

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2013/C 102/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (CE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«VOLAILLE DE BRESSE»/«POULET DE BRESSE»/«POULARDE DE BRESSE»/«CHAPON DE BRESSE»

N° CE: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010

IGP () DOP (X)

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación:

- Denominación del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros (actualización de las coordenadas de la agrupación, de las autoridades competentes y de las estructuras de control)

2. Tipo de modificación:

- Modificación del documento único o de la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006]
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

3. Modificaciones:

3.1. Denominación del producto:

La denominación, registrada mediante el Reglamento (CE) n° 1107/96, de 12 de junio de 1996, solo recoge una parte de la denominación para la que inicialmente se había solicitado registro. Se trata, por lo tanto, de la corrección de un error producido en el momento del registro. La denominación registrada es «Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse».

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3.2. Descripción del producto:

La duración total de la cría es la acumulación de varios períodos y se expresa sistemáticamente en días para una mayor transparencia de la edad mínima de sacrificio y para facilitar los controles.

La duración de la cría de los pollos pasa de 106 a 108 días. Ello se debe a la prolongación de la fase final en «épinette» o jaula de engorde. Del mismo modo, el peso mínimo de los pollos (vaciados) pasa de 1,2 kg a 1,3 kg. Estas modificaciones contribuirán a mejorar la calidad del producto final (aves más rollizas).

Por otro lado, se ha introducido la definición de pularda: «hembras sexualmente maduras que ya han formado la cadena de huevos pero que no han entrado en el ciclo de puesta».

Por lo que se refiere a los capones, se ha determinado el período de comercialización al objeto de precisar la práctica tradicional de venta exclusiva con ocasión de las fiestas de fin de año. Finalmente, se ha reformulado el apartado relativo a la posibilidad de enrollar las pulardas (y también los pollos), describiendo más detalladamente las prácticas tradicionales y precisando que las aves pueden comercializarse con o sin la tela de enrollado.

3.3. Delimitación de la zona geográfica:

Con el fin de disipar toda ambigüedad, se ha precisado la lista de operaciones que se desarrollan en la zona: selección, multiplicación, incubado, cría, sacrificio, preparación de las aves y, en su caso, ultracongelación. Esta lista reitera las disposiciones nacionales del decreto relativo a la denominación.

3.4. Prueba del origen:

Por lo que se refiere a la evolución legislativa y reglamentaria nacional, se ha consolidado el apartado «demostración de que el producto es originario de la zona geográfica»; en él se reúnen ahora, entre otras cosas, las declaraciones obligatorias y los registros relativos a la rastreabilidad del producto y al seguimiento de las condiciones de producción.

Estas modificaciones se derivan de la reforma del sistema de control de las denominaciones de origen, introducida por la Orden 2006-1547, de 7 de diciembre de 2006, relativa a la valorización de los productos agrícolas, forestales o alimenticios y de los productos del mar. Se han introducido, entre otras cosas, unas disposiciones de habilitación de los operadores que permiten reconocer su aptitud para satisfacer las exigencias del pliego de condiciones de la designación a la que se proponen acoger. El control del pliego de condiciones de la DOP «Volaille de Bresse» se lleva a cabo mediante un plan de verificación elaborado por un organismo de inspección.

Por otro lado, a este apartado se han añadido disposiciones adicionales relativas a los registros y documentos declarativos que permiten garantizar la rastreabilidad de las aves.

3.5. Método de obtención:

3.5.1. Selección, multiplicación e incubado

Se han introducido exigencias suplementarias respecto a la selección con el fin de garantizar la conservación de la raza. Se han precisado determinadas normas relativas a los huevos y los pollos, en particular un peso mínimo para ambos (50 gr. para los huevos y 32 gr. para los pollos).

3.5.2. Manejo de la cría

La modificación permite que los productores incorporen un pequeño número de pintadas en los lotes para que, con su comportamiento, pongan en fuga a los depredadores. Se trata de una práctica tradicional en Bresse. Estas aves se crían en las mismas condiciones que las demás y, por supuesto, son tenidas en cuenta en el cálculo de densidad con el fin de garantizar el bienestar y la calidad de las condiciones de cría.

Los primeros textos (1957) que regulaban las aves de corral de Bresse no hablaban de densidad. En el periodo inicial, los criterios de densidad y las precisiones respecto al equipo necesario (comederos, bebederos), permiten mejorar la gestión sanitaria de los centros de cría. Ello contribuye al bienestar de los animales, lo que repercute en la calidad final del producto.

Se ha aumentado la densidad en el periodo de crecimiento (en el caso de los pollos y pulardas, máximo de 12 animales por metro cuadrado de corral cubierto) con el fin de que se tengan en cuenta todos los animales a lo largo de toda la cría. Es la densidad que corresponde a la práctica. Respecto a los capones, la densidad no cambia; se precisa que esta densidad empezará a contar el 15 de julio, es decir, en el momento de la castración.

El período final en jaula de engorde de los pollos pasa de ocho a 10 días con el fin de mejorar la calidad. En el caso de las pulardas se reduce a un mínimo de 21 días, aunque la duración total de la cría no varía (mínimo 140 días). Esta disposición permite tener en cuenta la variación de la duración de los días y las noches según la época del año, evitando así que las pulardas entren en fase de puesta al alargarse los días.

Se han pormenorizado las condiciones de la última fase en jaula de engorde precisando la organización de los locales, la densidad en las jaulas de engorde, la población total del local y las características de las jaulas, que no siempre son de madera.

3.5.3. Condiciones de cría de los animales y gestión de las superficies al aire libre

Para las aves de corral de Bresse, la posibilidad de deambular les proporciona un aporte importante de recursos alimenticios que se encuentran en la hierba, organismos vivos (moluscos, insectos, etc.), que se desarrollan en el suelo y el clima húmedo de la región de Bresse (tierra arcillosa, impermeable al agua de las frecuentes lluvias). Gracias a la introducción de disposiciones relativas a la gestión de las superficies de hierba se garantiza la calidad de estos recursos y el bienestar de los animales.

Las propuestas abordan, en particular, las siguientes cuestiones:

- definición de los conceptos de «bande» (banda) y de «lot» (lote) con el fin de reforzar la rastreabilidad de la producción,
- determinación de la producción anual, que se limita a 1 500 gallináceas por hectárea de superficie al aire libre, con el fin de conservar en buen estado la hierba,
- disposición relativa al despoblamiento sanitario que debe efectuarse en las superficies al aire libre (dos semanas mínimo) antes de salir las aves a las mismas,
- disposición relativa a la constitución de los prados (prados permanentes o temporales de más de un año) y a su mantenimiento,
- introducción de la obligación de plantar setos de una longitud mínima de 25 m. por hectárea,
- disminución de la distancia autorizada entre los edificios de cría,
- regulación del estiércol en las superficies al aire libre.

Otras modificaciones tienen por objeto reforzar el vínculo con la tierra de la denominación de origen protegida «Volaille de Bresse», así como a garantizar la calidad y la rastreabilidad de las aves que se acogen a dicha denominación:

- determinación de las fases que se realizan en una misma explotación; la agrupación ha querido determinar con precisión la práctica tradicional de que los periodos sucesivos de cría (crecimiento y fase final) se desarrollen en la misma explotación; con ello se evita estrés a los animales, así como los riesgos sanitarios que podría conllevar un cambio del centro de cría (transporte, cambio de locales y de ambiente, modificación de la organización «social» del lote, etc.), factores que repercutirían en la calidad final del producto,
- introducción de una talla máxima y de una densidad máxima en las bandas de pollos, por edificios,
- aumento de la población máxima del lote de aves, que ahora asciende a 700 unidades,
- disposiciones relativas a las líneas de comederos y bebederos en los diferentes periodos de cría de las aves,
- disposiciones sobre las medidas profilácticas de las aves y sobre las medidas relativas a la limpieza, la desinfección y la despoblación sanitaria de los edificios.

3.5.4. Alimentación

Se determinan las normas de alimentación de la «Volaille de Bresse», en particular:

- con el fin de regular la alimentación durante el periodo inicial, se introduce una lista de los elementos que han de constituir el alimento inicial y un tope máximo de la materia grasa total (6 %); se dispone que los cereales, que constituyen como mínimo el 50 % de la alimentación, procedan de la zona geográfica,

- para el periodo de crecimiento, las modificaciones propuestas precisan las prácticas de alimentación. La alimentación se compone, fundamentalmente, de los recursos de la superficie al aire libre, a los que se añaden los cereales procedentes de la zona geográfica y los productos lácteos. El objetivo de las modificaciones es evitar deficiencias marginales en las aves y especificar de forma precisa cómo debe complementarse su alimentación. Durante los periodos de crecimiento y fase final, se introduce, según la tradición de Bresse, un porcentaje mínimo del 40 % de maíz. Se han pormenorizado las características de los cereales y productos lácteos distribuidos en estos periodos, así como sus cantidades. Se ha dispuesto que, para complementar los recursos locales, puedan introducirse proteínas vegetales, minerales y vitaminas, aunque la cantidad y la calidad están estrictamente reguladas (máximo del 15 % de proteínas). Con ello se pretende equilibrar la alimentación y limitar su contenido en proteínas, lo que obliga a las aves de Bresse a explorar la superficie al aire libre para encontrar lo esencial de su alimentación (hierba, insectos, pequeños moluscos...) y garantizar así el mantenimiento de las características típicas que constituyen el vínculo con la tierra,
- se introduce la prohibición de OGM en toda la alimentación de la «Volaille de Bresse», incluida la del periodo inicial, así como la prohibición de sembrar especies vegetales genéticamente modificadas en las explotaciones.

3.5.5. Sacrificio, preparación y envasado

Se ha suprimido el peso mínimo en el momento de la entrega o la recepción, ya que ello conducía a un doble control entre el peso vivo estimado en dicho momento y el peso del ave ya vaciada en el matadero. Ha parecido más pertinente mantener el control del peso del ave ya vaciada, que corresponde al producto comercializado.

Con las modificaciones se pretende aumentar el límite superior de la temperatura de escaldado con el fin de adaptar la disposición a los pollos, pularadas y capones, que tienen pesos y valores de grasa diferentes.

Las operaciones de sangrado, vaciado o evisceración, acabado, desplume y limpieza del collar de plumas siguen siendo manuales. Sin embargo, se ha precisado que la incisión circular del orificio cloacal puede realizarse con ayuda de un cuchillo para cloacas, que es un instrumento semimanual.

Se ha determinado el concepto de «preparación» de las aves: consiste en el acabado del desplume y la limpieza del collar de plumas. Se trata de una etapa manual que permite evaluar el producto antes de la fijación de las marcas de identificación que van a garantizar la rastreabilidad del producto.

Las operaciones de amarrado se detallan con más precisión.

Finalmente, la ultracongelación sustituye a la congelación. Gracias a la introducción de disposiciones que regulan la ultracongelación (plazo máximo, temperatura, fecha límite de utilización) se garantiza una calidad óptima del producto.

3.6. Vínculo con la zona geográfica:

Esta parte ha sido redactada nuevamente para demostrar las especificidades de la zona geográfica, las del producto y el vínculo con la zona geográfica. Este apartado ha sido añadido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 510/2006.

3.7. Etiquetado:

Se han precisado las disposiciones relativas a la concesión de marcas de identificación, al empleo de la denominación «Bresse» en los documentos adjuntos y las facturas y a las indicaciones que figuran en el sello y la etiqueta.

3.8. Requisitos nacionales:

En lo relativo a la evolución nacional legislativa y reglamentaria, el apartado «Requisitos nacionales» se presenta ahora en forma de cuadro con los principales aspectos que han de controlarse, los valores de referencia y los métodos de evaluación.

3.9. *Datos acerca de las autoridades competentes, la agrupación y las estructuras de control:*

Los datos del organismo de certificación encargado del control de la DOP, así como los de las autoridades competentes y la agrupación, han sido actualizados.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«VOLAILLE DE BRESSE»/«POULET DE BRESSE»/«POULARDE DE BRESSE»/«CHAPON DE BRESSE»

Nº CE: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010

IGP () DOP (X)

1. **Denominación:**

«Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse»

2. **Estado Miembro o Tercer País:**

Francia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio:**

3.1. *Tipo de producto:*

Clase 1.1 Carne (y despojos) frescos

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:*

«Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse» pertenecen al género «Gallus» y a la raza «gauloise» o «Bresse» de variedad blanca. En la edad adulta, los animales presentan características externas específicas.

El «Poulet de Bresse» es un pollo macho o hembra con una edad mínima de 108 días y que pesa como mínimo 1,3 kg vaciado (más o menos 1 kg ya listo para cocinar). La «Poularde de Bresse» es una hembra con una edad mínima de 140 días, sexualmente madura, que ya ha formado la cadena de huevos pero que no ha entrado en el ciclo de puesta y que pesa al menos 1,8 kg vaciada. Los pollos y las pulardas pueden ser objeto de enrollado y de amarrado, según la tradición.

El «Chapon de Bresse» es un macho castrado con una edad mínima de 224 días y que pesa al menos 3 kg vaciado. Se comercializa únicamente con ocasión de las fiestas de fin de año, entre el 1 de noviembre y el 31 de enero. De acuerdo con la tradición, debe enrollarse obligatoriamente en una tela de origen vegetal (lino, cáñamo, algodón) y amarrarse de forma que el ave quede íntegramente envuelta, con excepción del cuello, cuyo tercio superior queda sin desplumar.

Las aves sacrificadas deben estar rollizas, con filetes bien desarrollados; la piel debe estar sana, sin restos de plumas, rasgaduras, golpes o coloraciones anormales; su estado de engorde debe ocultar la arista dorsal; la forma natural de la quilla no debe modificarse. Los miembros no deben estar fracturados. El tercio superior del cuello, sin desplumar, ha de estar limpio. Las patas deben estar perfectamente limpias.

Las aves se comercializan en modalidad «vaciada». Las presentaciones «lista para cocinar» y «ultracongelada» solo se admiten para los pollos, siempre que no se amputen los miembros, con excepción de los dedos.

Las aves que han sido enrolladas y amarradas pueden comercializarse enrolladas o sin enrollar. En ese caso presentan una forma oblonga. Las alas y las patas se incrustan en el cuerpo y no sobresalen del resto. La carne debe ser firme, compacta y con una buena consistencia.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

—

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):

La cría de las aves se realiza en tres periodos sucesivos que son el periodo inicial, el de crecimiento y el de engorde final. En estos periodos sólo se autorizan en la alimentación de las aves:

- los cereales procedentes únicamente de la zona geográfica de la denominación de origen, producidos, si es posible, en la propia explotación,
- los vegetales, coproductos y alimentos complementarios derivados de productos no transgénicos.

Durante el periodo inicial, que dura 35 días como máximo, la alimentación está constituida por al menos un 50 % de cereales en volumen, al que podrá añadirse un complemento de materias vegetales, productos lácteos, vitaminas y minerales.

Después del periodo inicial, las aves se crían en superficies de hierba. En esa fase, la alimentación se compone fundamentalmente de los recursos de tales superficies (hierba, insectos, pequeños moluscos, etc.) a los que se añaden cereales: maíz, alforfón, avena, tritical y cebada, así como leche y subproductos de la misma. Esta mezcla de cereales, de la que al menos un 40 % está compuesta de maíz, puede ser objeto de cocción, germinación, triturado o molienda, con exclusión de otras transformaciones. Entre los días 36 y 84 del periodo de cría, periodo que corresponde a la constitución del esqueleto, puede recurrirse a un complemento de proteínas, minerales y vitaminas que suple los recursos locales.

El componente proteínico de la alimentación cotidiana es de un 15 % como máximo.

El periodo de crecimiento va seguido de la fase final, de una duración mínima de 10 días para los pollos, tres semanas para las pularadas y cuatro para los capones; se realiza en las jaulas denominadas «épinettes», situadas en lugares tranquilos, aireados y a la sombra. En este periodo la alimentación de las aves es la misma que durante el periodo de crecimiento aunque puede añadirse arroz.

Al final, la alimentación de las aves (superficies al aire libre y cereales) procede en un 90 % de la zona geográfica.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

La selección, la multiplicación y el incubado, de la misma forma que la cría y el sacrificio de las aves, se desarrollan en la zona geográfica.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:

La preparación de las aves (acabado del desplume y limpieza del collar de plumas), su envasado y, en el caso de los pollos únicamente, la ultracongelación, tienen lugar en la zona geográfica de acuerdo con las siguientes modalidades de presentación:

- la presentación «vacuada»,
- la presentación «enrollada y amarrada». Las operaciones de enrollado y amarrado, obligatorias para el capón, proporcionan una presentación tradicional de las aves de Bresse, envueltas en una tela muy apretada de origen vegetal (lino, algodón o cáñamo) cosida a mano (al menos 15 o 20 puntadas, según se trate de pollos, pularadas o capones),
- la presentación «lista para cocinar» o «ultracongelada», únicamente en el caso de los pollos. no se eliminan los miembros de las aves (con excepción de los dedos).

La obligación de que estas etapas tengan lugar en la zona geográfica se justifica por la existencia de un buen hacer específico y tradicional cuyo mejor ejemplo es el enrollado y el amarrado de las aves. Esta técnica se practica sobre todo para las fiestas de fin de año; permite una mayor integración de las grasas en los músculos y contribuye a la mejor expresión organoléptica de los productos. Los productores de la «Volaille de Bresse» han mantenido estas prácticas a pesar del gran trabajo y tiempo que es necesario consagrar a estas presentaciones. Las presentaciones «lista para cocinar» y «ultracongelada» son igualmente específicas de la DOP «Volaille de Bresse», ya que los miembros del ave (con excepción de los dedos) no deben amputarse.

Por otro lado, la delicada piel de las aves de Bresse necesita una atención particular para no rasgarla en el conjunto de operaciones de desplume, pliegue y envasado. Es conveniente, por lo tanto, limitar al máximo las manipulaciones que pudieran estropear o dejar marcas en la piel (las rasgaduras, golpes o coloraciones anormales son motivo de descalificación de las aves atendiendo a la descripción del producto).

Finalmente, la realización en la zona geográfica es además una necesidad, ya que las operaciones se realizan de forma concomitante a la clasificación de las aves como DOP. Sólo a partir de la última etapa de clasificación pueden las aves ser comercializadas acogiéndose a dicha designación. La clasificación se materializa por la fijación de marcas identificativas, concretamente sellos (y marchamos, en el caso de las pularadas y los capones). Estas marcas identifican los productos y sirven también para garantizar la rastreabilidad.

3.7. Normas especiales de etiquetado:

Los productos «Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse» llevan simultáneamente el anillo del criador, el sello del matadero, una etiqueta específica y, en el caso de las pularadas y los capones, un marchamo de identificación.

En el momento de la clasificación de las aves como denominación de origen, previa a la expedición, se fija la etiqueta sobre el lomo de las aves vaciadas o la quilla de las aves con presentación «lista para cocinar». La etiqueta comporta el logotipo DOP de la Unión Europea.

Modelos de marcas de identificación:

El anillo, no transferible, se presenta en forma de anillo no manipulable con los datos del criador. El sello, no transferible, se presenta en forma de grapa con la inscripción «Bresse». Cuando ha intervenido un matadero, se hacen constar los datos del mismo. Cuando el sacrificio tiene lugar en la explotación del criador, el sello comporta la indicación «Abattage à la ferme » (sacrificio en la explotación).

Los marchamos que identifican a los capones y las pularadas llevan la inscripción «Poularde de Bresse roulée» o «Poularde de Bresse» o «Chapon de Bresse» y la expresiones «appellation d'origine contrôlée» (denominación de origen controlada) o «appellation d'origine protégée» (denominación de origen protegida).

Condiciones para la fijación de las marcas de identificación:

El anillo lo fija el criador en la pata izquierda antes de la salida del ave de la explotación. El sello se fija en la base del cuello en el momento de la clasificación de las aves como denominación de origen y antes de la expedición. El anillo y el sello sólo pueden servir una vez; su fijación debe efectuarse con sumo cuidado para que no sean manipulables. Los marchamos se fijan en la base del cuello, sujetos por el sello.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona geográfica de la denominación de origen «Volaille de Bresse» se extiende por el territorio de los siguientes municipios o partes de municipios:

Departamento de Ain (01):

Cantones de Bâgé-le-Châtel, Bourg-en-Bresse-Est, Bourg-en-Bresse-Nord-Centre, Bourg-en-Bresse-Sud, Montrevel-en-Bresse, Péronnas, Pont-de-Vaux, Pont-de-Veyle, Saint-Trivier-de-Courtes y Viriat.

Municipios o partes de municipios de los siguientes cantones:

Ceyzériat: Ceyzériat (parte Oeste D52), Jasseron (parte Oeste D52);

Châtillon-sur-Chalaronne: l'Abergement-Clémenciat (parte Norte Châtillon), Biziat, Chanoz-Châtenay, Châtillon-sur-Chalaronne (Noroeste), Chaveyriat, Condeissiat, Dompierre-sur-Chalaronne (parte Norte Chalaronne), Mézériat, Neuville-les-Dames, Saint-Julien-sur-Veyle, Sulignat, Vonnas;

Coligny: Beaupont, Bény, Coligny (parte Oeste N83/D52), Domsure, Marboz, Pirajoux, Salavre (parte Oeste N83), Verjon (parte Oeste N83), Villemotier;

Pont-d'Ain: Certines, Dompierre-sur-Veyle (en parte), Druillat (en parte), Saint-Martin-du-Mont (parte oeste D52), Tossiat (parte Oeste D52), La Tranclière;

Thoissey: Garnerans, Illiat, Saint-Didier-sur-Chalaronne (parte Norte Chalaronne), Saint-Etienne-sur-Chalaronne (parte Norte Chalaronne), Thoissey;

Treffort-Cuisiat: Courmangoux (parte Oeste D52), Meillonas (parte Oeste D52), Pressiat (parte Oeste D52), Saint-Etienne-du-Bois, Treffort-Cuisiat (parte Oeste D52).

Departamento de Jura (39)

Los municipios o partes de municipios de los siguientes cantones:

Beaufort: Augea (Oeste N83), Beaufort (Oeste N83), Bonnaud, Cezancey (Oeste N83), Cousance (Oeste N83), Cuisia (Oeste N83), Mallerey, Maynal (Oeste N83), Orbagnia (Oeste N83), Sainte-Agnès (Oeste N83), Vercia (Oeste N83), Vincelles (Oeste N83);

Bletterans: Bletterans, Chapelle-Voland, Cosges, Desnes (Oeste), Fontainebrux, Larnaud, Nance, Relans, Les Repôts, Ruffey-sur-Seille (en parte), Villevieux;

Chaumergy: Bois-de-Gand (Oeste), La Chassagne (Sur D468), Chaumergy (en parte), La Chaux-en-Bresse (Oeste D95), Chêne-Sec, Commenailles, Foulénay (en parte), Francheville (Oeste D95 + Sur D468), Froideville (en parte), Rye (Oeste D468), Vincent (Oeste D95);

Chaussin: Asnans-Beauvoisin (Oeste D468), Chaînée-des-Coupis (Suroeste), Chaussin (Sur D468), Les Essards-Taignevaux (Oeste D468), Les Hays, Neublans-Abergement;

Chemins: Annoire (Sur del Doubs), Longwy-sur-le-Doubs (en parte), Petit-Noir (Oeste del Doubs);

Lons-le-Saunier-Nord: Chilly-le-Vignoble, Condamine, Courlans, Courlaoux, Montmorot (Sur N78+Oeste N83);

Lons-le-Saunier-Sud: Frébuans, Gevingey (Oeste N83), Messia-sur-Sorne (Norte N83), Trenal;

Saint-Amour: Balanod (Oeste N83), Chazelles, Digna (Oeste N83), Nanc-lès-Saint-Amour (Oeste N83), Saint-Amour (Oeste N83), Saint-Jean-d'Étreux (Oeste N83).

Departamento de Saône-et-Loire (71):

Cantones de Beaurepaire-en-Bresse, Cuisery, Louhans, Montpont-en-Bresse, Montret, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Germain-du-Plain, Saint-Martin-en-Bresse.

Municipios o partes de municipios de los siguientes cantones:

Chalon-sur-Saône-Sud: Chalon-sur-Saône (orilla izquierda), Châtenoy-en-Bresse, Epervans, Lans, Oslon, Saint-Marcel;

Cuiseaux: Champagnat (Oeste N83), Condal, Cuiseaux (en parte), Dommartin-les-Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Frontenard, Joudes (Oeste N83), Le Miroir, Varennes-Saint-Sauveur;

Pierre-de-Bresse: Authumes, Beauvernois, Bellesvres, La Chapelle-Saint-Sauveur, Charrette-Varennes (en parte), La Chaux, Dampierre-en-Bresse, Fretterans (en parte), Frontenard, Lays-sur-le-Doubs (en parte), Montjay, Mouthier-en-Bresse, Pierre-de-Bresse, La Racineuse, Saint-Bonnet-en-Bresse, Torpes;

Tournus: Lacrost, Préty, Raténelle, Romenay, Tournus (en parte), La Truchère;

Verdun-sur-le-Doubs: Ciel, Longepierre (sur), Navilly (Sur del Doubs), Pontoux, Sermesse, Toutenant, Verdun-sur-le-Doubs, Verjux.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

— Factores naturales

La zona de producción de las aves de Bresse corresponde a una llanura boscosa de suaves colinas surgida de los aportes geológicos periglaciares pliocuaternarios que explican el suelo arcilloso impermeable. El clima, que recibe el influjo del océano, es húmedo y a menudo brumoso.

El maíz, que llegó a Bresse a comienzos del siglo XVII (es decir, apenas un siglo después de su llegada a las costas andaluzas) ha desempeñado un papel central en el sistema agrícola de la región, ya que pasó a constituir la base de la alimentación humana y la de las aves de corral. En este contexto, a lo largo de los siglos se fijó una policultura tradicional basada en los cultivos herbáceos y cerealistas y en la ganadería avícola y vacuna (lechera y, después, de cría), que perdura hoy en día.

— Factores humanos

En 1591, los registros municipales de la ciudad de Bourg-en-Bresse ya mencionan las aves de corral de Bresse y, en particular, los «chapons gras» (capones de engorde). A partir del siglo XVII, los pagos en capones y pulardas se multiplican y, a finales del siglo XVIII, figuran en todos los arrendamientos. La excelencia de esta carne fue destacada más adelante por el gastrónomo Brillat-Savarin, quien, en su obra *Physiologie du goût*, de 1825, escribía: «Respecto a la pularda, las preferencias se inclinan por la de Bresse».

El desarrollo de la producción se verá favorecido por las nuevas facilidades de comercialización derivadas del ferrocarril en su línea París–Lyon–Marsella. La proximidad de una gran aglomeración como la de Lyon es también un factor de desarrollo considerable.

La raza local, reconocida como la única que autoriza la obtención de la denominación de origen, es de una gran rusticidad y se adapta muy bien al medio ambiente y los suelos húmedos de Bresse. Históricamente, cada criador seleccionaba él mismo los reproductores de su cabaña. Más tarde, debido a la intervención colectiva del ramo, se creó un centro de selección en 1955. Con él llegó una selección genealógica que permitiría la conservación de la raza.

Las prácticas de cría se fundamentan en un régimen alimentario ancestral basado en una alimentación autónoma de las aves en las superficies al aire libre (lombrices, hierba, etc.), completada por cereales y productos lácteos (leche diluída, suero de leche, leche en polvo, suero de mantequilla, etc.). El engorde final de los animales se realiza en las jaulas denominadas «épinettes», situadas en lugares tranquilos y a la sombra para evitar toda agitación. Una vez sacrificadas, las aves se presentan de forma extremadamente original y llevan un collar de plumas en la base del cuello.

El criador presta una atención especial a las aves más finas: el capón, macho nacido a comienzos de la primavera y castrado antes del 15 de julio, y la pularda, hembra de más edad que el pollo que nunca ha entrado en el ciclo de puesta. La fase final en jaula es más larga para las aves más finas que para los pollos, y en ella se utiliza normalmente una alimentación rica distribuida en forma de masa espesa. Estas aves son además receptoras de cuidados muy especiales en el sacrificio, y se despluman con gran esmero para no estropear la piel. Cuando se «aprestan» al modo de Bresse, lo que es obligatorio en el caso del capón, las patas y las alas de las aves se pegan al cuerpo. A continuación las aves se pliegan en una tela sólida de origen vegetal que se cose a mano de forma muy apretada con un cordel fino, comenzando por el centro y terminando en la cabeza o en la rabadilla de forma que el ave quede íntegramente envuelta, con excepción del cuello, cuyo tercio superior queda sin desplumar. Una vez desenvuelta, el ave presenta la forma característica de un cilindro en el que solo sobresalen la cabeza y el cuello.

5.2. Carácter específico del producto:

Los animales se caracterizan por una gran finura del esqueleto y de la textura de la piel, lo que indica una gran aptitud para el desarrollo de la carne y la grasa. La longitud del lomo es la garantía de la cantidad de filetes que pueden extraerse.

La «Volaille de Bresse» es calificada como de tipo «volaille grasse», es decir, alargada y de una extraordinaria finura que es testimonio de la aptitud de estos animales para la engorde. Estas aves se distinguen fácilmente del tipo «poulet de grain» (pollo de grano), más grande, compacto y con características anémicas menos pronunciadas.

Tras un cocinado particularmente atento (para conservar todas las cualidades organolépticas de las aves), las características más destacables son el gran rendimiento en carne, su ternura, sabor intenso y gran jugosidad.

Por lo que se refiere al gran rendimiento en carne, las aves de Bresse son conocidas por la multiplicidad de pedazos de gran calidad que poseen, por la longitud y anchura de los filetes y la redondez de los muslos. Los huesos son muy finos y la cabeza y el cuello menudos, lo que hace que las partes no comestibles sean mínimas. Una vez desangrada y desplumada, el ave se caracteriza por la redondez de sus carnes y su grasa, sin protuberancias aparentes.

La carne es tan tierna que casi se derrite en la boca, lo que le ha valido el apelativo de «melosa» en los mercados de París. Se desprende sola del hueso y los diferentes músculos se separan los unos de los otros con una facilidad extrema. Las fibras musculares son tan finas que casi no se distinguen. Los tendones y nervios son casi inexistentes y se confunden con la carne. Aparte de la grasa exterior, que varía según el grado de engorde, el músculo de estas aves está infiltrado de grasa. Cada una de las minúsculas fibras musculares está de algún modo revestida de una fina capa de grasa que, con el cocinado, confiere a la carne su ternura excepcional.

La pularda es más redonda y pesada que el pollo, y sus cualidades gustativas son excepcionales gracias a un mayor grado de engorde. Por lo que se refiere al capón, debido a la castración y a una vida más larga, que favorecen la infiltración regular e intensa de la grasa en el tejido muscular, se trata de un ave de calidad gastronómica extraordinaria que se comercializa exclusivamente con ocasión de las fiestas de fin de año.

Finalmente, los paladares más expertos reconocen que la carne de estas aves tienen un aroma especial que satisface a los *gourmets* más exigentes.

Estos productos, de gran arraigo en la gastronomía local, han sido cocinados y alabados por los mejores *chefs*, tanto de Francia como del extranjero.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

La policultura de Bresse, consecuencia directa de las características del entorno natural, y en especial de su aptitud para los cultivos herbáceos y el maíz, que exigen un clima húmedo y suelos con importantes reservas de agua, es el factor determinante que condiciona la cría de las aves de corral de Bresse. El maíz, que complementa a los demás cereales, ha permitido, gracias a sus cualidades nutritivas, la producción de las aves de engorde que han garantizado la fama de Bresse.

Los productores han sabido conservar la raza en estado puro para contribuir al desarrollo de las aves de Bresse. Su rusticidad les ha permitido sobrevivir en un entorno difícil en el que, en parte, se nutren de la fauna espontánea del suelo y de un sustancial complemento alimentario procedente de la zona geográfica (maíz, leche) y proporcionado por el criador en las fases de cría y engorde.

De este modo, la cría de las aves de Bresse se fundamenta en una tradición arraigada que aúna un régimen alimenticio especialmente pobre en proteínas con métodos de engorde específicos y un sacrificio tardío que permite a los animales adquirir una madurez fisiológica completa.

Los procedimientos de cría, los grandes cuidados y las particularidades del engorde confieren a las aves, una vez cocinadas, particularidades organolépticas excepcionales. La práctica tradicional de enrollado de las aves más finas en una tela apretada favorece, en primer lugar, que los músculos se impregnen con la grasa. Los éteres, absorbidos por la grasa y liberados durante el cocinado, reaccionan entre sí e impregnan toda la masa, confiriendo a las aves su perfume delicado.

Muchas de estas aves se venden en el contexto de cuatro concursos específicos denominados «Les glorieuses de Bresse», el primero de los cuales tuvo lugar en Bourg-en-Bresse el 23 de diciembre de 1862. Existen otras tres manifestaciones que tienen lugar en la semana anterior a la Navidad en Pont-de-Vaux, Montrevel-en-Bresse y Louhans, y que agrupan a más de 1 000 animales engalanados, los mejores de los cuales se someten a la apreciación de un jurado. Los comerciantes del ramo se disputan los primeros premios de capones y pulardas, cuya venta alcanza elevadas cifras, pasando a ornar los mejores escaparates y las más selectas mesas en las cenas propias de esa época del año. Estos concursos demuestran hasta qué punto están orgullosos los criadores de sus productos y se sienten profundamente ligados a su actividad.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCVolailleDeBresse2011.pdf>

⁽³⁾ Véase la nota a pie de página 2.