adita-se a secção «Serviço competente do Estado-Membro» e indicam-se os dados de contacto do *Institut national de la qualité et de l'origine* (INAO) [Instituto nacional da qualidade e origem] em conformidade com o Regulamento (UE) 2024/1143.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

2. Agrupamento requerente

Descrição

Atualizam-se os dados telefónicos e o endereço de correio eletrónico da QUALINEA, estrutura que agrupa os produtores da IGP. Além disso, revê-se a descrição da sua composição.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

3. Tipo de produto

Descrição

No caderno de especificações, suprime-se a secção relativa ao tipo de produto, anteriormente definido pela sua classe.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

4. Descrição do produto

Descrição

No respeitante aos produtos que beneficiam da IGP, a alteração prevê a produção dos seguintes produtos adicionais:

— franga,

— ganso,

— capão de pintada,

— frangos das raças amarela e preta,

— capão de frango de raça amarela.

Complementa-se esta secção com uma descrição do fenótipo de cada uma das espécies.

Incorpora-se a congelação nos métodos de apresentação possíveis do conjunto dos produtos.

No caso dos frangos e das pintadas, incluem-se regras pormenorizadas sobre a remoção, armazenagem e comercialização de miudezas apenas.

Acrescenta-se a possibilidade de comercialização em pedaços dos produtos do conjunto das espécies indicadas no caderno de especificações e detalham-se as suas características. Embora possam ser retirados de carcaças com pequenos defeitos, os pedaços selecionados devem satisfazer os critérios de apresentação da classe A. O peso mínimo da carcaça de origem dos pedaços não pode ser inferior a 90 % do peso definido para as aves de capoeira comercializadas inteiras.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

5. Área geográfica

Descrição

Introduzem-se algumas alterações de ordem redatorial neste capítulo, sem alterar a definição da área geográfica.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

6. Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica

Descrição

A origem dos produtos garante-se com a identificação e a rastreabilidade dos animais e produtos em cada uma das fases da produção e elaboração.

Atualizam-se os elementos de rastreabilidade, que se apresentam sob a forma de quadro recapitulativo. Este quadro especifica, para cada etapa, a natureza dos dados a registar e o documento de registo associado. Em cada uma das fases, animais e produtos são identificados por um número de lote que permite associar a fase anterior à fase seguinte.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Dados a incluir no documento único — ponto 4 —Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica

Descrição

Especifica-se que os operadores que participam nas condições de produção da indicação geográfica protegida «Volailles de l'Ain» devem identificar-se junto do agrupamento para efeitos de habilitação, a qual deve ter lugar antes do início da atividade em causa.

A origem dos produtos garante-se com a identificação e a rastreabilidade dos animais e produtos em cada uma das fases da produção e elaboração.

Os diferentes operadores (organismos de produção e de assistência técnica, avicultores, fabricantes de alimentos, matadouros, centros de desmancha, centros de acondicionamento), em cada fase da cadeia de produção, mantêm atualizados os documentos que permitem garantir a rastreabilidade do produto, a montante e a jusante, e respeitar o método de obtenção da indicação geográfica protegida «Volailles de l'Ain».

O sistema de rastreabilidade especifica, em cada fase, a natureza dos dados a registar e o documento de registo associado. Em cada uma das fases, animais e produtos são identificados por um número de lote que permite associar a fase anterior à fase seguinte.

Registos de rastreabilidade

FASE

OPST (Organismo de produção e de assistência técnica)

Documento associado

Lista das explorações

Notas de entrega de aves juvenis

Registo relativo ao seguimento e controlo

Identificação das explorações

Superfície dos edifícios e parques associados

Raças de aves juvenis

Densidade

FASE

Fabrico de alimentos

Documento associado

Registo de fabrico e de entrega

Notas de entrega e rótulos

Registo relativo ao seguimento e controlo

Identificação do fabricante de alimentos

Registo da dosagem dos alimentos

Identificação da exploração

FASE

Exploração

Documento associado

Ficha de criação

Notas de entrega de aves juvenis

Notas de entrega do alimento

Nota de apanha parcial

Registo relativo ao seguimento e controlo

Identificação da exploração

N.º de CO (Certificado de Origem)

N.º do edifício

Data de início do ciclo de criação

Idade de acesso ao parque

Raça de aves

Densidade

Alimentos distribuídos

Contactos da exploração

N.º do edifício

Hora de início do período de jejum

Data da apanha

Hora de saída da exploração

Hora de chegada ao matadouro

Número de aves de capoeira levantadas

Dados de contacto do matadouro

FASE

Abate

Documento associado

Nota de apanha parcial

Ficha de abate, ficha de seguimento do lote — abate

Declaração — certificação IGP

Registo relativo ao seguimento e controlo

Identificação do matadouro

Tempo de transporte

N.º do lote

Data de abate

N.º de aves abatidas, desclassificadas e certificadas IGP por lote e por avicultor

FASE

Sala de desmancha

Documento associado

Ficha de abate, ficha de seguimento do lote — desmancha

Declaração — certificação IGP

Registo relativo ao seguimento e controlo

Identificação da sala de desmancha

Data de abate

Data de desmancha

Quantidade desmanchada e certificada IGP por lote e por avicultor

FASE

Sala de congelação

Documento associado

Ficha de abate, ficha de seguimento do lote — congelação

Declaração — certificação IGP

Registo relativo ao seguimento e controlo

Identificação da sala de congelação

N.º do lote

Data de abate

Data de congelação

Número de aves congeladas certificadas IGP por lote e por avicultor

FASE

Sala de acondicionamento

Documento associado

Ficha de abate, ficha de seguimento do lote — acondicionamento

Declaração — certificação IGP

Registo relativo ao seguimento e controlo

Identificação da sala de acondicionamento

Data de abate

Data de acondicionamento

Referência do lote/avicultor

Número de aves acondicionadas certificadas IGP por lote e por avicultor

Os documentos relativos ao seguimento e ao controlo das condições de produção devem ser conservados durante, no mínimo, 24 meses, em formato papel ou em formato digital.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

7. Descrição do método de obtenção do produto

Descrição

Subsecção 5.1. Raças usadas

Aditam-se e descrevem-se os fenótipos para cada espécie. As raças são reconhecidas como raças rústicas de crescimento lento.

Subsecção 5.2. Modo de criação

As «Volailles de l'Ain» são criadas ao ar livre. Especificam-se as condições de acesso aos parques.

Descrevem-se em pormenor as características dos pavilhões e dos equipamentos e indicam-se as respetivas superfícies. No caso das espécies de maior dimensão (perus, gansos), os edifícios apresentam as superfícies superiores.

No caso das novas espécies, especificam-se e acrescentam-se os valores adotados em termos de densidades e de efetivos máximos por edifício, bem como de superfícies mínimas dos parques por animal e idades máximas de acesso aos parques.

Subsecção 5.3. — Tipologia do parque

A composição dos parques inclui a presença de sebes e de zonas arborizadas com um número mínimo de árvores em função da superfície dos edifícios, a fim de promover o bem-estar dos animais.

A maioria das árvores plantadas e presentes no parque provém de espécies locais, que devem representar, pelo menos, 50 % da plantação.

Subsecção 5.4 Ração

Reduziu-se a proporção de cereais e de derivados de cereais que constituem a ração durante o período de engorda.

Adita-se a presença mínima de, pelo menos, dois tipos de alimentos, onde se inclui o milho.

Limita-se a proporção máxima de produtos derivados de cereais na ração.

Adita-se a lista de categorias de matérias-primas autorizadas.

Subsecção 5.5 Transporte e recolha das aves de capoeira

Especificam-se as condições de transporte entre o local de criação e o matadouro em termos de tempo e distância. Estas condições preveem um período mínimo de jejum para promover o bem-estar dos animais durante o transporte.

Subsecção 5.6 Tempo de espera previamente ao abate

Acrescenta-se um período de recuperação após o transporte e um tempo de espera previamente ao abate das aves de capoeira, para promover o bem-estar dos animais antes do abate.

Subsecção 5.7 Apresentação dos produtos

Subsecção suplementar

5.7.1. Carcaças inteiras

Aditam-se as condições de triagem e de peso das carcaças.

Especificam-se as temperaturas pós ressudação.

Aditam-se as condições de recolha e armazenagem, a fim de preservar a integridade das miudezas.

Subsecção suplementar

5.7.2. Pedaços

Limita-se o prazo entre o abate e a desmancha.

Especificam-se as características das peças de carne.

Subsecção suplementar

5.7.3. Congelação dos produtos

Aditam-se as condições e prazos para congelação dos produtos que admitem este modo de conservação.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

8. Elementos que justificam a relação com a área geográfica

Descrição

Reformula-se o conjunto de elementos que justificam a relação com o meio, o que permite distinguir as especificidades da área geográfica, do produto e o nexo de causalidade.

Retomam-se e completam-se os elementos constitutivos da relação com a área geográfica.

Estes elementos assentam na forte tradição avícola da região, com destaque para as condições edafoclimáticas, a cultura do milho e o sistema de policultura-pecuária, ou seja, os fatores humanos, que constituem os alicerces desta produção, baseada na utilização de raças rústicas e de crescimento lento.

Quanto ao nexo de causalidade, retomam-se e descrevem-se a tradição gastronómica e a reputação destas aves de capoeira.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

9. Estrutura de controlo

Descrição

Indicam-se os dados de contacto das autoridades francesas responsáveis pelo controlo: o *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) e a *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF). O nome e os dados de contacto do organismo de certificação podem ser consultados no sítio Web do INAO e na base de dados da Comissão Europeia.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

10. Rotulagem

Descrição

Suprime-se o atual parágrafo, substituindo-o por uma frase que indica os elementos regulamentares obrigatórios específicos das indicações geográficas.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

11. Exigências nacionais

Descrição

Apresentam-se os principais elementos a verificar e respetivo método de avaliação, sob a forma de quadro.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Volailles de l'Ain»

Número de referência UE: PGI-FR-0146-AM01 — 21.4.2026

1. **Nome(s)**

«Volailles de l'Ain»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

02 — CARNES E MIUDEZAS, COMESTÍVEIS

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

As «Volailles de l'Ain» caracterizam-se pelo seguinte:

— Utilização de raças rústicas e de crescimento lento, que permitem um período de criação longo,

— Criação ao ar livre com acesso a parques com coberto vegetal e arborizados,

— Na fase de engorda, ração composta por, no mínimo, 70 % de cereais.

As «Volailles de l'Ain» apresentam boa conformação, carcaça bem coberta, com massas musculares bem distribuídas por todo o esqueleto e um estado de engorda caracterizado por uma camada fina de gordura no peito, dorso e coxas.

Apenas as carcaças de categoria A são comercializadas em peças inteiras.

No caso dos pedaços, a sua classificação é independente da classificação das carcaças inteiras. Podem ser retirados de carcaças com pequenos defeitos (não classificáveis na classe A), mas devem satisfazer os critérios de apresentação da classe A, respeitando simultaneamente a regra de peso mínimo das carcaças comercializadas inteiras.

Frango:

Com um período mínimo de criação de 81 dias, pode ser comercializado inteiro ou em pedaços, fresco ou congelado. As miudezas (coração, moela e fígado) também são vendidas frescas ou congeladas.

É posto à venda não embalado, acondicionado sob película aderente, embalado em vácuo ou em atmosfera protetora.

Apresentações possíveis:

— eviscerado (peso mínimo da carcaça = 1,300 kg),

— pronto a cozinhar (peso mínimo da carcaça eviscerada e sem miudezas = 1,000 kg),

— em pedaços,

— com miudezas (coração, moela e fígado).

Capão:

Com um período mínimo de criação de 150 dias, pode ser comercializado inteiro, em pedaços, fresco ou congelado. É posto à venda não embalado, acondicionado sob película aderente, embalado em vácuo ou em atmosfera protetora.

Apresentações possíveis:

— eviscerado (peso mínimo da carcaça = 1,300 kg),

— pronto a cozinhar (peso mínimo da carcaça eviscerada e sem miudezas = 2,500 kg),

— em pedaços.

Franga:

Com um período mínimo de criação de 120 dias, pode ser comercializada inteira, em pedaços, fresca ou congelada. É posta à venda não embalada, acondicionada com película aderente, embalada em vácuo ou em atmosfera protetora.

Apresentações possíveis:

— eviscerada (peso mínimo da carcaça = 1,950 kg),

— pronta a cozinhar (peso mínimo da carcaça eviscerada e sem miudezas = 1,650 kg),

— em pedaços.

Pintada:

Com um período mínimo de criação de 94 dias, pode ser comercializada inteira, em pedaços, fresca ou congelada. As miudezas (coração, moela e fígado) também são vendidas frescas ou congeladas.

É posta à venda não embalada, acondicionada com película aderente, embalada em vácuo ou em atmosfera protetora.

Apresentações possíveis:

— eviscerada (peso mínimo da carcaça = 1,100 kg),

— pronta a cozinhar (peso mínimo da carcaça eviscerada e sem miudezas = 0,850 kg),

— em pedaços,

— com miudezas (coração, moela e fígado).

Capão de pintada:

Com um período mínimo de criação de 150 dias, pode ser comercializado inteiro, em pedaços, fresco ou congelado. É posto à venda não embalado, acondicionado sob película aderente, embalado em vácuo ou em atmosfera protetora.

Apresentações possíveis:

— eviscerado (peso mínimo da carcaça = 1,800 kg),

— pronto a cozinhar (peso mínimo da carcaça eviscerada e sem miudezas = 1,400 kg),

— em pedaços.

Peru:

Com um período mínimo de criação de 140 dias, pode ser comercializado inteiro, em pedaços, fresco ou congelado e apresentar-se não embalado, acondicionado sob película aderente, embalado em vácuo ou em atmosfera protetora.

Apresentações possíveis:

— eviscerado (peso mínimo da carcaça = 2,700 kg),

— pronto a cozinhar (peso mínimo da carcaça eviscerada e sem miudezas = 2,300 kg),

— em pedaços.

Ganso:

O ganso tem um período mínimo de criação de 140 dias.

Pode ser comercializado inteiro, em pedaços, fresco ou congelado, sendo posto à venda não embalado, acondicionado sob película aderente, embalado em vácuo ou em atmosfera protetora.

Apresentações possíveis:

— eviscerado (peso mínimo da carcaça = 3,100 kg),

— pronto a cozinhar (peso mínimo da carcaça eviscerada e sem miudezas = 2,700 kg),

— eviscerado (peso mínimo da carcaça = 3,500 kg),

— em pedaços.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

Durante o período de engorda (média ponderada a partir dos 29 dias de idade, exceto no caso dos gansos, em que este período tem início aos 36 dias), a ração das «Volailles de l'Ain» é composta por, no mínimo, 70 % de cereais e derivados de cereais.

A ração inclui, no mínimo, dois tipos de cereais, milho incluído. Os produtos derivados de cereais devem representar, no máximo, 15 % da ração.

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

Desde a sua chegada à exploração, com um dia de idade, até ao dia da apanha, as «Volailles de l'Ain» são criadas exclusivamente na área geográfica da IGP.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O rótulo inclui o símbolo IGP da União Europeia no mesmo campo visual que a denominação.

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área abrange os departamentos e municípios seguintes:

— Departamento de Ain: todo o território,

— Departamento do Ródano:

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 e 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 e 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 e 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 e 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 e 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 e Vulbens.

6. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ Reputação

☑ Qualidade

☑ Outras características

Resumo da relação

A relação das «Volailles de l'Ain» com a sua área de origem assenta na reputação e especificidades do produto, ligadas ao saber-fazer dos avicultores.

A área geográfica é uma região de contacto e de transição entre diferentes formações geológicas.

A zona oeste inclui as regiões de Bresse e de Dombes, incluindo a área de La Côtière e parte do Val de Saône. Corresponde a uma fossa tectónica de deslizamento que teve início no Terciário durante as principais fases da orogénese alpina. As encostas de Bugey e a zona sul de Revermont situadas mais ao centro, na direção sul, caracterizam-se por uma sucessão de montes. O Pays de Gex, no Nordeste, é constituído por uma zona de montanha, que funciona como barreira climática e culmina nos 1 720 metros, e por uma zona de planície, entre 350 e 600 metros de altitude.

As planícies e os planaltos da zona oeste apresentam certa uniformidade. A pluviosidade vai aumentando de oeste para leste, de forma regular, até às primeiras encostas do Jura, de Revermont e de Bugey, subindo depois de forma irregular em função da orientação das vertentes e dos vales da zona leste. Com efeito, as chuvas embatem geralmente contra as montanhas da parte oriental do departamento e aí permanecem, o que explica os níveis de precipitação superiores registados nesta zona. A zona oeste do departamento apresenta também temperaturas mais elevadas e bastante homogéneas. Na parte leste, devido ao relevo montanhoso, são um pouco mais diferenciadas.

O departamento apresenta uma rede hidrográfica bem desenvolvida e densa, com duas famílias distintas de cursos de água: por um lado, os rios de planície, que correm nos depósitos fluvioglaciários da região de Bresse, planalto de Dombes, e, por outro, os rios que correm nos relevos ondulados do Jura meridional, denominado Bugey.

Devido a estes fatores naturais, a cultura do milho é uma componente fundamental da economia e da tradição agrícola da região de Ain.

O departamento de Ain, na encruzilhada de várias influências climáticas (clima continental, de montanha e mediterrânico), caracteriza-se pelo seguinte:

— Solos férteis e variados: as planícies e vales, em especial da região de Bresse e do Val de Saône, ricos em argilas aluviais e ideais para o cultivo do milho,

— Clima temperado: verões quentes e húmidos e outonos que favorecem a produção abundante de milho,

— Paisagens diversificadas: espaços abertos, compostos por prados e culturas cerealíferas, que proporcionam um quadro ideal para a criação de aves de capoeira ao ar livre.

A produção de aves de capoeira está fortemente enraizada neste departamento, representando cerca de 20 % da produção animal da região. A robustez do setor assenta na diversidade de gamas de produtos e espécies e na presença de produtos de qualidade, muito reputados. Esta variedade deve-se, em parte, à elevada procura da produção local. O setor tira igualmente proveito da presença do conjunto dos agentes do setor (seleção, incubação, agrupamentos de produtores, fornecedores de alimentos, abate).

Trata-se de uma verdadeira terra de tradição avícola: em 2015, a região contava com 170 explorações cuja atividade principal era a criação de aves de capoeira. Em número de detentores de aves, representava mais de 800 unidades avícolas. Tradicionalmente, os agricultores da região de Ain também se dedicavam à criação de aves para completar o rendimento. Este continua a ser atualmente o caso em muitas explorações, em que a avicultura não constitui a atividade principal.

6.2 Especificidade do produto

As «Volailles de Bretagne» são criadas ao ar livre a partir de uma idade mínima, com livre acesso a parques arborizados e enrelvados.

Estas aves de raças rústicas e de crescimento lento prestam-se à criação em parque.

Graças a uma ração assente numa percentagem elevada de cereais, as «Volailles de l'Ain» apresentam:

— boa conformação,

— carcaça bem coberta, com massas musculares bem distribuídas por todo o esqueleto e carne de textura firme.

As aves de capoeira da região de Ain são criadas ao ar livre, segundo o saber-fazer tradicional das explorações da região. Alimentadas em parte com milho, de acordo com a tradição do campo, eram, em seguida, vendidas nos mercados. Estas práticas estão fortemente ligadas às características naturais do território.

— A região de Ain é uma zona com muitos prados. As aves de capoeira são, por conseguinte, tradicionalmente criadas em parques.

— O território presta-se ao cultivo de cereais e de milho. A ração das «Volailles de l'Ain» é, portanto, constituída por, no mínimo, 70 % de cereais, o que contribui para a qualidade da engorda (depósito de gordura intramuscular).

— A escolha de raças de crescimento lento e a idade mínima de abate perpetuam a tradição da avicultura no território: os avicultores levam tempo a criar as suas aves, que abatem num estado fisiológico maduro, depois de terem criado músculo com gordura infiltrada.

Estas especificidades conferem às «Volailles de l'Ain» a reputação de aves de qualidade.

Os arquivos departamentais atestam das relações ancestrais entre a avicultura e este território. A título de exemplo, testemunho da tradição avícola da região, nos registos municipais da cidade de Bourg-en-Bresse de 12 de novembro de 1591 pode ler-se o seguinte: «Nesse dia, a população ficou tão feliz com a partida dos romanos que, reconhecida para com o marquês de Treffort, o Conselho votou a entrega de um presente composto por duas dezenas de capões gordos».

O cultivo do milho está enraizado nas práticas agrícolas locais há vários séculos, influenciando diretamente os métodos de criação animal tradicional.

Tal como acontece com a produção, também o consumo de aves está muito arreigado no departamento de Ain.

A região de Ain tem uma grande tradição gastronómica em torno das aves de capoeira: «O departamento de Ain obtém o primeiro lugar na arte de bem comer. É a região que apresenta maior número de restaurantes com distinção no guia Michelin. Em todas as aldeias, duas ou três pequenas casas com oferta de qualidade propõem ementas que passariam por faustosas noutros locais e que aqui se consideram muito simples», A. Cognet, Marie-France n.º 339, 1984, *L'Ain Gourmand* (As especialidades gastronómicas da região de Ain).

Não há atualmente nenhum restaurante que não apresente uma ementa com diferentes receitas de aves do campo:

— Coxa de frango do campo da região de Ain com recheio de especiarias e molho de laranja — Nicolas Morelle, Voyage des Sens, Val Revermont

— Frango do campo da região de Ain com lagostins — Table d'Augustine, Priay

— Frango do campo da região de Ain com morquelas — Glycines, Neuville les Dames

— Frango do campo da região de Ain no forno com molho de natas de Etrez — Stéphane Téjérina, Polliat

Aqui, degustam-se as «Volailles de l'Ain» sob todas as formas: no forno, estufadas, grelhadas, inteiras ou em pedaços. Existe, assim, uma grande procura local de aves de qualidade, a que as «Volailles de l'Ain» dão resposta.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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