C/2025/2297

16.4.2025

Publicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica, a que se refere o artigo 4.º, n.º 4, e o artigo 5.º, n.º 2, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão

(C/2025/2297)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 [1] da Comissão.

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

1. **Nome do produto**

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

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 a que pertence a área geográfica**

França

5. **Qualificação como alteração normalizada**

O pedido de alteração da IGP «Poulet de l'Ardèche/Chapon de l'Ardèche» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) Alteração do nome da indicação geográfica protegida;

b) Risco de quebra da relação com o meio geográfico;

c) Introdução de novas restrições à comercialização do produto.

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

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

1. Serviço competente do Estado-Membro

Na rubrica «Serviço competente do Estado-Membro», atualizam-se os contactos do *Institut national de la qualité et de l'origine* (INAO), enquanto serviço competente do Estado-Membro, em conformidade com o Regulamento (UE) 2024/1143.

Esta alteração não afeta o documento único.

[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).

2. Agrupamento requerente

Altera-se a rubrica «Agrupamento requerente» para atualizar os contactos do agrupamento.

Esta alteração não afeta o documento único.

3. Descrição do produto

Altera-se a rubrica «Descrição do produto» para especificar os critérios organoléticos característicos, bem como a conformação da carcaça segundo os critérios da classe A.

Acrescenta-se que os pedaços podem provir de carcaças da classe A ou com ligeiros defeitos. As carcaças das quais se obtêm os pedaços devem respeitar o peso mínimo das carcaças evisceradas sem miudezas. Os pedaços devem estar em conformidade com os critérios de apresentação da classe A. Os elementos de apresentação dos produtos em pedaços também são especificados.

Acrescentam-se as miudezas provenientes de carcaças de aves que beneficiam da IGP, podendo ser comercializadas isoladamente ao abrigo da IGP.

Esta alteração afeta o documento único.

4. Delimitação da área geográfica

Altera-se a redação da rubrica «Delimitação da área geográfica», sem alterar a área em causa. Atualiza-se a lista dos municípios no seguimento de fusões de alguns dos municípios.

Esta alteração não afeta o documento único.

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

Altera-se a rubrica «Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica». O diagrama de rastreabilidade é convertido num quadro de rastreabilidade, procedendo-se à atualização das categorias de operadores abrangidos pelo caderno de especificações. Explicita-se num preâmbulo a implementação de uma rastreabilidade ascendente e descendente.

Esta alteração não afeta o documento único.

6. Método de obtenção

A rubrica «Método de obtenção» é alterada nos seguintes pontos:

— «Raças utilizadas»

Suprime-se o quadro de raças, que é substituído pelo fenótipo previsto para a produção da IGP, indicando-se a plumagem e a cor das patas.

— «Parques de criação»

Atualiza-se o nome da rubrica, bem como o seu conteúdo, com a supressão de características descritivas não controláveis. Suprime-se igualmente a vinha da lista das 30 espécies de plantas previstas nos caminhos percorridos pelas aves.

«Alimentação»

Especifica-se que os produtos derivados de cereais representam, no máximo, 15 % da totalidade dos cereais e produtos derivados de cereais no peso total da fórmula.

«Controlo de doenças»

Altera-se a redação desta rubrica, mas o processo de controlo de doenças não sofre alterações.

«Transporte e recolha das aves»

No caderno de especificações, acrescentam-se elementos que tornam obrigatório o jejum e especificam o período máximo entre o fim da recolha e o abate, o tempo máximo de espera entre a chegada ao matadouro e o abate, bem como as condições de espera das aves.

«Apresentação dos produtos»

Suprimem-se as referências ao tipo de corte manual das aves e especifica-se que este último deve permitir satisfazer os critérios da classe A.

No caderno de especificações, aditam-se disposições relativas ao período que decorre entre o abate e o corte (96 h) e/ou a ultracongelação (D+3).

Esta alteração afeta o documento único.

7. Elementos que justificam a relação com a área geográfica

A rubrica «Relação com a origem» é reorganizada em três partes para distinguir melhor as especificidades da área geográfica, do produto e do nexo de causalidade existente.

Esta alteração afeta o documento único.

8. Referências à estrutura de controlo

Na rubrica «Estrutura de controlo», atualizam-se os contactos da DGCCRF e do INAO.

Esta alteração não afeta o documento único.

9. Elementos específicos da rotulagem

Altera-se a rubrica «Rotulagem» em conformidade com as normas nacionais em vigor para harmonizar a redação dos cadernos de especificações, suprimindo-se o atual parágrafo, que é substituído por uma frase que indica os elementos regulamentares obrigatórios.

Esta alteração afeta o documento único.

10. Exigências nacionais

Altera-se a rubrica «Exigências nacionais» em conformidade com a evolução legislativa e regulamentar nacional, passando a ser apresentada em forma de quadro dos principais pontos a controlar e respetivos métodos de avaliação. As alterações referidas nas rubricas precedentes são tomadas em conta e acrescentadas ao quadro nos pontos em causa.

Esta alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

1. **Nome(s)**

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

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP ☐ IGP ■

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

— 02 — CARNES E MIUDEZAS, COMESTÍVEIS

0207 — Carnes e miudezas, comestíveis, frescas, refrigeradas ou congeladas, das aves da posição 0105

0207 11 — Não cortadas em pedaços, frescas ou refrigeradas

— 02 — CARNES E MIUDEZAS, COMESTÍVEIS

0207 — Carnes e miudezas, comestíveis, frescas, refrigeradas ou congeladas, das aves da posição 0105

0207 12 — Não cortadas em pedaços, congeladas

— 02 — CARNES E MIUDEZAS, COMESTÍVEIS

0207 — Carnes e miudezas, comestíveis, frescas, refrigeradas ou congeladas, das aves da posição 0105

0207 13 — Pedaços e miudezas, frescos ou refrigerados

— 02 — CARNES E MIUDEZAS, COMESTÍVEIS

0207 — Carnes e miudezas, comestíveis, frescas, refrigeradas ou congeladas, das aves da posição 0105

0207 14 — Pedaços e miudezas, congelados

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

«Poulets de l'Ardèche»/«chapons de l'Ardèche» designam animais da espécie *Gallus gallus*, criados ao ar livre.

Os «poulets de l'Ardèche/chapons de l'Ardèche» têm uma boa conformação, uma carcaça carnuda com baixo teor de gordura, um bom desenvolvimento da massa muscular do peito e das coxas e uma carne firme.

Os «poulets de l'Ardèche»/«chapons de l'Ardèche» descendem de estirpes rústicas, de crescimento lento. A idade de abate é de 81 dias, no mínimo, para o «Poulet de l'Ardèche» e de 150 dias, no mínimo, para o «Chapon de l'Ardèche».

Características de apresentação:

— comercializam-se em peças inteiras unicamente as carcaças de categoria A,

— as carcaças vendidas inteiras apresentam-se com as patas dobradas para dentro da caixa torácica, sob o esterno,

— em caso de corte, as peças apresentam-se conformes com os critérios de apresentação da categoria A.

Formas de apresentação:

— limpo [peso mínimo da carcaça = 1,3 kg (frango)/2,9 kg (capão)],

— pronto a cozinhar [peso mínimo da carcaça limpa, sem miudezas, com patas = 1,030 kg (frango)/2,530 kg (capão)],

— corte (obtido a partir de carcaças sem patas cujo peso mínimo não pode ser inferior a 90 % do peso definido para as aves inteiras prontas a cozinhar).

Esta carne (e miudezas) apresenta-se fresca ou ultracongelada.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

Os «poulets de l'Ardèche»/«chapons de l'Ardèche» crescem ao ar livre, com acesso livre a percurso arborizado, naturalmente coberto de gravilha, a partir de 42 dias de idade.

A alimentação compõe-se de 100 % de vegetais, minerais e vitaminas. A alimentação inclui, no mínimo, dois tipos de cereais. O teor de matéria gorda total dos alimentos não ultrapassa 6 %.

Percentagem de cereais na alimentação:

— fase inicial, do 1.º ao 28.º dia, no máximo: 50 % de cereais, no mínimo,

— fase de engorda, do 29.º dia, inclusive, até ao abate: a percentagem média ponderada de cereais e seus derivados na fase de engorda é igual ou superior a 80 %. Esta fase compreende o período de «crescimento» e de «acabamento».

Os produtos derivados de cereais representam, no máximo, 15 % do total de cereais e dos seus derivados.

Os alimentos distribuídos estão isentos de substâncias medicamentosas, incluindo coccidiostáticos. Autorizam-se apenas os reguladores naturais de flora.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A criação dos «poulets de l'Ardèche»/«chapons de l'Ardèche» decorre na área geográfica delimitada. Entende-se por fase de criação o período compreendido entre a instalação dos pintos de um dia e a partida das aves para o matadouro.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

A distância entre o local de criação e o matadouro é inferior a 100 km (ou a duração de transporte entre ambos é inferior a três horas). As aves vendidas inteiras apresentam-se com as patas.

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

Os rótulos devem incluir obrigatoriamente:

— a denominação: «Poulet de l'Ardèche» ou «Chapon de l'Ardèche».

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

Departamento de Ardèche (07):

Todos os municípios dos seguintes cantões: Annonay, Annonay 1, Annonay 2, Aubenas 1, Haut-Eyrieux, Guilherand-Granges, Haut-Vivarais, Pouzin, Privas, Sarras, Tournon-sur-Rhône, Rhône-Eyrieux.

Cantão de Aubenas 2: municípios de Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas, Saint-Etienne-de-Boulogne, Saint-Michel de Boulogne, Saint-Privat, Vesseaux.

Cantão de Berg-Helvie: municípios de Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineys-en-Coiron, Saint-Jean-le--Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-pons, Sceautres.

Cantão de Haute-Ardèche: municípios 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, Usclades-et-Rieutord.

Departamento de Loire (42):

Todos os municípios dos seguintes cantões: Pilat, Saint-Chamond.

Cantão de Rive-de-Gier: municípios de Châteauneuf, Farnay, La Grand-Croix, Lorette, Rive-de-Gier, Saint-Paul-en--Jarez.

Departamento de Haute-Loire (43):

Todos os municípios dos seguintes cantões: 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.

Cantão de Bas-en-Basset: municípios de Bas-en-Basset, Beauzac, Malvalette, Retournac.

Cantão de Le-Puy-en-Velay 1: município de Le-Puy-en-Velay.

Cantão de Le-Puy-en-Velay 2: municípios de Chaspinhac, Le Monteil, Le-Puy-en-Velay.

Cantão de Velay Volcanique: municípios de Cussac-sur-Loire, le Brignon, Solignac-sur-Loire.

6. **Relação com a área geográfica**

A relação causal entre a área geográfica e os «poulets de l'Ardèche»/«chapons de l'Ardèche» encontra-se simultaneamente na reputação do produto e no saber aliado à sua criação.

A área geográfica do «poulet de l'Ardèche»/«chapon de l'Ardèche» corresponde ao maciço da serra de Vivarais, unidade montanhosa situada essencialmente no departamento de Ardèche, embora abrangendo também a parte leste do departamento de Haute-Loire e o sul do departamento de Loire. Uma das características desta área reside no facto de ser constituída exclusivamente por comunas situadas em zona montanhosa e de sopé, com as limitações decorrentes da altitude, do declive e/ou do clima, que restringem as possibilidades de utilização das terras, propiciando as atividades agrícolas de caráter extensivo.

O clima da área é de média montanha a continental, contrastado consoante as estações, com amplitudes térmicas significativas, verões quentes e invernos frios, estações intermédias muito breves e ambiente ventoso.

A área geográfica caracteriza-se ainda por solos formados a partir de rochas eruptivas antigas, granito e xisto. O ponto comum destas rochas é a sua dureza, embora sejam facilmente desagregáveis, dando assim origem à presença de grande quantidade de pequenas pedras nos caminhos percorridos pelas aves.

Por último, estes caminhos, de livre acesso, são arborizados e incluem, no mínimo, 30 espécies lenhosas locais. Estas, para além de limitarem a força do vento, permitem que as aves se abriguem do sol no verão, o que favorece a saída dos animais e beneficia a sua saúde. O recurso a espécies lenhosas locais permite reproduzir as paisagens características de Ardèche. O caráter acidentado da área geográfica reflete-se também nos percursos percorridos pelos animais.

A agricultura de Ardèche baseia-se na multicultura (incluindo fruticultura) e na pecuária, designadamente para produção de leite. Caracteriza-se por explorações de pequena dimensão que, com frequência, não dispõem de superfícies planas e mecanizáveis.

Além disso, a escolha de uma alimentação com uma grande percentagem de cereais decorre das práticas tradicionais dos criadores de Ardèche, que costumavam complementar a ração consumida pelos animais ao longo dos caminhos com cereais produzidos nas poucas parcelas aráveis.

Para preservar o caráter extensivo da produção, inclusive no controlo de doenças, os criadores não utilizam complementos medicamentosos na alimentação, privilegiando a profilaxia preventiva baseada no controlo biológico e na utilização de extratos vegetais.

Num contexto de êxodo rural e abandono das terras, os responsáveis pelas explorações optaram por uma produção diversificada que permite, em simultâneo, valorizar os terrenos acidentados da área geográfica, resistir às condições climáticas adversas com amplitudes térmicas significativas acentuadas pelo vento, organizar a carga de trabalho ao longo do dia e das estações e responder aos desígnios dos produtores locais de ter uma produção de qualidade. A produção de aves de carne simultaneamente tradicional e de qualidade impôs-se como forma de responder aos diferentes objetivos.

Em 1985, os criadores de animais criaram a *Confrérie des Volailles Fermières de l'Ardèche et du Haut Vivarais*, destinada a valorizar a sua produção em torno dos temas da gastronomia, do turismo e da cultura, sendo que, paralelamente, foi criado um *Syndicat de défense*.

As peças inteiras e os cortes vendidos com a denominação «poulet de l'Ardèche» distinguem-se pela reputação granjeada ao longo dos anos, pela qualidade dos seus produtos e pelos modos de preparação, bem como pelo saber subjacente à criação dos animais.

Os produtos que cumprem os critérios da classe A podem ser comercializados em carcaças evisceradas, em carcaças prontas a cozinhar — com as patas dobradas para dentro da caixa torácica sob o esterno —, em pedaços e em miudezas. Estes produtos podem destinar-se a diferentes redes de distribuição e, consequentemente, ser acondicionados consoante as necessidades dos consumidores.

A área geográfica de criação de aves com a denominação «poulet de l'Ardèche»/«chapon de l'Ardèche» situa-se num território montanhoso ou de sopé, favorável ao caráter extensivo da criação das aves.

As paisagens caracterizam-se por uma alternância entre espaços naturais e espaços agrícolas de vários tipos: criação de animais, arboricultura, frutos pequenos, viticultura, castanheiros.

Os animais beneficiam, por um lado, de um modo de criação ao ar livre que se faz a partir de raças rústicas de crescimento lento, com forte mobilidade, adaptadas à vida ao ar livre, o que lhes permite explorar os caminhos acidentados que geralmente se encontram na área geográfica. Por outro lado, o modo de criação extensiva proporciona às aves percursos representativos das paisagens da área geográfica: frequentemente acidentados, plantados com árvores lenhosas que correspondem às paisagens de Ardèche e onde existe cascalho natural resultante da degradação das rochas típicas da área geográfica, ou seja, rochas eruptivas antigas, granitos e xistos. As características dos percursos contribuem para satisfazer as necessidades de exercício dos animais, para lhes proporcionar alimentação suplementar (ervas, insetos) e para beneficiar o seu bem-estar digestivo uma vez que lhes faculta o cascalho necessário à boa digestão dos alimentos.

O caráter acidentado dos percursos também é propício ao melhor desenvolvimento de músculo, nomeadamente ao nível da perna, bem como à eliminação de gordura, conferindo à carne do «poulet de l'Ardèche»/«chapon de l'Ardèche» o seu caráter pouco gordo.

A implantação do setor de aves de capoeira iniciou-se no norte de Ardèche na década de 1960 do século passado, tendo conhecido grande incremento na década de 1980, com a criação, em 1985, do «Syndicat de défense des Volailles Fermières de l'Ardèche» pelos criadores.

Muitos são os prémios que atestam a sua reputação. Assim, foram-lhe atribuídas várias medalhas do «Concours Général Agricole»: duas medalhas de prata em 1993 e 1997, atribuídas, respetivamente, ao «poulet de l'Ardèche» limpo e às pernas de «poulet de l'Ardèche», e uma medalha de bronze em 1996 atribuída igualmente às pernas de «poulet de l'Ardèche».

A este êxito não foi estranho o envolvimento dos criadores nos locais de venda, nos sítios turísticos ou nas festas locais esclarecendo o modo de produção e as receitas associados ao produto.

Referência à publicação do caderno de especificações da indicação geográfica

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