C/2025/6722

17.12.2025

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/2025/6722)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

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

«Volailles de Janzé»

N.º UE: PGI-FR-0168-AM01 de 2.10.2025

1. **Nombre del producto**

«Volailles de Janzé»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ Denominación de origen protegida (DOP)

☒ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

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**

Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria

6. **Calificación de modificación normal**

La solicitud de modificación de la IGP «Volailles de Janzé» 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 «normal».

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

1. *Autoridad competente del Estado miembro*

En el apartado «Autoridad competente del Estado miembro», se añaden los datos de contacto del Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), de acuerdo con el Reglamento (UE) 2024/1143.

[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).

La modificación no afecta al documento único.

2. *Agrupación solicitante*

Se actualiza el número de teléfono y la dirección de correo electrónico de la *Association du Poulet de Janzé* [asociación de productores de pollo de Janzé], que reúne a los operadores de esta IGP.

La modificación no afecta al documento único.

3. *Tipo de producto*

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

La modificación afecta al documento único.

4. *Descripción del producto*

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

— pollo negro;

— capón de pollo amarillo;

— capón de pintada.

Solo se añaden pollo negro y capón de pollo amarillo para describir las estirpes autorizadas para la IGP. Sin embargo, el pollo negro se ha incluido en la categoría «pollo» y el capón de pollo amarillo en la categoría «capón», que ya se mencionaban en el documento único. La adición de estos productos al pliego de condiciones no afecta a este punto del documento único. Solo se ha añadido al documento único el capón de pintada.

El apartado se ha completado con una descripción del fenotipo de cada especie y una descripción organoléptica común a todas las especies.

La ultracongelación de las aves de corral se ha incluido en los métodos de comercialización autorizados.

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

El ámbito de aplicación del pliego de condiciones se amplía a los menudillos. Los menudillos contemplados son el hígado, la molleja y el corazón.

La modificación afecta al documento único.

5. *Zona geográfica*

La delimitación de la zona geográfica no se modifica. Solo se han introducido cambios de redacción; en aras de la fiabilidad, la zona geográfica se ha establecido como una lista de municipios y un departamento (Ille-et-Vilaine) en su conjunto.

La modificación afecta al documento único.

6. *Elementos que prueban que el producto es originario de la zona*

Las pruebas de trazabilidad se han actualizado y expuesto en un cuadro recapitulativo. Se ha eliminado el anillado de las aves de corral.

La modificación no afecta al documento único.

7. *Descripción del método de producción*

Subapartado 5.1: «Estirpes y estirpes híbridas utilizadas»

En este subapartado se hace referencia a los fenotipos de cada especie. Se trata de estirpes y estirpes híbridas robustas y de crecimiento lento.

Subapartado 5.2: «Sistema y gestión de la cría»

Se han establecido valores para las densidades y cantidades máximas de aves por edificio, las superficies mínimas de espacio abierto por animal y las edades máximas de acceso a los espacios abiertos. En el caso del capón y el capón de pintada, la densidad en el interior y en los espacios abiertos disminuye durante el período de cría. Estas aclaraciones se introdujeron en el pliego de condiciones en el momento del registro como IGP.

Se han mantenido los valores establecidos para las densidades y cantidades máximas por edificio según la edad, las superficies mínimas de espacio abierto por animal, así como las edades máximas para acceder al espacio abierto y las edades mínimas de sacrificio. Estos valores se han añadido para el capón de pintada y han cambiado para el pavo. Estas aclaraciones se han introducido en el pliego de condiciones en el momento del registro como IGP.

Subapartado 5.3: «Características de los edificios»

Se han detallado las características de los edificios y su acondicionamiento y se han especificado las superficies. Se ha especificado la obligación de instalar aseladeros en los edificios.

Subapartado 5.4: «Características de los espacios abiertos»

Se han descrito los espacios abiertos exteriores para los animales. Debe cubrirse principalmente con hierba y contar con sombra. Se ha destacado la importancia de los setos; el requisito de que cada espacio abierto tenga una longitud mínima de 120 m de setos podrá compensarse con cuatro árboles aislados por cada 10 m de seto.

Subapartado 5.5: «Alimentación»

Se añade una lista de categorías permitidas de materias primas.

Se aclaran las proporciones de cereales en las distintas fases de cría y el contenido máximo en materias grasas de los piensos. Se añade la obligación de distribuir leche entera en forma líquida a capones y capones de pintada.

Subapartado 5.6: «Edad en el momento del sacrificio»

Además de la edad mínima en el momento del sacrificio, se especifica la distancia máxima entre las explotaciones y la ubicación del matadero. Tras la llegada al matadero, las aves de corral deben tener al menos treinta minutos de tiempo de reposo.

Subapartado 5.7: «Sacrificio – Despiece – Envasado de aves de corral, cortes y menudillos – Ultracongelación»

Se ha especificado, para cada especie, el peso mínimo de las canales evisceradas y, en su caso, de las canales faenadas.

Se han establecido varias disposiciones para regular el despiece de las canales tras el sacrificio.

La modificación afecta al documento único.

8. *Elementos que justifican el vínculo con el medio geográfico*

Los factores que justifican el vínculo con el medio geográfico se han reformulado, lo que permite distinguir entre las características específicas de la zona geográfica, el producto y su nexo causal. Los elementos que determinan el vínculo con el entorno geográfico no cambian. Siguen basándose en el uso de estirpes y estirpes híbridas adaptadas a los espacios al aire libre, la importancia y el renombre de la avicultura en la zona geográfica, el factor humano que ha permitido el mantenimiento de la cría tradicional y las características del entorno que favorecen la cría al aire libre. Se han eliminado las numerosas ilustraciones y referencias históricas.

La modificación afecta al documento único.

9. *Organismo de control*

Ahora constan los datos de contacto de las autoridades responsables de las inspecciones nacionales, es decir, el Instituto Nacional de Origen y Calidad (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 no afecta al documento único.

10. *Etiquetado*

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

La modificación no afecta al documento único.

11. *Requisitos nacionales*

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 no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Volailles de Janzé»

N.º UE: PGI-FR-0168-AM01 de 2.10.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) [de la DOP o IGP]**

«Volailles de Janzé»

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

02 — CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

Las «Volailles de Janzé» son aves de la categoría de los galliformes. Pertenecen a distintas familias y abarcan diversos tipos de animales:

— pollo, capón;

— pintada, capón de pintada;

— pavo.

Las aves de corral son:

— procedentes de estirpes de crecimiento lento que permiten un largo período de cría;

— criadas en edificios pequeños, con baja densidad;

— alimentadas con granos de cereales y productos derivados, que representen al menos el 70 % de la ración;

— criadas al aire libre en un espacio abierto con hierba y sombra, que favorezca el acceso.

Las «Volailles de Janzé» se comercializan como piezas enteras únicamente como canales de clase A, o como cortes. Se caracterizan por una carne firme y una canal carnosa. Los músculos están bien desarrollados y distribuidos por el esqueleto.

Las «Volailles de Janzé» comercializadas como piezas enteras se caracterizan por una canal sin defectos de presentación. En particular, la piel no debe ser desgarrada, quemada, raspada o estar marcada con restos de sangre, y las aves deben haber sido desplumadas cuidadosamente. Las aves de corral evisceradas deberán estarlo completamente, con la posible excepción de los riñones.

La adición de leche entera durante las últimas cuatro semanas de cría confiere a las canales de capones y capones de pintada una carne suculenta, rica en grasa.

Las piezas enteras se presentan:

— «listas para cocinar» (ave de corral desplumada, eviscerada, sin cabeza, con o sin tarso);

— «faenadas» (ave de corral desplumada, eviscerada, con cabeza, patas y menudillos).

Los cortes y menudillos de las «Volailles de Janzé» pueden proceder de canales cuyo peso no sea inferior al 90 % del peso fijado para las canales listas para cocinar. Las canales destinadas al despiece pueden tener ligeros defectos, pero las piezas seleccionadas deben cumplir los criterios de presentación de la clase A.

Las «Volailles de Janzé» se comercializan frescas o congeladas.

Los menudillos de aves de corral (corazón, mollejas e hígado) se comercializan frescos o congelados.

Las «Volailles de Janzé» presentan las siguientes características:

	Tiempo mínimo de cría	Peso mínimo eviscerado sin menudillos	Peso mínimo faenado
Pollo	81 días	1 000 g	1 300 g
Capón	150 días	2 500 g	2 900 g
Pavo	140 días	2 300 g	2 700 g
Pintada	94 días	850 g	
Capón de pintada	150 días	1 400 g	

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Las «Volailles de Janzé» se alimentan de pienso compuesto por:

— al menos, un 50 % de cereales en la fase inicial hasta un máximo de veintinueve días, excepto en el caso de los pavos cuya proporción sea, como mínimo, del 30 %;

— al menos un 70 % de cereales para pintadas y capones de pintada, un 75 % para pollos y capones de pollo y un 50 % para pavos en fase de engorde. La proporción mínima de cereales se fija en el 75 % para los pavos a partir de sesenta y cuatro días;

— al menos, un 80 % de cereales y un 5 % de leche entera en forma líquida durante, al menos, las últimas cuatro semanas, en el caso de los capones y capones de pintada.

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

Los edificios y los espacios abiertos en los que se levantan las «Volailles de Janzé» deben estar situados en la zona geográfica definida.

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

—

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

—

4. **Descripción concisa de la zona geográfica**

La zona comprende los siguientes departamentos y municipios:

departmento de Ille-et-Vilaine: en su totalidad;

departmento de Côtes d'Armor: los municipios de Aucaleuc, Bobital, Beaussais-sur-mer, Brusvily, Calorguen, Caulnes, Les Champs-Géraux, La Chapelle-Blanche, Dinan, Evran, Gomené, Guenroc, Guitté, Le Hinglé, Illifaut, Lancieux, Langrolay-sur-Rance, Lanvallay, Laurenan, Loscouët-sur-Meu, Merdrignac, Mérillac, Pleslin-Trigavou, Pleudihen-sur-Rance, Plouasne, Plouër-sur-Rance, Plumaudan, Plumaugat, Quévert, Le Quiou, Saint-André-des-Eaux, Saint-Carné, Saint-Hélen, Saint-Jacut-de-la-mer, Saint-Jouan-de-l'Isle, Saint-Judoce, Saint-Juvat, Saint-Launeuc, Saint-Maden, Saint-Samson-sur-Rance, Saint-Vran, Taden, Tréfumel, Trélivan, Tréméreuc, Trémorel, Trévron y La Vicomté-sur-Rance;

departmento de Loire-Atlantique: los municipios de Avessac, Chateaubriant, Conquereuil, Derval, Fégréac, Fercé, Guéméné-Penfao, Jans, Lusanger, Marsac-sur-Don, Massérac, Mouais, Noyal-sur-Brutz, Plessé, Pierric, Rougé, Ruffigné, Saint-Aubin-des-Châteaux, Saint Nicolas-de-Redon, Saint-Vincent-des-Landes, Sion-les-Mines, Soudan, Soulvache y Villepot;

departamento de Maine-et-Loire: los municipios de Armaillé, Bouillé-Ménard, Bourg-L'Evèque, Carbay y Ombrée-d'Anjou;

departmento de Manche: los municipios de Aucey-la-Plaine, Beauvoir, Grandparigny, Hamelin, Huisnes-sur-mer, Lapenty, Les Loges-Marchis, Macey, Le Mesnillard, Montjoie-Saint-Martin, Le Mont-Saint-Michel, Moulimes, Pontorson, Sacey, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Brice-de-Landelles, Saint-Hilaire-du-Harcouët, Saint-James, Saint-Laurent-de-Terregatte, Saint-Senier-de-Beuvron, Servon, Tanis y Vessey;

departmento de Mayenne: los municipios de Ballots, Brains-sur-les-Marches, Brecé, Carelles, Châtillon-sur-Colmont, Colombiers-du-Plessis, Congrier, Désertines, la Dorée, Ernée, Fontaine-Couverte, Fougerolles-du-Plessis, Gorron, Hercé, Landivy, Larchamp, Lesbois, Levaré, Montaudin, Montenay, Pontmain, Renazé, La Pellerine, La Roë, La Rouaudière, Saint-Aignan-sur-Roë, Saint-Aubin-Fosse-Louvain, Saint-Berthevin-la-Tannière, Saint-Denis-de-Gastines, Saint-Ellier-du-Maine, Saint-Erblon, Saint-Mars-sur-Colmont, Saint-Mars-sur-la-Futaie, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Saturnin-du-Limet, Senonnes, Vautorte y Vieuvy;

departmento de Morbihan: los municipios de Allaire, Augan, Beiganne, Beignon, Brignac, Campénéac, Carentoir, Concoret, Cournon, Les Fougerêts, La Gacilly, Guer, Gourhel, Loyat, Mauron, Monteneuf, Montertelot, Néant-sur-Yvel, Peillac, Ploërmel (excepto el territorio correspondiente al antiguo municipio de Monterrein), Porcaro, Réminiac, Rieux, Saint-Brieuc-de-Mauron, Saint-Gorgon, Saint-Jacut-les-Pins, Saint-Jean-la-Poterie, Saint-Léry, Saint-Malo-de-Beignon, Saint-Martin-sur-Oust, Saint-Perreux, Saint-Vincent-sur-Oust, Taupont, Tréal y Tréhorenteuc.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo entre las «Volailles de Janzé» y su lugar de origen se basa en las características específicas de las aves de corral criadas al aire libre en espacios provistos de árboles y cubiertos principalmente por vegetación, con una dieta rica en cereales, en el saber hacer de los agricultores en relación con el método de cría y en su reputación.

Carácter específico de la zona geográfica

La zona geográfica de la IGP «Volailles de Janzé» está situada en la parte oriental del macizo Armoricano, alrededor de una depresión interna que conforma la cuenca de Rennes. Hay numerosos ríos en valles estrechos. La humedad es constante, aunque la precipitación total es de una media de 660 mm al año. El intervalo de temperaturas no supera los 10 °C. Dado que la zona se encuentra en el extremo de Europa, los vientos pueden ser a veces fuertes, especialmente en otoño e invierno. La proximidad del océano trae consigo lluvias regulares. En la zona geográfica, debido a la variación del potencial agronómico del suelo, predomina una mezcla de cultivo y cría de ganado con ganadería lechera. Las tierras más fértiles se dedican a los cultivos de cereales y forrajeros, mientras que las demás superficies proporcionan pastos para animales.

Los setos ofrecen protección frente a los fuertes vientos, protegen los cultivos y ofrecen un paisaje verde. Los setos son también reservas de biodiversidad, que proporcionan un hábitat para la fauna silvestre.

El clima oceánico y la presencia de estos setos permiten a las aves de corral utilizar los espacios abiertos durante todo el año. Las aves de corral tienen acceso a hierba y gravilla en los espacios abiertos. La gravilla permite el desarrollo de la molleja y una mejor digestión mediante la molienda de los piensos y cereales ingeridos.

Carácter específico del producto

Las «Volailles de Janzé» proceden de estirpes rústicas de crecimiento lento. Desde el inicio de la fase de engorde, utilizan un espacio abierto en el que pueden picotear y arañar el suelo en busca de lombrices de tierra. El espacio abierto está diseñado para favorecer que las aves de corral salgan tanto como sea posible. La plantación de árboles en el espacio abierto presenta numerosos beneficios: además de ofrecer protección contra el viento y el sol, favorece que las aves de corral se esparzan por el espacio abierto. También ayuda a las explotaciones a integrarse en el paisaje, reduce la erosión y promueve la biodiversidad.

La mayoría de los ganaderos de «Volailles de Janzé» también son productores de leche. La alimentación de capones y capones de pintada contiene tradicionalmente leche entera durante la fase de acabado (durante al menos cuatro semanas), lo que representa el 5 % del peso de la fórmula alimentaria.

Vínculo causal

Varios documentos del siglo XVIII mencionan la reputación de Janzé por la calidad de sus aves de corral, descrita por Jean-Baptiste Ogée en 1780 en su diccionario de la provincia de Bretaña. Históricamente, las aves criadas en la región de Janzé se han considerado las últimas de las gallinas negras que una vez colonizaron Armorica. En 1900, el mercado semanal de aves de corral vivas de Janzé era el mayor de Ille-et-Vilaine. En el centenario de Phileas Fogg, el héroe de Jules Verne, el buque de línea «Le France» puso en el menú polluelo de Janzé con salsa *mousquetaire*.

En 1978, el ayuntamiento de Janzé inició un debate sobre la manera de encontrar una alternativa creíble a la producción agrícola y, en particular, a los productos lácteos. Naturalmente, el fomento de la cría de aves de corral al aire libre en Janzé ocupó un lugar central en el debate. El dinamismo de los ganaderos llevó a la creación de un sector que ahora goza de reconocimiento.

Durante cuarenta años, la producción de aves de corral al aire libre ha permitido el mantenimiento y el desarrollo de numerosas estructuras agrícolas. En muchos casos, se ha convertido en la producción primaria de las explotaciones. Las «Volailles de Janzé» se benefician de un clima suave y de un paisaje verde que ayudan a aprovechar al máximo su carácter activo. Las aves de corral proceden de estirpes de crecimiento lento y pueden explorar el espacio abierto, picoteando y arañando el suelo. Se presta especial atención a favorecer la exploración del espacio abierto mediante la plantación de setos.

Para todos los tipos de aves de corral, la combinación de estirpes y de piensos que contengan al menos un 70 % de cereales permite producir aves con piel de textura fina, huesos duros y canales bien cubiertas que no son demasiado grasas. El suministro de leche entera para capones y capones de pintada garantiza una carne suculenta, rica en grasa.

Por lo que respecta a la comunicación, desde 1993, primero en Janzé y después en Rennes a partir de 2014, los ganaderos se reúnen cada año para celebrar y compartir sus aves de corral durante un fin de semana; históricamente denominada «Foire aux chapons» (Feria de los capones), actualmente se conoce como «Les Toqués de Janzé» (Los locos de Janzé).

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-43d7a320-092e-4d4f-a971-4a1adca4e1db