C/2025/6722

17.12.2025

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

(C/2025/6722)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

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

«Volailles de Janzé»

N. UE: PGI-FR-0168-AM01 — 2.10.2025

1. **Nome del prodotto**

«Volailles de Janzé»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☒ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

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**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

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

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.

Le autorità francesi ritengono pertanto che la domanda si configuri come «modifica ordinaria».

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

1. *Servizio competente dello Stato membro*

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.

[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: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La modifica non interessa il documento unico.

2. *Gruppo richiedente*

Sono aggiornati i recapiti telefonici e di posta elettronica dell'«*Association du Poulet de Janzé*», struttura che raggruppa gli operatori di questa IGP.

La modifica non interessa il documento unico.

3. *Tipo di prodotto*

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

La modifica interessa il documento unico.

4. *Descrizione del prodotto*

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

— pollo nero,

— cappone giallo,

— cappone di faraona.

Il pollo nero e il cappone giallo sono aggiunti solo per descrivere le razze autorizzate per l'IGP. Tuttavia il pollo nero rientra nella categoria «pollo» e il cappone giallo nella categoria «cappone», già menzionate nel documento unico. L'aggiunta di tali prodotti nel disciplinare di produzione non incide sul documento unico relativamente a questo punto. A tale documento è aggiunto solo il cappone di faraona.

La sezione è integrata con una descrizione del fenotipo per ciascuna delle specie e con una descrizione organolettica comune a tutte le specie.

La surgelazione del pollame deve essere integrata nelle modalità di commercializzazione ammesse.

I tagli sono estesi 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.

L'ambito di applicazione del disciplinare è esteso alle frattaglie, Le frattaglie interessate, nello specifico fegato, ventriglio e cuore,

La modifica interessa il documento unico.

5. *Zona geografica*

La delimitazione della zona geografica è rimasta invariata. Al capitolo sono apportate solo modifiche redazionali: per motivi di affidabilità, la zona geografica è descritta attraverso un elenco che include i comuni interessati e un dipartimento (l'Ille-et-Vilaine) interamente compreso.

La modifica interessa il documento unico.

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

Gli elementi di tracciabilità sono aggiornati e presentati sotto forma di tabella riassuntiva. L'inanellamento del pollame è soppresso.

La modifica non interessa il documento unico.

7. *Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto*

Sottosezione 5.1 «Razze e incroci di razze utilizzati»

In tale sottosezione sono ricordati i fenotipi per ciascuna specie. Le razze e gli incroci di razze sono riconosciuti come razze rustiche a crescita lenta.

Sottosezione 5.2 «Metodo e modalità di allevamento»

Sono precisati 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. Per le faraone e i capponi di faraona, la densità nell'edificio e sul percorso diminuisce durante il periodo di allevamento. Tali precisazioni sono state apportate al disciplinare al momento della registrazione come IGP.

Sono indicati i valori stabiliti per le densità e le quantità massime per edificio in funzione dell'età, per la superficie minima di percorso esterno per animale come pure per l'età massima di accesso al percorso e l'età minima di macellazione. Tali valori sono aggiunti per il cappone di faraona e sono modificati per la tacchino. Tali precisazioni sono state apportate al disciplinare successivamente alla registrazione come IGP.

Sottosezione 5.3 «Caratteristiche degli edifici»

Sono descritte in modo dettagliato le caratteristiche degli edifici e il loro equipaggiamento. Sono specificate le superfici. È specificato l'obbligo di installare posatoi negli edifici.

Sottosezione 5.4 «Caratteristiche del percorso»

È descritto il percorso utilizzato per l'uscita degli animali. Esso è coperto per la maggior parte da erba ed è ombreggiato. L'importanza delle siepi è sottolineata dall'obbligo per ogni percorso di disporre di una lunghezza minima di 120 metri di siepi, che possono essere compensate da alberi isolati con un rapporto di 4 alberi per 10 metri di siepi.

Sottosezione 5.5 «Alimentazione»

È aggiunto un elenco delle categorie di materie prime autorizzate.

Sono fornite precisazioni sulle percentuali di cereali in funzione delle fasi di allevamento e sulla percentuale massima di grassi apportata dai mangimi. È aggiunto l'obbligo di somministrare latte intero liquido ai capponi e ai capponi di faraona.

Sottosezione 5.6 «Età di macellazione»

Oltre a indicare l'età minima di macellazione, è precisata la distanza massima degli allevamenti dall'ubicazione del macello. All'arrivo al macello, il pollame beneficia di almeno 30 minuti di riposo.

Sottosezione 5.7 «Macellazione-taglio-condizionamento del pollame, tagli e frattaglie»

Per ciascuna specie è specificato il peso minimo delle carcasse eviscerate e, se autorizzate, delle carcasse sfilate.

Dopo l'operazione di macellazione, sono indicate varie disposizioni per disciplinare il taglio delle carcasse.

La modifica interessa il documento unico.

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

Gli elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico sono stati riscritti consentendo al contempo di distinguere le specificità della zona geografica, del prodotto e del legame causale. Gli elementi alla base del legame con l'ambiente geografico non sono modificati. Il legame rimane fondato sull'utilizzo di razze e incroci adatti all'uscita su percorsi, sull'importanza e sulla reputazione dell'attività avicola all'interno della zona geografica, sui fattori umani che hanno permesso il mantenimento di un allevamento tradizionale come pure sulle caratteristiche dell'ambiente che favoriscono l'allevamento su percorsi. Le numerose illustrazioni e i riferimenti storici sono stati eliminati.

La modifica interessa il documento unico.

9. *Struttura di controllo*

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 non interessa il documento unico.

10. *Etichettatura*

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

La modifica non interessa il documento unico.

11. *Condizioni nazionali*

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

La modifica non interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Volailles de Janzé»

N. UE: PGI-FR-0168-AM01 — 2.10.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome [della DOP o dell'IGP]**

«Volailles de Janzé»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

02 - CARNI E FRATTAGLIE COMMESTIBILI

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

Per «Volailles de Janzé» si intende pollame dell'ordine dei Galliformi appartenente a diverse famiglie e costituito da diversi tipi di animali:

— pollo, cappone;

— faraona, cappone di faraona;

— tacchino.

Tale pollame:

— appartiene a razze a crescita lenta con un lungo periodo di allevamento;

— è allevato in piccoli edifici a bassa densità;

— è alimentato con cereali in grani e prodotti derivati per almeno il 70 % della razione;

— è allevato all'aperto su percorsi erbosi e ombreggiati, che ne favoriscono l'accesso.

I capi di «Volailles de Janzé» sono commercializzati in pezzi interi, esclusivamente carcasse di classe A, o in tagli. Presenta una carne soda e una carcassa carnosa. I muscoli sono sviluppati e distribuiti su tutto lo scheletro.

I capi di «Volailles de Janzé» commercializzati in pezzi interi sono caratterizzati da una carcassa priva di difetti di presentazione. In particolare, la pelle non deve essere lacerata, bruciata, graffiata o macchiata di sangue e la spennatura deve essere accurata. Per il pollame eviscerato, l'eviscerazione deve essere totale, con la sola eccezione eventuale dei reni.

Grazie all'apporto di latte intero nelle ultime 4 settimane, le carcasse di capponi e di capponi di faraona presentano una carne untuosa, ricca di grasso.

Le carcasse intere sono presentate sotto forma di:

— «pronto per la cottura» (spennato, eviscerato, senza testa, con o senza tarso),

— condizionato «sfilato» (spennato, eviscerato, con testa, zampe e frattaglie).

I tagli e le frattaglie di «Volailles de Janzé» possono provenire da carcasse di peso non inferiore al 90 % del peso definito per le carcasse pronte per la cottura. Le carcasse destinate al taglio possono presentare lievi difetti, ma le parti scelte devono essere conformi ai criteri di presentazione della classe A.

I capi di «Volailles de Janzé» possono essere venduti freschi o surgelati.

Le frattaglie di pollame (cuore, ventriglio e fegato) sono commercializzate fresche o surgelate.

I capi di «Volailles de Janzé» presenta le caratteristiche seguenti.

	Durata minima di allevamento	Peso minimo del prodotto eviscerato senza frattaglie	Peso minimo del prodotto sfilato
Pollo	81 giorni	1 000 g	1 300 g
Cappone	150 giorni	2 500 g	2 900 g
Tacchino	140 giorni	2 300 g	2 700 g
Faraona	94 giorni	850 g	
Cappone di faraona	150 giorni	1 400 g	

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

I capi di «Volailles de Janzé» sono nutriti con un'alimentazione composta da:

— almeno il 50 % di cereali nella fase di avvio fino a 29 giorni, fatta eccezione per i tacchini, per i quali la percentuale minima è del 30 %;

— almeno il 70 % di cereali per le faraone e i capponi di faraona, il 75 % per i polli e i capponi di pollo e il 50 % per i tacchini nella fase di ingrasso. La percentuale minima di cereali è fissata al 75 % per i tacchini a partire da 64 giorni;

— almeno l'80 % di cereali e almeno il 5 % di latte intero liquido per, come minimo, le ultime 4 settimane per i capponi e i capponi di faraona.

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

Gli edifici e i percorsi di allevamento dei capi di «Volailles de Janzé» si trovano all'interno della zona geografica delimitata.

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

—

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

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona comprende i dipartimenti e i comuni seguenti:

dipartimento Ille-et-Vilaine: per intero;

dipartimento Côtes d'Armor: i comuni di 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 e La Vicomté-sur-Rance;

dipartimento Loire-Atlantique: i comuni di 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 e Villepot;

dipartimento Maine-et-Loire: i comuni di Armaillé, Bouillé-Ménard, Bourg-L'Evèque, Carbay e Ombrée-d'Anjou;

dipartimento Manche: i comuni di 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 e Vessey;

dipartimento Mayenne: i comuni di 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 e Vieuvy;

dipartimento Morbihan: i comuni di Allaire, Augan, Beiganne, Beignon, Brignac, Campénéac, Carentoir, Concoret, Cournon, Les Fougerêts, la Gacilly, Guer, Gourhel, Loyat, Mauron, Monteneuf, Montertelot, Néant-sur-Yvel, Peillac, Ploërmel *(ad eccezione del territorio dell'ex comune di 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 e Tréhorenteuc.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame all'origine dei «Volailles de Janzé» si basa sulle caratteristiche specifiche di pollame allevato all'aperto su percorsi alberati, per lo più ricoperti da vegetazione, la cui alimentazione è ricca di cereali, ma anche sulle competenze degli agricoltori legate al metodo di allevamento e sulla sua reputazione.

Specificità della zona geografica

La zona geografica dell'IGP «Volailles de Janzé» si trova nella parte orientale del massiccio armoricano, attorno a una depressione interna costituita dal bacino di Rennes. Nelle stretta valli scorrono numerosi fiumi. L'umidità è permanente, ma le precipitazioni totali ammontano in media a 660 mm all'anno. L'intervallo di temperatura non supera i 10° C. All'apice dell'Europa i venti possono talvolta essere violenti, soprattutto in autunno e inverno. La vicinanza all'oceano assicura precipitazioni regolari. Nella zona geografica il potenziale agronomico dei suoli varia e a dominare è il sistema di policoltura-allevamento con allevamento da latte. I terreni più fertili sono destinati alla coltivazione di cereali e foraggi, gli altri al pascolo degli animali.

La presenza delle siepi, che attenuano la violenza del vento, costituisce un mezzo di protezione delle colture e crea un paesaggio *bocage*. Tali siepi rappresentano serbatoi di biodiversità e offrono rifugio alla fauna selvatica.

Il clima oceanico e la presenza di queste siepi consentono l'uscita del pollame sui percorsi durante tutto l'anno. Il pollame ha quindi accesso all'erba e al *grit* (graniglia) presenti sui percorsi. Il *grit* consente di sviluppare il ventriglio e una migliore digestione grazie all'effetto di frantumazione degli alimenti e dei cereali ingeriti.

Specificità del prodotto

I capi di «Volailles de Janzé» sono ottenuti da ceppi rustici a crescita lenta. Escono fin dall'inizio della fase di ingrasso su un percorso per becchettare e razzolare alla ricerca di lombrichi. Il percorso è progettato per favorire al massimo l'uscita del pollame. L'impianto di alberi sul percorso presenta numerosi vantaggi; oltre a proteggere il pollame dai venti e dal sole, favorisce la distribuzione del pollame sul percorso stesso. Ciò consente anche di integrare meglio gli allevamenti nel paesaggio, oltre a limitare l'erosione e favorire la biodiversità.

La maggior parte degli allevatori di «Volailles de Janzé» produce anche latte. Tradizionalmente, l'alimentazione dei capponi e dei capponi di faraona include latte intero durante la fase di finissaggio (almeno 4 settimane) in una proporzione pari al 5 % del peso della formulazione alimentare.

Legame causale

Diversi documenti risalenti al XVIII secolo dimostrano la reputazione di Janzé per la qualità del suo pollame, come descritto da Jean-Baptiste Ogée nel 1780 nel suo dizionario della provincia della Bretagna. Storicamente, i polli allevati nella regione di Janzé sono considerati gli ultimi polli neri che un tempo popolavano l'Armorica. Nel 1900 il mercato settimanale a Janzé era, per il pollame vivo, il più importante del dipartimento dell'Ille-et-Vilaine. Per il centenario di Phileas Fogg, eroe di Jules Verne, il transatlantico «Le France» inserisce nel menu il «Poussin de Janzé Sauce Mousquetaire».

Nel 1978, presso il consiglio comunale di Janzé, è avviata una discussione su come offrire un'alternativa credibile alla produzione agricola, in particolare a quella lattiero-casearia. Lo sviluppo dell'allevamento di pollame rurale a Janzé torna ovviamente al centro del dibattito. Il dinamismo degli allevatori porta all'organizzazione di una filiera ormai riconosciuta.

Da 40 anni la produzione di pollame rurale permette il mantenimento e lo sviluppo di numerose strutture agricole, divenendo in molti casi la produzione principale dell'azienda. I capi di «Volailles de Janzé» beneficiano di un clima mite e un paesaggio *bocage* che consentono di ottimizzare la loro natura attiva. Provenienti da ceppi a crescita lenta, esploreranno il percorso per becchettare e razzolare. Particolare attenzione è prestata a favorire questa esplorazione del percorso attraverso l'impianto di siepi.

Le razze allevate e un'alimentazione con almeno il 70 % di cereali, per tutto il pollame, consentono di produrre pollame con pelle fine, ossa robuste e carcasse ricoperte ma non troppo grasse. L'apporto di latte intero per i capponi e i capponi di faraona garantisce una carne untuosa, ricca di grasso.

Per quanto riguarda la comunicazione, prima a Janzé dal 1993 e poi a Rennes dal 2014, gli allevatori organizzano ogni anno un fine settimana di festa e condivisione dedicato al loro pollame, chiamato storicamente «Foire aux chapons» e ora ribattezzato «Les Toqués de Janzé».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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