C/2025/6722

17.12.2025

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/2025/6722)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Volailles de Janzé»

N.º UE: PGI-FR-0168-AM01 — 2.10.2025

1. **Nome do produto**

«Volailles de Janzé»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ Denominação de origem protegida (DOP)

☒ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

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**

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 Janzé» não diz respeito a nenhum dos três casos de alteração dita da União, a saber:

a) incluir uma mudança do nome da indicação geográfica protegida;

b) criar o risco de supressão da relação com a área geográfica;

c) conduzir a novas restrições à comercialização do produto.

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

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

1. *Serviço competente do Estado-Membro*

Inclui-se a rubrica «Serviço competente do Estado-Membro» com indicação dos 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.

[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).

Esta alteração não afeta o documento único.

2. *Agrupamento requerente*

Atualizam-se os dados de contacto (telefone e correio eletrónico) da «Association du Poulet de Janzé» (Associação du Frango de Janzé), estrutura que agrupa os produtores da IGP.

Esta alteração não afeta o documento único.

3. *Tipo de produto*

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

Esta alteração afeta o documento único.

4. *Descrição do produto*

No que respeita aos produtos protegidos pela IGP, a alteração prevê a inclusão dos seguintes produtos adicionais:

— Frango preto;

— Capão amarelo;

— Capão de pintada.

Para descrever as estirpes autorizadas para a IGP, acrescenta-se apenas o frango preto e o capão amarelo. No entanto, o frango preto consta da categoria «frango» e o capão amarelo da categoria «capão», já mencionadas no documento único. A inclusão destes produtos no caderno de especificações não tem qualquer incidência no documento único. Apenas se adita ao presente documento o capão de pintada.

Completa-se a secção com uma descrição do fenótipo para cada uma das espécies e com a descrição organolética, comum a todas as espécies.

Os métodos de comercialização autorizados para as aves de capoeira passam a incluir a ultracongelação.

Alarga-se a possibilidade de comercialização do produto em pedaços a todas as espécies indicadas no caderno de especificações, detalhando 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.

Alarga-se o âmbito de aplicação do caderno de especificações às miudezas. As miudezas em causa são o fígado, a moela e o coração.

Esta alteração afeta o documento único.

5. *Área geográfica*

Não se altera a delimitação da área geográfica. Este capítulo inclui apenas alterações editoriais: por razões de fiabilidade, insere-se a lista dos municípios que compõem a área geográfica, que também inclui todo o departamento de Ille-et-Vilaine.

Esta alteração afeta o documento único.

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

Atualizam-se os elementos de rastreabilidade, que se apresentam sob a forma de quadro recapitulativo. Suprime-se a anilhagem das aves.

Esta alteração não afeta o documento único.

7. *Descrição do método de obtenção do produto*

Subsecção 5.1 (Estirpes e cruzamentos)

Esta subsecção inclui os fenótipos de cada uma das espécies. As estirpes e os cruzamentos de estirpes são reconhecidos como estirpes rústicas de crescimento lento.

Subsecção 5.2 (Modo e sistema de criação)

Especificam-se os valores fixados em termos de densidades e de número máximo de cabeças por pavilhão, bem como a superfície mínima dos parques por animal e as idades máximas de acesso aos parques. No caso dos capões, incluindo os capões de pintada, a densidade por pavilhão e por parque diminui durante o período de criação. Estas clarificações dizem respeito ao caderno de especificações com a redação que lhe foi dada aquando do registo como IGP.

Indicam-se os valores fixados em termos de densidades e de número máximo de cabeças por pavilhão, de acordo com a idade, no respeitante à superfície mínima dos parques por animal, às idades máximas de acesso aos parques e às idades mínimas de abate. Acrescentam-se os valores para o capão de pintada e atualizam-se os valores relativos ao peru. Estas clarificações dizem respeito ao caderno de especificações com a redação que lhe foi dada após o registo como IGP.

Subsecção 5.3 (Características dos pavilhões)

Descrevem-se em pormenor as características dos pavilhões e dos equipamentos, indicando as respetivas superfícies. Especifica-se a obrigação de instalar poleiros nos pavilhões.

Subsecção 5.4 (Características dos parques)

Descrevem-se os parques utilizados para permitir o acesso das aves ao exterior, que devem apresentar um coberto vegetal na maioria da superfície e estar providos de zonas de sombra. Destaca-se a importância das sebes: os parques devem incluir no mínimo 120 metros de sebes, que podem ser substituídas por árvores isoladas, à razão de quatro árvores por cada 10 metros de sebe.

Subsecção 5.5 (Alimentação)

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

Especificam-se as proporções de cereais de acordo com as fases da criação e o teor máximo de matéria gorda dos alimentos para animais. Adita-se a obrigação de distribuir leite gordo, na forma líquida, aos capões, incluindo os capões de pintada.

Subsecção 5.6 (Idade no abate)

Além da indicação da idade mínima no abate, especifica-se a distância máxima entre as explorações e o matadouro. À chegada ao matadouro, as aves de capoeira devem repousar durante, pelo menos, 30 minutos.

Subsecção 5.7 (Abate-Desmancha-Acondicionamento das aves de capoeira, pedaços e miudezas — congelação)

Especifica-se o peso mínimo das carcaças evisceradas ou limpas, nos casos em que se autoriza este procedimento, para cada espécie.

Incluem-se várias disposições destinadas a regular a desmancha das carcaças após o abate.

Esta alteração afeta o documento único.

8. *Elementos que justificam a relação com a área geográfica*

Reformulam-se os elementos que justificam a relação com o meio, o que permite distinguir as características específicas da área geográfica, do produto e o nexo de causalidade. Os elementos subjacentes à relação com o meio geográfico permanecem inalterados. Continuam a assentar na utilização de estirpes e de cruzamentos adaptados à criação em parques exteriores, na importância e reputação da atividade avícola na área geográfica, nos fatores humanos que permitiram manter um sistema de criação tradicional e nas características do meio propício à criação em parques. Suprimiram-se as ilustrações e referências históricas.

Esta alteração afeta o documento único.

9. *Estrutura de controlo*

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.

Esta alteração não afeta o documento único.

10. *Rotulagem*

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

Esta alteração não afeta o documento único.

11. *Exigências nacionais*

Este ponto é apresentado sob a forma de um quadro dos principais elementos a verificar e do respetivo método de avaliação.

Esta alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Volailles de Janzé»

N.º UE: PGI-FR-0168-AM01 — 2.10.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Volailles de Janzé»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

• 02 — CARNES E MIUDEZAS, COMESTÍVEIS

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

As aves da IGP «Volailles de Janzé» fazem parte da ordem dos galiformes. Pertencem a diferentes famílias e incluem vários tipos de animais:

— frangos, capões;

— pintadas, capões de pintada;

— perus.

Estas aves de capoeira:

— pertencem a estirpes de crescimento lento, o que permite um período de criação longo;

— são criadas em pequenos pavilhões, de baixa densidade;

— são alimentadas com grãos de cereais e produtos derivados, que representam pelo menos 70 % da ração;

— são criadas ao ar livre em parques com coberto vegetal e providos de zonas de sombra, para permitir o acesso ao exterior.

As «Volailles de Janzé» são comercializadas inteiras, unicamente carcaças da categoria A, ou em pedaços. Caracterizam-se pela carne firme e carcaça carnuda. Apresentam músculos desenvolvidos e distribuídos por todo o esqueleto.

As «Volailles de Janzé» comercializadas inteiras caracterizam-se pela sua carcaça sem defeitos de apresentação. Em especial, não podem ter a pele rasgada, queimada ou esfolada, nem apresentar marcas de sangue. Devem estar devidamente depenadas. No caso das aves de capoeira evisceradas, devem sê-lo na totalidade, com a possível exceção dos rins.

Graças à administração de leite gordo nas últimas quatro semanas, as carcaças de capões, incluindo os capões de pintada, apresentam carne macia, rica em gordura.

Tipos de apresentação da ave inteira:

— «pronta a cozinhar» (PAC) (ave depenada, eviscerada, sem cabeça, com ou sem pescoço),

— acondicionada «limpa» (ave depenada, eviscerada, com cabeça, patas e miudezas).

Os pedaços e as miudezas de «Volailles de Janzé» podem vir de carcaças de peso igual ou superior a 90 % do peso definido para as carcaças de aves prontas a cozinhar. As carcaças destinadas a serem comercializadas em pedaços podem apresentar pequenos defeitos, mas os pedaços selecionados devem preencher os critérios de apresentação da classe A.

As «Volailles de Janzé» são comercializadas no estado fresco ou congeladas.

As miudezas das aves (coração, moela e fígado) são comercializadas no estado fresco ou congeladas.

As «Volailles de Janzé» apresentam as seguintes características:

	Período mínimo de criação	Peso mínimo, evisceradas sem miudezas	Peso mínimo, limpas
Frango	81 dias	1 000 g	1 300 g
Capão	150 dias	2 500 g	2 900 g
Peru	140 dias	2 300 g	2 700 g
Pintada	94 dias	850 g	
Capão de pintada	150 dias	1 400 g	

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A ração das «Volailles de Janzé» é composta pelos seguintes alimentos:

— 50 %, no mínimo, de cereais na fase de iniciação, até 29 dias, exceto no caso dos perus cuja proporção é de, pelo menos, 30 %;

— 70 %, no mínimo, de cereais no caso das pintadas e dos capões de pintada, 75 % no caso dos frangos e capões e 50 % no caso dos perus em fase de engorda. Para os perus com mais de 64 dias, a proporção mínima de cereais é fixada em 75 %;

— 80 %, no mínimo, de cereais e 5 %, no mínimo, de leite gordo sob a forma líquida durante, pelo menos, as quatro últimas semanas, no caso das pintadas e dos capões de pintada.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Os pavilhões e os parques para criação de «Volailles de Janzé» situam-se na área geográfica delimitada.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

—

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

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área abrange os departamentos e municípios seguintes:

Departamento de Ille-et-Vilaine: todo o território;

Departamento de Côtes d'Armor: municípios 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 e La Vicomté-sur-Rance;

Departamento de Loire-Atlantique: municípios 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 e Villepot;

Departamento de Maine-et-Loire: municípios de Armaillé, Bouillé-Ménard, Bourg-L'Evèque, Carbay e Ombrée--d'Anjou;

Departamento de Manche: municípios 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 e Vessey;

Departamento de Mayenne: municípios 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 e Vieuvy;

Departamento de Morbihan: municípios 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 *(exceto o território do antigo município 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 e Tréhorenteuc.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem das «Volailles de Janzé» assenta não só nas características específicas das aves de capoeira criadas ao ar livre em parques arborizados, maioritariamente cobertos com vegetação, com uma alimentação rica em cereais, mas também no saber-fazer dos agricultores associado ao método de criação e à sua reputação.

Especificidade da área geográfica

A área geográfica da IGP «Volailles de Janzé» situa-se na parte oriental do maciço armoricano, à volta de uma depressão interior — a bacia de Rennes, composta por vales estreitos e banhada por muitos rios. Apesar da humidade permanente, a precipitação total é, em média, de 660 mm por ano. A amplitude térmica não ultrapassa 10 °C. Situada no extremo ocidental da Europa, nesta região os ventos podem por vezes ser violentos, nomeadamente no outono e no inverno. A presença próxima do oceano contribui para uma pluviometria regular. Dado o potencial agronómico dos solos variável, a área geográfica apresenta um sistema de policultura dominado pela produção leiteira. As terras mais férteis estão reservadas para as culturas cerealíferas e forrageiras, as outras para pastagens para animais.

A presença de sebes, que quebram a violência dos ventos, é um meio de proteção das culturas, moldando a paisagem de *bocage*. Estas sebes são depósitos de biodiversidade e constituem um reservatório para a vida selvagem.

O clima oceânico e a presença destas sebes permitem o acesso das aves aos parques exteriores durante todo o ano. As aves têm, por conseguinte, acesso à erva e às pedrinhas dos parques. Estas pedrinhas permitem desenvolver a moela e melhorar a digestão pelo efeito de trituração dos alimentos e dos cereais ingeridos.

Especificidade do produto

As «Volailles de Janzé» provêm de estirpes rústicas e de crescimento lento. No início da fase de engorda saem para os parques para bicar e esgravatar a terra em busca de minhocas. Os parques são construídos de modo a facilitar, tanto quanto possível, o acesso das aves ao exterior. A plantação de árvores nos parques apresenta muitos benefícios. Além de lhes permitirem proteger-se do vento e abrigar-se do sol, as árvores promovem uma melhor distribuição das aves pelos parques. Possibilitam também uma melhor integração das explorações pecuárias na paisagem, além de reduzirem a erosão e promoverem a biodiversidade.

Os produtores de «Volailles de Janzé» são também, na sua maioria, produtores de leite. Tradicionalmente, a ração dos capões, incluindo os capões de pintada, inclui o leite gordo durante a fase de acabamento (pelo menos 4 semanas) numa relação de 5 % do peso da fórmula alimentar.

Relação causal

Vários documentos datados do século XVIII destacam a reputação granjeada por Janzé devido à qualidade das suas aves, como a descreve Jean-Baptiste Ogée, em 1780, no seu dicionário da província da Bretanha. Historicamente, as aves criadas na região de Janzé, as chamadas «últimas galináceas pretas» do Armórico, ocupavam outrora toda a região. Em 1900, o mercado de Janzé era o maior mercado semanal de aves vivas de Ille-et-Vilaine. Para celebrar o centenário de Phileas Fogg, herói de Jules Verne, o navio de cruzeiro «Le France» introduziu na sua ementa o Frango de Janzé com molho mosqueteiro.

Em 1978, o Conselho Municipal de Janzé lançou um debate sobre as formas de oferecer uma alternativa credível à produção agrícola, em especial à produção leiteira. A questão do desenvolvimento da avicultura em Janzé voltou naturalmente a estar no centro do debate. O dinamismo dos criadores conduziu à criação de uma organização de um ramo agora reconhecido.

De há 40 anos a esta parte, a criação destas aves ditas do campo permitiu a manutenção e o desenvolvimento de muitas estruturas agrícolas. Em muitos casos, tornou-se a atividade principal das explorações. As «Volailles de Janzé» beneficiam de um clima ameno e de uma paisagem de *bocage*, o que lhes permite tirar o melhor partido do seu temperamento vivo. Pertencentes a estirpes de crescimento lento, exploram os parques para bicar e esgravatar a terra, aspeto a que é dada especial atenção, já que a plantação de sebes visa facilitar essa exploração dos parques.

As estirpes e a ração, composta por um mínimo de 70 % de cereais para todas as aves, permitem produzir aves de pele fina, ossos rijos, carcaças cheias, mas não demasiado gordas. A administração de leite gordo aos capões, incluindo os capões de pintada, permite obter uma carne macia, rica em gordura.

No plano da comunicação, os criadores de Janzé organizam todos os anos, desde 1993, inicialmente em Janzé e desde 2014 em Rennes, um fim de semana de festa e de partilha dedicado a estas aves. Historicamente «Foire aux chapons» (Feira do capão), este evento intitula-se atualmente «Les Toqués de Janzé» (Os telhudos de Janzé).

Referência à publicação do caderno de encargos

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