C/2025/2297

16.4.2025

Pubblicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica di cui all'articolo 4, paragrafo 4, e all'articolo 5, paragrafo 2, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione

(C/2025/2297)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione ([1])

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143

1. **Nome del prodotto**

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

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. **Qualifica come modifica ordinaria**

La domanda di modifica dell'IGP «Poulet de l'Ardèche/Chapon de l'Ardèche» non rientra in nessuno dei tre casi che configurano una «modifica dell'Unione», poiché essa:

a) non comprende un cambiamento del nome dell'indicazione geografica protetta;

b) non rischia di annullare il legame con la zona geografica;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che la domanda si configuri come «modifica ordinaria».

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

1. Servizio competente dello Stato membro

La sezione «Servizio competente dello Stato membro» è aggiornata inserendo i recapiti dell'*Institut national de la qualité et de l'origine* (INAO) in quanto servizio competente dello Stato membro a norma del regolamento (UE) 2024/1143.

La modifica non incide sul documento unico.

([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).

2. Gruppo richiedente

La sezione intitolata «Gruppo richiedente» è modificata per aggiornare i recapiti del gruppo.

La modifica non incide sul documento unico.

3. Descrizione del prodotto

La sezione «Descrizione del prodotto» è modificata al fine di precisare i criteri organolettici caratteristici e la conformazione delle carcasse secondo i criteri della classe A.

È aggiunto che i tagli possono essere ottenuti da carcasse di classe A o che presentano lievi difetti. Le carcasse da cui sono ottenuti i pezzi sezionati rispettano il peso minimo delle carcasse eviscerate senza frattaglie. I tagli sono conformi ai criteri di presentazione della classe A. Sono inoltre specificati gli elementi di presentazione dei prodotti tagliati.

Sono aggiunte le frattaglie. Si tratta di frattaglie ottenute da carcasse di pollame macellato come IGP. Possono essere commercializzate da sole come prodotto IGP.

La modifica incide sul documento unico.

4. Delimitazione della zona geografica

La formulazione della sezione «Delimitazione della zona geografica» è modificata, ma la zona geografica non subisce modifiche. L'elenco dei comuni è stato aggiornato per tener conto di alcune fusioni di comuni.

La modifica non incide sul documento unico.

5. Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica

La sezione «Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica» è modificata. Lo schema di tracciabilità diventa una tabella di tracciabilità e le categorie di operatori interessate dal disciplinare vengono aggiornate. Nel preambolo è specificata l'introduzione di una tracciabilità ascendente e discendente.

La modifica non incide sul documento unico.

6. Metodo di produzione

La sezione «Metodo di produzione» è modificata nei punti seguenti:

— «Ceppi utilizzati»

La tabella dei ceppi viene eliminata e sostituita dal fenotipo previsto per la produzione in IGP, specificando il piumaggio e il colore dei tarsi.

«Percorso di allevamento»

Il titolo e il contenuto della sezione sono stati aggiornati, sopprimendo le caratteristiche descrittive che non possono essere verificate. Sono state inoltre soppresse le viti dall'elenco delle specie previste per il conteggio dei 30 alberi richiesti sui percorsi.

«Alimentazione»

Viene precisato che i prodotti derivati dai cereali rappresentano al massimo il 15 % dell'insieme dei cereali e dei loro derivati sul peso totale della formula.

«Lotta contro le malattie»

La sezione è stata modificata nella sua formulazione ma il processo di lotta contro le malattie resta invariato.

«Trasporto e raccolta dei volatili»

Nel disciplinare sono inserite disposizioni volte a rendere obbligatoria una messa a digiuno e a specificare il tempo massimo tra la fine del prelievo e la macellazione, il tempo massimo di attesa tra l'arrivo al macello e la macellazione e le condizioni di attesa previste per i volatili.

«Presentazione dei prodotti»:

Sono eliminati i riferimenti al tipo di sezionamento manuale del pollame e viene precisato che le carcasse sezionate devono soddisfare i criteri della classe A.

Nel disciplinare sono aggiunte disposizioni relative al periodo che intercorre tra la macellazione e il sezionamento (96 ore) e/o la surgelazione (G+3).

La modifica incide sul documento unico.

7. Elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico

La sezione «Legame» è stata riorganizzata in tre parti per evidenziare le peculiarità della zona geografica e del prodotto, nonché il legame causale.

La modifica incide sul documento unico.

8. Riferimenti relativi alla struttura di controllo

I recapiti della DGCCRF e dell'INAO vengono aggiornati.

La modifica non incide sul documento unico.

9. Elementi specifici dell'etichettatura

In applicazione delle istruzioni vigenti a livello nazionale al fine di uniformare la redazione dei disciplinari, la sezione «Etichettatura» è modificata e il paragrafo attuale è soppresso e sostituito da una frase che riporta gli elementi normativi obbligatori.

La modifica incide sul documento unico.

10. Requisiti nazionali

Alla luce degli sviluppi legislativi e normativi nazionali, la sezione «Requisiti nazionali» è modificata e contiene ora una tabella dove sono indicati i principali elementi da controllare e i rispettivi metodi di valutazione. Le modifiche citate nelle sezioni precedenti sono prese in considerazione e aggiunte alla tabella in corrispondenza dei punti in questione.

La modifica non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

1. **Nome**

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

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP ☐ IGP ■

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

— 02 - CARNI E FRATTAGLIE COMMESTIBILI

0207 - Carni e frattaglie commestibili, fresche, refrigerate o congelate, di volatili della voce 0105

0207 11 - interi, freschi o refrigerati

— 02 - CARNI E FRATTAGLIE COMMESTIBILI

0207 - Carni e frattaglie commestibili, fresche, refrigerate o congelate, di volatili della voce 0105

0207 12 - interi, congelati

— 02 - CARNI E FRATTAGLIE COMMESTIBILI

0207 - Carni e frattaglie commestibili, fresche, refrigerate o congelate, di volatili della voce 0105

0207 13 - Pezzi e frattaglie, freschi o refrigerati

— 02 - CARNI E FRATTAGLIE COMMESTIBILI

0207 - Carni e frattaglie commestibili, fresche, refrigerate o congelate, di volatili della voce 0105

0207 14 - Pezzi e frattaglie, congelati

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo a cui si applica il nome registrato*

I «Poulet de l'Ardèche» / «Chapon de l'Ardèche» sono animali della specie *Gallus gallus* allevati all'aperto.

I «Poulet de l'Ardèche» / «Chapon de l'Ardèche» hanno una buona conformazione, una carcassa carnosa e a basso contenuto di grasso, con un buono sviluppo delle masse muscolari dei filetti e delle cosce e una carne soda.

I «Poulet de l'Ardèche» / «Chapon de l'Ardèche» derivano da razze rustiche a crescita lenta. L'età minima di macellazione è di 81 giorni per il «Poulet de l'Ardèche» e di 150 giorni per il «Chapon de l'Ardèche».

Caratteristiche di presentazione:

— solo le carcasse di classe A sono commercializzate in pezzi interi;

— le carcasse vendute in pezzi interi sono presentate con i tarsi incurvati nel petto del pollame, sotto l'osso dello sterno;

— in caso di sezionamento, i pezzi devono essere conformi ai criteri di presentazione della classe A.

Modalità di presentazione:

— eviscerato (peso minimo di carcassa = 1,3 kg per il pollo / 2,9 kg per il cappone);

— pronto per la cottura (peso minimo di carcassa eviscerata senza frattaglie con tarsi = 1,030 kg per il pollo / 2,530 kg per il cappone);

— tagliato (proveniente da carcasse senza tarso il cui peso minimo non può essere inferiore al 90 % del peso stabilito per il pollame intero pronto per la cottura).

Le carni (e le frattaglie) sono presentate fresche o surgelate.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

I «Poulet de l'Ardèche» / «Chapon de l'Ardèche» sono allevati all'aperto con libero accesso a un percorso alberato, naturalmente ricoperto di pietrisco, a partire dall'età massima di 42 giorni.

Il mangime è composto al 100 % da vegetali, minerali e vitamine. Almeno due tipi di cereali sono presenti negli alimenti. Il tenore di grassi totali del mangime non supera il 6 %.

Quota di cereali nell'alimentazione:

— in fase di crescita dal 1° al 28° giorno al massimo: almeno il 50 % di cereali;

— in fase di ingrasso dal 29° giorno incluso alla macellazione: la percentuale media ponderata di cereali e prodotti derivati dai cereali nella fase di ingrasso è pari o superiore all'80 %. Questa fase comprende il periodo di «crescita» e di «finissaggio».

I prodotti derivati dai cereali rappresentano al massimo il 15 % dell'insieme dei cereali e dei prodotti derivati dai cereali.

I mangimi somministrati sono privi di qualsiasi sostanza medicinale, compresi i coccidiostatici. Sono autorizzati solo i regolatori naturali della flora intestinale.

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

L'allevamento dei «Poulet de l'Ardèche» / «Chapon de l'Ardèche» avviene nella zona geografica delimitata. La fase di allevamento corrisponde al periodo compreso tra il momento in cui i pulcini di un giorno vengono inseriti nell'allevamento e il trasferimento del pollame al macello.

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

La distanza tra allevamento e macello è inferiore a 100 km (o la durata del trasporto tra macello e allevamento è inferiore a tre ore). Il pollame venduto intero è presentato con tarsi.

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

Le etichette devono obbligatoriamente includere:

— il nome: «Poulet de l'Ardèche» o «Chapon de l'Ardèche».

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Dipartimento dell'Ardèche (07):

tutti i comuni dei cantoni di: Annonay, Annonay 1, Annonay 2, Aubenas 1, Haut-Eyrieux, Guilherand-Granges, Haut-Vivarais, Pouzin, Privas, Sarras, Tournon-sur-Rhône, Rhône-Eyrieux;

cantone d'Aubenas 2: comuni di Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas, Saint-Etienne-de-Boulogne, Saint-Michel de Boulogne, Saint-Privat, Vesseaux;

cantone di Berg-Helvie: comuni di Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineys-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-pons, Sceautres;

cantone di Haute-Ardèche: comuni di 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, Usclades-et-Rieutord.

Dipartimento della Loira (42):

tutti i comuni dei cantoni di: Pilat, Saint-Chamond;

cantone di Rive-de-Gier: comuni di Châteauneuf, Farnay, La Grand-Croix, Lorette, Rive-de-Gier, Saint-Paul-en-Jarez.

Dipartimento dell'Alta Loira (43):

tutti i comuni dei cantoni di: 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, Yssingeaux;

cantone di Bas-en-Basset: comuni di Bas-en-Basset, Beauzac, Malvalette, Retournac;

cantone di Le-Puy-en-Velay 1: comune di Le-Puy-en-Velay;

cantone di Le-Puy-en-Velay 2: comuni di Chaspinhac, Le Monteil, Le-Puy-en-Velay;

cantone del Velay Volcanique: comuni di Cussac-sur-Loire, le Brignon, Solignac-sur-Loire.

6. **Legame con la zona geografica**

Il nesso causale tra la zona geografica e i «Poulet de l'Ardèche» / «Chapon de l'Ardèche» si basa sulla reputazione dei prodotti e sulle competenze d'allevamento.

La zona geografica del «Poulet de l'Ardèche» / «Chapon de l'Ardèche» è il massiccio dei Monti del Vivarais: si tratta di unità montana, comprendente essenzialmente l'Ardèche, ma che va anche oltre, fino alla parte orientale dell'Alta Loira e della Loira meridionale. Una delle caratteristiche di questa zona è quella di essere costituita esclusivamente da comuni situati in zone di montagna e nella regione pedomontana, che sono svantaggiati dall'altitudine, dalla pendenza e/o dal clima, fattori che limitano notevolmente le possibilità di utilizzazione delle terre e sulle quali si sviluppano attività agricole estensive.

Il clima della zona geografica oscilla tra quello di media montagna e il clima continentale, variabile secondo le stagioni, con sbalzi di temperatura rilevanti, stagioni intermedie molto brevi e un ambiente ventilato.

La zona geografica è inoltre caratterizzata da suoli formati da antiche rocce eruttive, graniti, scisti. La caratteristica comune di queste rocce è quella di essere dure ma facilmente sfaldabili; ciò comporta la presenza di numerosi sassi minuscoli sul terreno ove si trovano i percorsi di uscita del pollame.

Infine, i percorsi utilizzati, ad accesso libero, sono alberati e comprendono almeno 30 alberi di specie locali che consentono di proteggere i volatili dal sole in estate e limitano la forza del vento, favorendo così l'uscita degli animali e la loro salute. L'uso di alberi di specie locali consente di riprodurre nei percorsi i paesaggi circostanti. Il carattere accidentato della zona geografica si riflette anche nei percorsi.

L'agricoltura dell'Ardèche si basa sulle colture miste e sull'allevamento: le produzioni principali sono quelle di latte e frutta. È caratterizzata da aziende agricole di dimensioni limitate che dispongono spesso di poche zone pianeggianti e meccanizzabili.

La scelta di un'alimentazione con un'alta percentuale di cereali corrisponde inoltre alle pratiche tradizionali degli allevatori dell'Ardèche, che avevano l'abitudine di completare la razione fornita dai percorsi con i cereali coltivati sugli esigui appezzamenti di terreno coltivabili.

Al fine di preservare il carattere estensivo della produzione anche nella lotta contro le malattie, gli allevatori non utilizzano integratori medicati nei mangimi ma privilegiano la profilassi preventiva basata sul controllo biologico e sull'uso di estratti vegetali.

In un contesto di esodo rurale e abbandono delle attività agricole, gli agricoltori si sono orientati verso produzioni diversificate che consentano di valorizzare i terreni accidentati della zona geografica, di resistere alle dure condizioni climatiche caratterizzate da notevoli contrasti termici accentuati dal vento e di organizzare il carico di lavoro durante la giornata e nel corso delle stagioni, rispondendo al tempo stesso all'aspirazione dei produttori locali verso una produzione di qualità. La produzione di pollame da carne tradizionale e nel contempo di qualità si è rivelata la risposta più adeguata per conseguire questi diversi obiettivi.

Nel 1985 gli allevatori hanno creato la «*Confrérie des Volailles Fermières de l'Ardèche et du Haut Vivarais*», destinata a valorizzare la loro produzione in ambiti quali la gastronomia, il turismo e la cultura; in parallelo è stato creato un sindacato di tutela.

I pezzi interi e i tagli venduti con l'indicazione «Poulet de l'Ardèche» / «Chapon de l'Ardèche» si distinguono per la reputazione acquisita nel corso degli anni, la qualità di tali prodotti, i metodi di preparazione e le competenze delle aziende zootecniche.

I prodotti, conformi ai criteri della classe A, possono essere commercializzati come carcasse eviscerate, carcasse pronte da cuocere, con i tarsi incurvati nel petto del pollame, sotto l'osso dello sterno, in pezzi sezionati e sotto forma di frattaglie. Tutti questi prodotti possono essere destinati a varie reti di distribuzione e dunque essere imballati in funzione delle esigenze dei consumatori.

La zona geografica di allevamento di volatili con l'indicazione «Poulet de l'Ardèche» / «Chapon de l'Ardèche» è situata su un territorio montuoso o pedemontano favorevole all'allevamento estensivo del pollame.

I paesaggi sono caratterizzati da un'alternanza di spazi naturali e agricoli con una varietà di vocazioni: allevamento, arboricoltura, piccoli frutti, viticoltura, castagneti.

I volatili sono allevati secondo un metodo all'aperto. Vengono utilizzati ceppi rustici a crescita lenta, con un'elevata mobilità, adattati alla vita all'aperto e dunque in grado di sfruttare i percorsi accidentati generalmente presenti nella zona geografica. Grazie al metodo di allevamento estensivo vengono inoltre utilizzati percorsi rappresentativi dei paesaggi della zona geografica: spesso accidentati, popolati da alberi di specie associate ai paesaggi dell'Ardèche e con un «grit» naturale derivante dallo sgretolamento delle rocce tipiche della zona geografica: antiche rocce eruttive, graniti e scisti. Le caratteristiche dei percorsi contribuiscono a soddisfare il bisogno di esercizio fisico degli animali, forniscono loro un complemento di alimentazione (erbe, insetti) e favoriscono il loro benessere digestivo, fornendo loro il «grit» necessario per la corretta digestione degli alimenti.

Il carattere montuoso di questi percorsi favorisce lo sviluppo dei muscoli superiori al livello delle cosce in particolare, nonché l'eliminazione di grassi che conferisce il carattere poco grasso della carne dei «Poulet de l'Ardèche» / «Chapon de l'Ardèche».

Avviato negli anni sessanta nel Nord dell'Ardèche, lo sviluppo di una vera e propria filiera avicola si concretizza negli anni ottanta, e in particolare nel 1985, allorché gli agricoltori creano il «*Syndicat de défense des Volailles Fermières de l'Ardèche*».

La reputazione è confermata in particolare dal conseguimento di numerosi premi. A questo proposito sono state assegnate numerose medaglie del concorso generale agricolo: due medaglie d'argento nel 1993 e nel 1997, rispettivamente per il «Poulet de l'Ardèche» eviscerato e per le cosce del «Poulet de l'Ardèche» e una medaglia di bronzo nel 1996, anch'essa per le cosce del «Poulet de l'Ardèche».

Il coinvolgimento degli allevatori nei luoghi di vendita, nei siti turistici o alle sagre locali per illustrare il metodo di produzione e le ricette relative ai loro prodotti ha contribuito a questo successo.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica

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