C/2025/2297

16.4.2025

Publicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica, tal como se contempla en el artículo 4, apartado 4, y el artículo 5, apartado 2, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión

(C/2025/2297)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 ([1]) de la Comisión.

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143

1. **Nombre del producto**

«Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche»

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. **Calificación de modificación normal**

La solicitud de modificación de la IGP «Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión, a saber:

a) incluir un cambio del nombre de la indicación geográfica protegida;

b) correr el riesgo de anular el vínculo con el medio geográfico;

c) implicar nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación denominada «normal».

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

1. Servicio competente del Estado miembro

El apartado «Servicio competente del Estado miembro» se actualiza con los datos de contacto del Institut National de la Qualité et de l'Origine (INAO) como servicio competente del Estado miembro de conformidad con el Reglamento (UE) 2024/1143.

La modificación no afecta al documento único.

([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).

2. Agrupación solicitante

Se modifica la sección «Agrupación solicitante» para actualizar los datos de contacto de la agrupación.

La modificación no afecta al documento único.

3. Descripción del producto

Se modifica el apartado «Descripción del producto» para indicar las características organolépticas y la conformación de las canales según los criterios de la clase A.

Se añade que los trozos pueden proceder de canales de la clase A o que presenten ligeros defectos. Las canales de las que proceden los trozos resultantes del despiece respetan el peso mínimo de las canales evisceradas sin despojos. Los trozos se ajustan a los criterios de presentación de la clase A. También se especifican los elementos de presentación de los productos troceados.

Se incluyen los despojos procedentes de las canales de las aves con IGP sacrificadas. Pueden comercializarse por separado al amparo de la IGP.

La modificación afecta al documento único.

4. Definición de la zona geográfica

Se modifica la redacción del apartado «Definición de la zona geográfica», pero la zona geográfica permanece inalterada. La lista de municipios se actualiza a raíz de ciertas fusiones de municipios.

La modificación no afecta al documento único.

5. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica

Se modifica el apartado «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica». El esquema de trazabilidad se transforma en un cuadro de trazabilidad y se actualizan las categorías de operadores afectados por el pliego de condiciones. A modo de preámbulo, se especifica el establecimiento de una trazabilidad ascendente y descendente.

La modificación no afecta al documento único.

6. Método de producción

Se modifican los siguientes puntos del apartado «Método de producción»:

— «Estirpes utilizadas»

Se suprime el cuadro de estirpes y se sustituye por el fenotipo previsto para la producción como IGP, añadiéndose precisiones sobre el plumaje y el color de los tarsos.

— «Espacios de cría»

Se actualiza el nombre del apartado, así como su contenido, al suprimirse las características descriptivas que no pueden controlarse. También se suprime la vid de la lista de posibles especies para los treinta árboles presentes en los espacios.

— «Alimentación»

Se precisa que los productos derivados de cereales representan como máximo un 15 % del total de cereales y productos derivados de cereales con respecto al peso total de la fórmula.

— «Control de enfermedades»

Se modifica la redacción del apartado, pero no el proceso de control de enfermedades.

— «Transporte y recogida de las aves»

Se añaden al pliego de condiciones disposiciones que hacen obligatorio el ayuno y precisan la duración máxima del plazo entre el final del traslado y el sacrificio, el tiempo máximo de espera entre la llegada al matadero y el sacrificio y las condiciones de dicha espera.

— «Presentación de los productos»

Se suprimen las referencias al despiece manual de las aves y se especifica que el despiece debe cumplir los criterios de la clase A.

Se añaden al pliego de condiciones disposiciones relativas al plazo máximo entre el sacrificio y el despiece (noventa y seis horas) y la ultracongelación (tres días).

La modificación afecta al documento único.

7. Elementos que justifican el vínculo con el medio geográfico

El apartado «Vínculo con el origen» se reorganiza en tres partes que permiten distinguir las características específicas de la zona geográfica, del producto y del vínculo causal.

La modificación afecta al documento único.

8. Referencias relativas a la estructura de control

En el apartado «Estructura de control» se actualizan los datos de contacto de la DGCCRF (Dirección General de Competencia, Consumo y Lucha contra el Fraude) y el INAO.

La modificación no afecta al documento único.

9. Elementos específicos del etiquetado

Se modifica el apartado «Etiquetado» en aplicación de las instrucciones vigentes a nivel nacional para armonizar la redacción de los pliegos de condiciones, se suprime el apartado actual y se sustituye por una frase que indica los elementos reglamentarios obligatorios.

La modificación afecta al documento único.

10. Requisitos nacionales

El apartado «Requisitos nacionales» se modifica a la luz de los cambios legislativos y normativos a escala nacional. El apartado se presenta en forma de cuadro con los principales puntos que deben controlarse y su método de evaluación. Las modificaciones citadas en los apartados anteriores se tendrán en cuenta y se añadirán a los puntos correspondientes del cuadro.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

1. **Nombre**

«Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP ☐ IGP ■

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Francia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

— 02 CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES

0207 — Carne y despojos comestibles, de aves de la partida 0105, frescos, refrigerados o congelados

0207 11 — Sin trocear, frescos o refrigerados

— 02 CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES

0207 — Carne y despojos comestibles, de aves de la partida 0105, frescos, refrigerados o congelados

0207 12 — Sin trocear, congelados

— 02 CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES

0207 — Carne y despojos comestibles, de aves de la partida 0105, frescos, refrigerados o congelados

0207 13 — Trozos y despojos, frescos o refrigerados

— 02 CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES

0207 — Carne y despojos comestibles, de aves de la partida 0105, frescos, refrigerados o congelados

0207 14 — Trozos y despojos, congelados

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

Los pollos y capones amparados por la IGP («Poulet de l'Ardèche» y «Chapon de l'Ardèche», respectivamente) son animales de la especie *Gallus gallus* criados al aire libre.

Estos pollos y capones tienen una buena conformación, una canal carnosa y poco grasa, con un óptimo desarrollo de la masa muscular en los filetes y los muslos y una carne firme.

Los pollos y capones provienen de estirpes rústicas de crecimiento lento. La edad de sacrificio es, como mínimo, de 81 días para el «Poulet de l'Ardèche» y de 150 días para el «Chapon de l'Ardèche».

Características de presentación:

— únicamente se comercializan enteras las canales de la clase A;

— las canales vendidas enteras se presentan con los tarsos curvados en el tronco del ave, bajo el hueso de la quilla;

— en caso de despiece, los trozos deben cumplir los criterios de presentación de la clase A.

Tipos de presentación:

— parcialmente eviscerado (*effilé*) (peso mínimo de canal = 1,3 kg para el pollo / 2,9 kg para el capón);

— listo para cocinar (peso mínimo de la canal eviscerada, sin despojos, con tarsos = 1,030 kg para el pollo / 2,530 kg para el capón);

— troceado (procedente de canales sin tarsos con peso mínimo no inferior al 90 % del peso definido para las aves enteras listas para cocinar).

Estas carnes (y despojos) se presentan frescas o ultracongeladas.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

El «Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche» se cría al aire libre, pudiendo acceder sin restricciones a un espacio exterior arbolado, recubierto de gravilla de forma natural, a partir de la edad de cuarenta y dos días como máximo.

El pienso está compuesto al 100 % de vegetales, minerales y vitaminas. Se suministran al menos dos tipos de cereales. El porcentaje de materias grasas totales del pienso no supera el 6 %.

Porcentaje de cereales en la alimentación:

— en la fase inicial, del primer al vigésimo octavo día como máximo: 50 % de cereales, como mínimo;

— en la fase de engorde, del vigésimo noveno día, inclusive, hasta el sacrificio: el porcentaje medio ponderado de cereales y productos derivados de cereales en la fase de engorde es igual o superior al 80 %. Esta fase incluye el período de «crecimiento» y de «acabado».

Los productos derivados de cereales representan como máximo un 15 % del total de cereales y productos derivados de cereales.

Los piensos suministrados no contienen ninguna sustancia medicinal, incluidos los coccidiostáticos. Solo están autorizados los reguladores naturales de la flora.

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

La cría del «Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche» se realiza en la zona geográfica definida. La fase de cría abarca el período comprendido entre el comienzo de la cría de los pollitos cuando tienen un día de edad y el traslado de las aves para llevarlas al matadero.

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

La distancia entre la explotación y el matadero es inferior a 100 km o la duración del trayecto entre la explotación y el matadero es inferior a tres horas. Las aves vendidas enteras se presentan con tarsos.

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

Las etiquetas deberán incluir obligatoriamente:

— el nombre: «Poulet de l'Ardèche» o «Chapon de l'Ardèche».

5. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

Departamento de Ardèche (07):

Todos los municipios de los cantones de Annonay, Annonay 1, Annonay 2, Aubenas 1, Haut-Eyrieux, Guilherand-Granges, Haut-Vivarais, Pouzin, Privas, Sarras, Tournon-sur-Rhône y Rhône-Eyrieux.

Cantón de Aubenas 2: los municipios de Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas, Saint-Etienne-de-Boulogne, Saint-Michel de Boulogne, Saint-Privat y Vesseaux.

Cantón de Berg-Helvie: los municipios de Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineys-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Pons y Sceautres.

Cantón de Haute-Ardèche: los municipios de Astet, Barnas, Burzet, Chirols, Coucouron, Cros-de-Géorand, Issanlas, Issarlès, Lachapelle-Graillouse, Lalevade-d'Ardèche, Lanarce, Lavillatte, Le Béage, le Lac d'Issarlès, le Roux, Lespéron, Mayres, Mazan l'Abbaye, Meyras, Montpezat-sous-Bauzon, Péreyres, Pont-de-Labeaume, Prades, Sagnes-et-Goudoulet, Saint-Cirgues-en-Montagne, Sainte-Eulalie, Saint-Pierre-de-Colombier Thueyts y Usclades-et-Rieutord.

Departamento de Loire (42):

Todos los municipios de los cantones de Pilat y Saint-Chamond.

Cantón de Rive-de-Gier: los municipios de Châteauneuf, Farnay, La Grand-Croix, Lorette, Rive-de-Gier y Saint-Paul-en-Jarez.

Departamento de Haute-Loire (43):

Todos los municipios de los cantones de Aurec-sur-Loire, Boutières, Deux-Rivières-et-Vallées, Emblavez-et-Megal, Mézenc, Monistrol-sur-Loire, Le-Puy-en-Velay, Le-Puy-en-Velay 3, Le-Puy-en-Velay 4 e Yssingeaux.

Cantón de Bas-en-Basset: los municipios de Bas-en-Basset, Beauzac, Malvalette y Retournac.

Cantón de Le-Puy-en-Velay 1: el municipio de Le-Puy-en-Velay.

Cantón de Le-Puy-en-Velay 2: los municipios de Chaspinhac, Le Monteil y Le-Puy-en-Velay.

Cantón de Velay Volcanique: los municipios de Cussac-sur-Loire, le Brignon y Solignac-sur-Loire.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

La relación causal entre la zona geográfica y el «Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche» se basa simultáneamente en la reputación de los productos y en los conocimientos expertos sobre la cría.

La zona geográfica del «Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche» es el macizo de los montes de Vivarais, región montañosa que abarca principalmente Ardèche, pero que también se extiende por la parte oriental de Haute-Loire y el sur de Loire. Esta zona se distingue por estar constituida exclusivamente por municipios situados en una región de montaña y piedemonte, caracterizada por las dificultades vinculadas a la altitud, a la pendiente y/o al clima, que tienen por efecto restringir significativamente las posibilidades de utilización de las tierras, y donde se desarrollan actividades agrícolas extensivas.

El clima de la zona geográfica es un clima de media montaña a continental, con fuertes contrastes según las estaciones, unas diferencias de temperatura importantes —con veranos calurosos, inviernos fríos y estaciones intermedias muy breves— y un entorno ventoso.

Además, la zona geográfica se caracteriza por tener suelos formados a partir de rocas ígneas antiguas, granitos y esquistos. Estas rocas tienen como rasgo común que son duras pero se desintegran fácilmente, lo que da lugar a la presencia de numerosas piedrecitas en el suelo de los espacios a los que salen las aves.

Por último, los espacios utilizados, a los que las aves pueden acceder sin restricciones, están arbolados e incluyen al menos treinta árboles de especies autóctonas. Estos protegen a las aves del sol estival y del viento, favoreciendo de este modo la salida al aire libre de las pintadas y su salud. La presencia de árboles autóctonos permite reproducir en los espacios los paisajes de la zona de Ardèche. Los espacios también reproducen el relieve accidentado de la zona geográfica.

El sector agrario de Ardèche se basa en el policultivo y la ganadería, en particular la producción lechera y frutícola. Se caracteriza por explotaciones de tamaño reducido, a menudo con pocas superficies llanas que permitan la mecanización.

Además, la notable proporción de cereales en la alimentación de las pintadas corresponde a las prácticas tradicionales de los avicultores de la zona, que tenían por costumbre completar la ración obtenida en los espacios al aire libre con los cereales producidos en las pocas parcelas de tierras cultivables.

Con objeto de preservar el carácter extensivo de la producción también en lo que respecta al control de enfermedades, los ganaderos no utilizan sustancias medicinales en la alimentación, sino que favorecen la profilaxis preventiva basada en el control biológico y el uso de extractos vegetales.

En un contexto de éxodo rural y abandono de la agricultura, los agricultores han optado por diversificar la producción, lo que permite asimismo valorizar los accidentados terrenos de la zona geográfica, resistir a las rigurosas condiciones climáticas y sus importantes contrastes térmicos acentuados por el viento, repartir la carga de trabajo a lo largo de la jornada y las estaciones, y responder a la voluntad de los productores locales de aspirar a una producción de calidad. Se consideró así que la producción de aves de corral de carne aunando tradición y calidad permite responder a todos estos objetivos.

En 1985, los ganaderos crearon la Confrérie des Volailles Fermières de l'Ardèche et du Haut Vivarais [cofradía de avicultores de Ardèche y du Haut Vivarais], destinada a valorizar su producción a través de la gastronomía, el turismo y la cultura. Paralelamente, se creó una asociación de defensa del producto.

Las piezas enteras y los trozos vendidos con el nombre «Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche» se distinguen por la reputación adquirida a lo largo de los años, la calidad del producto, los métodos de preparación y el saber hacer de los productores.

Los productos que cumplen los criterios de la clase A pueden comercializarse: en canales evisceradas; en canales listas para cocinar, con los tarsos curvados en el tronco del ave, bajo el hueso de la quilla; en trozos de despiece y en despojos. Todos estos productos pueden destinarse a diferentes redes de distribución y, por tanto, acondicionarse en función de las necesidades de los consumidores.

La zona geográfica de cría del «Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche» está situada en territorio de montaña o piedemonte, lo que favorece el carácter extensivo de la cría de las aves.

Los paisajes se caracterizan por una alternancia de espacios naturales y agrícolas dedicados a usos diversos: ganadería, arboricultura, cultivo de frutos, viticultura o rodales de castaños.

La cría se caracteriza, por una parte, por realizarse al aire libre. Se utilizan estirpes rústicas de crecimiento lento y gran movilidad, adaptadas a la vida al aire libre, lo que les permite sacar el máximo provecho de los accidentados espacios que caracterizan la zona geográfica. Por otra parte, el carácter extensivo de la cría se basa en el uso de espacios representativos de los paisajes de la zona geográfica: a menudo accidentados, poblados con árboles autóctonos de Ardèche y en los que de forma natural abunda una gravilla (*grit*) producto de la desintegración de las rocas típicas de la zona geográfica, a saber, rocas ígneas antiguas, granitos y esquistos. Estas características de los espacios favorecen la necesaria actividad física de los animales, les permiten complementar su alimentación (hierbas, insectos) y mejoran su bienestar digestivo, ya que la gravilla contribuye a la correcta digestión de los alimentos.

El carácter accidentado de los espacios favorece asimismo el desarrollo de los músculos superiores, en particular a la altura de los muslos, así como la eliminación de las grasas, lo que explica el bajo contenido de grasa de la carne del «Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche».

Si bien sus inicios en el norte de Ardèche se remontan a los años sesenta del siglo XX, el auge de un verdadero sector avícola se materializa en los años ochenta, cuando los avicultores crean, en 1985, el Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche [asociación de defensa de las aves de corral de Ardèche].

Su reputación ha quedado refrendada también por la obtención de numerosos galardones. Se le concedieron varias medallas en el Concours Général Agricole [concurso general agrícola], a saber, sendas medallas de plata en 1993 y 1997 al «Poulet de l'Ardèche» parcialmente eviscerado y a los muslos de «Poulet de l'Ardèche», respectivamente, así como una medalla de bronce en 1996, también a los muslos de «Poulet de l'Ardèche».

La presencia de los avicultores en los lugares de venta, en zonas turísticas o en fiestas locales para explicar el sistema de producción y las recetas que pueden elaborarse con sus productos ha contribuido a este éxito.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones de la indicación geográfica

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-efdfe564-6283-4f26-95c5-276997e6f349