

Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2013/C 102/09)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

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

N.º CE: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010

IGP () DOP (X)

1. Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração:

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras (atualização dos dados do agrupamento, das autoridades competentes e das estruturas de controlo)

2. Tipo de alterações:

- Alteração ao documento único ou ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado (artigo 9.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006)
- Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas (artigo 9.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 510/2006)

3. Alteração(ões):

3.1. Rubrica «Nome do produto»:

O nome registado pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96 de 12 de junho de 1996 não contém nenhum indício do nome que foi objeto do pedido de registo inicial. Trata-se, pois, da correção de um erro de registo. A denominação registada é: «Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse».

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3.2. Rubrica «Descrição do produto»:

O tempo de criação obteve-se adicionando todos os períodos de criação, sistematicamente expressos em «dias», para facilitar a leitura da idade do animal no abate e os controlos.

A duração do período de criação dos frangos passa de 106 para 108 dias. Traduz o prolongamento do acabamento em gaiola de engorda. O peso mínimo dos frangos passa de 1,2 kg para 1,3 kg eviscerados. Estas alterações contribuem para melhorar a qualidade final do produto (qualidade da carne).

Aditou-se a definição de «poularde» (franga): «fêmeas que atingiram a maturidade sexual e sejam produtoras de ovos, mas que não entraram no ciclo das poedeiras.»

Definiu-se o período de comercialização dos «chapons» (capão), para precisar a prática tradicional de comercialização exclusiva durante as festas de final do ano. Por último, reformulou-se o parágrafo relativo à possibilidade de enfaixar não só as frangas, mas também os frangos, descrevendo as práticas tradicionais, de modo a precisar que as aves podem ser comercializadas com ou sem faixa.

3.3. Rubrica «Área geográfica»:

Precisou-se a lista de operações realizadas na área identificada, de modo a eliminar ambiguidades: seleção, reprodução, incubação, criação, abate, preparação dos animais e, consoante os casos, ultracongelamento. Esta lista retoma as disposições nacionais previstas pelo diploma relativo à denominação.

3.4. Rubrica «Prova de origem»:

À luz da evolução legislativa e regulamentar nacional, consolidou-se a rubrica «Elementos comprovativos da origem do produto», a qual reagrupa agora, nomeadamente, as obrigações em matéria de declarações e de registos sobre a rastreabilidade do produto e o acompanhamento das condições de produção.

As alterações prendem-se com a reforma do sistema de controlo das denominações de origem, introduzida pelo diploma 2006-1547, de 7 de dezembro de 2006, sobre a valorização dos produtos agrícolas, florestais ou alimentares e dos produtos do mar. Prevê-se, nomeadamente, habilitar os operadores através do reconhecimento da aptidão que demonstrem para satisfazer as exigências do Caderno de Especificações da denominação cujo benefício reivindicam. O controlo do Caderno de Especificações da DOP «Volaille de Bresse» obedece a um plano elaborado por um organismo de controlo.

Além disso, a rubrica foi objeto de adendas e complementos de várias disposições relativas ao registo de declarações que permitem garantir a rastreabilidade das aves.

3.5. Rubrica «Método de obtenção»:

3.5.1. Seleção, reprodução e incubação

Introduziram-se exigências suplementares relativamente à seleção, para garantir a conservação da raça. Acrescentaram-se precisões sobre os ovos e os pintos, nomeadamente o peso mínimo (50 g para os ovos e 32 g para os pintos).

3.5.2. Condução na criação

A alteração permite que os produtores incorporem um pequeno número de pintadas nos lotes, pois o seu comportamento afugenta os predadores. Esta prática é tradicional em Bresse. Estas aves beneficiam das mesmas condições de criação, sendo obviamente consideradas nos cálculos de densidade, para assegurar o bem-estar e a qualidade das condições de criação.

Os textos iniciais (1957) que regiam as aves de capoeira de Bresse não definiam a densidade. Esta, no período inicial, e as precisões introduzidas sobre o equipamento necessário nesta fase (manjedouras, bebedouros), permitem melhorar a gestão sanitária das unidades de criação. Contribuem para o bem-estar dos animais e, logo, para a qualidade final do produto.

Aumentou-se a densidade proposta em período de crescimento (12 animais, no máximo, por metro quadrado de local de estabulação para os frangos e as frangas), para ter em consideração o conjunto dos animais durante toda a criação. Esta densidade corresponde à prática. No que respeita aos capões, a densidade mantém-se inalterada: precisa-se a sua aplicação a partir de 15 de julho, ou seja, do momento da castração.

Com objetivo qualitativo, o período de acabamento das galinhas em gaiola passa de 8 para 10 dias. O das frangas é reduzido para 21 dias, no mínimo, mantendo a duração total da criação (140 dias, no mínimo). Esta disposição permite ter em conta a variação do comprimento dos dias e das noites consoante a época do ano e, conseqüentemente, evitar a entrada das frangas em postura, quando os dias ficam mais compridos.

As condições de acabamento em gaiola foram precisadas relativamente à disposição do local, densidade das gaiolas, efetivo total do local e natureza das gaiolas propriamente ditas, que nem sempre são em madeira.

3.5.3. Condições de criação dos animais e gestão do percurso

O percurso constitui um elemento importante para as aves de capoeira de Bresse, pelos recursos alimentares contidos nas forragens e os organismos vivos (moluscos, insetos, etc.) que se desenvolvem particularmente no solo e clima húmido da região (solo argiloso, impermeável à água das chuvas frequentes). A introdução de disposições sobre as práticas de gestão do percurso forrageiro visa garantir a qualidade deste recurso, proporcionando o bem-estar dos animais.

As propostas incidem, nomeadamente, no seguinte:

- Definição das noções de bando e de lotes de aves, para reforçar a rastreabilidade da produção;
- Precisão da produção anual, limitada a 1 500 galináceos por hectare de percurso, de modo a conservar o bom estado de forragem do mesmo;
- Precisão do vazio sanitário do percurso, a realizar duas semanas, no mínimo, antes da saída dos animais para o mesmo;
- Precisão da constituição dos prados (prados permanentes ou temporários de mais de um ano) e respetiva manutenção;
- Introdução da obrigação da presença de sebes com 25 m de comprimento mínimo por hectare;
- Diminuição da distância autorizada entre locais de estabulação;
- Enquadramento do estrume nos percursos.

Outras modificações têm por objetivo o reforço da denominação de origem protegida «Volaille de Bresse» com a área identificada, visando igualmente reforçar a qualidade e rastreabilidade dos animais que beneficiam desta denominação:

- Precisoões sobre as etapas por exploração. O agrupamento quis precisar esta prática tradicional de criação das aves de capoeira em períodos sucessivos de crescimento e de acabamento na exploração. Evita-se assim o *stress* dos animais e os riscos sanitários que podem surgir devido à mudança de local de criação (transporte, mudança de local de estabulação e de ambiente, alteração da organização «social» do lote, etc.), com impacto na qualidade final do produto;
- Introdução de limite ao tamanho dos bandos de pintos por local de estabulação e de densidade máxima para os pintos;
- Aumento do efetivo máximo de um lote de aves de capoeira para 700 aves;
- Introdução de uma disposição sobre os comedouros e bebedouros nos diferentes períodos de criação das aves;
- Precisoões sobre as medidas profiláticas das aves e as medidas de limpeza, desinfeção e vazios sanitários aplicados nos locais de estabulação.

3.5.4. Alimentação

Precisam-se as modalidades de alimentação da «Volaille de Bresse», designadamente:

- Durante o período inicial introduz-se uma lista positiva dos elementos que constituem os alimentos nesta fase, bem como o teor máximo de matéria gorda total (6 %), de modo a enquadrar a alimentação neste período. Precisa-se que os cereais, que representam, no mínimo, 50 % da ração, provêm da área geográfica;

- Durante o período de crescimento, as alterações introduzidas acrescentam precisões sobre as práticas alimentares. Efetivamente, a alimentação é essencialmente constituída pelos recursos do percurso, acrescidos de cereais provenientes da área geográfica e de laticínios. Pretende-se com as alterações evitar subcarência nas aves, enquadrando com mais precisão os complementos alimentares. Assim sendo, introduz-se uma percentagem mínima de 40 % de milho na ração durante os períodos de crescimento e acabamento, segundo a tradição de Bresse. Pormenorizou-se a natureza dos cereais e dos produtos lácteos distribuídos durante estes períodos, bem como as respetivas quantidades. Precisa-se a possibilidade de complementar os recursos locais com proteínas vegetais, com minerais e com vitaminas. Estes complementos estão limitados em quantidade e em qualidade (teor limitado a 15 % de proteínas). Visam equilibrar a ração e simultaneamente assegurar o limite do teor de proteínas, obrigando assim as aves de capoeira de Bresse a explorar os percursos para encontrarem o essencial da sua alimentação (erva, insetos, pequenos moluscos, etc.) e permitir deste modo garantir a manutenção das características típicas que são a expressão da relação com a área identificada;
- Introduce-se a proibição de OGM em toda a alimentação da «Volaille de Bresse», incluindo a ministrada no primeiro período de vida, bem como a proibição de implantação de espécies vegetais geneticamente modificadas nas explorações.

3.5.5. Abate, preparação e acondicionamento

Suprime-se o peso mínimo no momento da entrega, por se tratar de uma medida que obrigava ao duplo controlo entre o peso vivo calculado no momento da expedição e o dos animais eviscerados no matadouro. Entendeu-se ser mais pertinente manter o controlo do peso das aves evisceradas, que corresponde ao produto comercializado.

As alterações introduzidas visam aumentar o limite máximo da temperatura de escaaldamento, para adaptar esta disposição para os frangos, frangas e capões de peso e estado de gordura diferentes.

Mantêm-se manuais as operações de sangria, evisceração e eventração, acabamento da depena e limpeza. Todavia, introduziram-se precisões para indicar que a incisão circular da cloaca das aves pode ser efetuada com faca própria designada «coupe-cloaque», que é um instrumento semi-manual.

Definiu-se a noção de «preparação» das aves, que consiste no acabamento da depena e na limpeza da pele do pescoço. Trata-se de uma etapa manual que permite igualmente avaliar o produto antes da aposição das marcas de identificação que vão garantir a rastreabilidade do produto.

Pormenorizam-se as operações de atamento.

Por último, substituiu-se o processo de congelação pelo de ultracongelação. A introdução de modalidades relativas à ultracongelação (prazo máximo de ultracongelação, temperaturas, data-limite de utilização) permite garantir a qualidade ideal do produto.

3.6. Rubrica «Relação com a área geográfica»:

Esta parte foi objeto de reformulação para demonstração das especificidades da área geográfica e do produto e a relação com a área geográfica. Esta rubrica foi acrescentada em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 510/2006.

3.7. Rubrica «Rotulagem»:

Introduziram-se precisões sobre as modalidades de entrega das marcas de identificação, o emprego da denominação «Bresse» nas guias de transporte e faturas e as indicações que figuram nos selos e rótulos.

3.8. Rubrica «Exigências nacionais»:

Tendo em consideração a evolução legislativa e regulamentar nacional, a rubrica «Exigências nacionais» apresenta-se sob a forma de quadro dos principais pontos a controlar, respetivos valores de referência e método de avaliação.

3.9. *Coordenadas das autoridades competentes, do agrupamento e das estruturas de controlo:*

Atualizaram-se as coordenadas do organismo de certificação responsável pelo controlo da DOP e as das autoridades competentes e do agrupamento.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

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

N.º CE: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010

IGP () DOP (X)

1. **Nome:**

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

2. **Estado-Membro ou país terceiro:**

França

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

3.1. *Tipo de produto:*

Classe 1.1. Carnes (e miudezas) frescas

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:*

As aves de capoeira designadas por «Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse» pertencem ao género *Gallus* e à raça gaulesa ou Bresse de variedade branca. Na idade adulta, os animais apresentam características externas que lhes são específicas.

«Poulet de Bresse» designa frango macho ou fêmea com 108 dias, no mínimo, e, no mínimo, 1,3 kg de peso eviscerado (ou seja, 1 kg «pronto a cozinhar»). «Poularde de Bresse» designa fêmeas com 140 dias, no mínimo, que atingiram maturidade sexual e produção de ovos, mas que não entraram em ciclo de poedeiras, com 1,8 kg de peso eviscerado, no mínimo. O frango e a franga (*poularde*) podem ser sido enfaixados e atados consoante o uso.

«Chapon de Bresse» designa machos castrados, com 224 dias, no mínimo, e 3,0 kg de peso eviscerado, no mínimo. É comercializado exclusivamente por altura das festas de fim de ano, entre 1 de novembro e 31 de janeiro. Consoante o uso, deve apresentar-se obrigatoriamente enfaixado em tela de origem vegetal (linho, cânhamo, algodão) e atado de modo a que a ave esteja inteiramente «enfaixada», com exceção do pescoço, cujo terço superior é mantido emplumado.

As aves abatidas devem apresentar boa carne, com peito desenvolvido; a pele deve apresentar-se limpa, sem cálamos, dilacerações, contusões ou coloração anormais; o estado de gordura deve tornar invisível a aresta dorsal; a forma natural do esterno não deve ser alterada. Os membros devem apresentar-se isentos de fraturas. O anel de penas conservado no terço superior do pescoço deve apresentar-se limpo. As patas devem apresentar-se limpas.

As aves são comercializadas sob a forma «eviscerada». São autorizadas as apresentações «pronto a cozinhar» e «ultracongelado» apenas para os frangos, desde que os membros, com exceção dos dedos, não sejam amputados.

As aves submetidas a enfaixamento e atamento podem ser comercializadas com ou sem a faixa. Neste caso, apresentam forma oblonga. As asas e as patas incrustam-se no corpo, pelo que não pendem. A carne deve ser firme e rija.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):*

—

3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):

A criação das aves de capoeira efetua-se em três períodos sucessivos: inicial, de crescimento e de acabamento. Durante estes períodos, são autorizados na alimentação unicamente:

- Cereais provenientes exclusivamente da área geográfica da denominação de origem e produtos, se possível, da exploração;
- Vegetais, coprodutos e alimentos complementares derivados de produtos não transgénicos.

Durante o período inicial, com a duração máxima de 35 dias, a ração alimentar é constituída em 50 %, no mínimo, em volume, por cereais a que pode adicionar-se um complemento de matérias vegetais, produtos lácteos, vitaminas e minerais.

Após o período inicial, as aves são criadas em percurso herbáceo. A alimentação passa então a ser constituída essencialmente pelos recursos do percurso (erva, insetos, pequenos moluscos, etc.) acrescidos de cereais: milho, trigo mourisco, trigo, aveia, tritcale, cevada, leite e subprodutos do leite. Os cereais da ração alimentar (de que o milho constitui, no mínimo, 40 %) podem ter sido cozidos, germinados, partidos ou moídos, excluindo-se qualquer outra transformação. Entre o 36.º e o 84.º dia de criação (período correspondente à constituição do esqueleto), pode ministrar-se um complemento de proteínas, minerais e vitaminas.

O teor de proteínas da ração alimentar diária não ultrapassa 15 %.

A este período de «crescimento» segue-se o de «acabamento», com uma duração mínima de dez dias para os frangos, três semanas para as frangas e quatro semanas para os capões, realizado em gaiolas, em local sombrio, calmo e arejado. Durante este período a ração alimentar dos animais é idêntica à do período de crescimento, a que pode adicionar-se arroz.

Assim sendo, aproximadamente 90 % da alimentação dos animais (percurso e cereais) provém da área geográfica.

3.5. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:

A seleção, reprodução, incubação, criação e abate das aves decorrem na área geográfica.

3.6. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:

A preparação dos animais (acabamento da depena e limpeza da pele do pescoço), o acondicionamento e, consoante os casos e no que se refere exclusivamente aos frangos, a ultracongelamento, ocorrem na área geográfica segundo os moldes seguintes de apresentação:

- Apresentação «eviscerado»;
- Apresentação «enfaixado e atado». As operações de enfaixamento e atamento, obrigatórias para o capão, consistem na apresentação tradicional das aves de Bresse, em tela muito apertada de origem vegetal (linho, algodão ou cânhamo) cosida à mão (15 a 20 pontos de costura, no mínimo, consoante se trate de frango, franga ou capão);
- Apresentação «pronto a cozinhar» ou «ultracongelado», apenas para os frangos. Os membros dos animais (com exceção dos dedos) são conservados.

A obrigatoriedade de realização destas etapas na área geográfica justifica-se devido ao saber muito específico e tradicional exigidos. O enfaixamento e atamento dos animais são disto o melhor exemplo. A técnica pratica-se sobretudo para as festas de fim de ano e permite a melhor impregnação da gordura nos músculos, contribuindo assim para a melhor expressão organoléptica dos produtos. Os operadores da «Volaille de Bresse» guardaram estas práticas apesar do tempo e do trabalho necessários para realizar esta apresentação. As apresentações «pronto a cozinhar» e «ultracongelado» são igualmente específicas da DOP «Volaille de Bresse», na medida em que os membros (com exceção dos dedos) não devem ser amputados.

Além disso, a pele muito delicada da «Volaille de Bresse» requer atenção muito especial, para não a arrancar durante as operações de depena, compressão e acondicionamento. Por conseguinte, convém limitar ao máximo as manipulações que poderiam marcar ou deteriorar a pele (a presença de dilatações, contusões ou coloração anormal provocam a desclassificação dos animais, segundo a descrição do produto).

Por último, a realização na área geográfica é uma necessidade, visto tratar-se de operações realizadas concomitantemente à etapa de classificação dos animais na DOP. É a partir desta última etapa de classificação que as aves podem ser comercializadas com o logótipo da DOP. A classificação materializa-se com a aposição de marcas de identificação, nomeadamente selos. Estas marcas são suportes de identificação dos produtos, mas servem igualmente para assegurar a rastreabilidade.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

A «Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse» ostenta simultaneamente o anel do produtor, a identificação do matadouro, um rótulo específico e, no caso das frangas e do capão, um selo de identificação.

O rótulo é colocado no dorso dos animais apresentados eviscerados ou no esterno dos animais apresentados «pronto a cozinhar», no momento da classificação da DOP e antes da expedição. O rótulo ostenta o logótipo da DOP e da União Europeia.

Modelos das marcas de identificação:

O anel intransmissível apresenta-se sob a forma de anel inviolável, com as coordenadas do criador. O selo intransmissível apresenta-se sob a forma de um agrafo com a inscrição «Bresse». Tratando-se do matadouro, ostenta as coordenadas do mesmo. Quando o abate é efetuado na exploração pelo criador, o selo ostenta a indicação «Abatido na exploração».

Os selos de identificação do «capão» e da «franga» comportam a menção «Poularde de Bresse roulée» ou «Poularde de Bresse» ou «Chapon de Bresse» e a menção «denominação de origem controlada» ou «denominação de origem protegida».

Condições de aposição das marcas de identificação:

O anel é colocado pelo criador na pata esquerda, antes da expedição. As aves classificadas com denominação de origem recebem um selo colocado na base do pescoço. O anel e o selo só podem ser utilizados uma vez e a sua colocação obedece a cuidados que asseguram a sua inviolabilidade. Os selos são colocados na base do pescoço, mantidos pelo carimbo.

4. Delimitação concisa da área geográfica:

A área geográfica da denominação de origem «Volaille de Bresse» abarca total ou parcialmente os territórios das seguintes divisões administrativas (comunas):

Departamento de Ain (01):

Subdivisões administrativas (cantões) 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, e Viriat.

Comunas ou parte de comunas dos cantões de:

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 (parte), Druillat (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)

Comunas ou parte de comunas dos cantões de:

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 (Ouest), Fontainebrux, Larnaud, Nance, Relans, Les Repôts, Ruffey-sur-Seille (partie), Villeveux;

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

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

Chemins: Annoire (Sul de Doubs), Longwy-sur-le-Doubs (partie), Petit-Noir (Oeste de Doubs);

Lons-le-Saunier Nord: Chilly-le-Vignoble, Condamine, Courlans, Courlaoux, Montmorot (Sul 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):

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

Comunas ou parte de comunas dos cantões de:

Chalon-sur-Saône-Sud: Chalon-sur-Saône (margem esquerda), Châtenoy-en-Bresse, Epervans, Lans, Osion, Saint-Marcel;

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

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

Tournus: Lacrost, Préty, Ratenelle, Romenay, Tournus (partie), La Truchère;

Verdun-sur-le-Doubs: Ciel, Longepierre (sul), Navilly (Sul de Doubs), Pontoux, Sermesse, Toutenant, Verdun-sur-le-Doubs, Verjux.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

— Fatores naturais

A área de produção da «Volailles de Bresse» corresponde a uma planície arborizada ligeiramente ondulada, resultante de formações geológicas periglaciares do Plio-Quaternário na origem de solos muito argilosos e impermeáveis. O clima, de forte influência oceânica, é húmido e frequentemente brumoso.

O milho, surgido em Bresse no início do século XVII (ou seja, pouco mais de um século depois da sua chegada às costas da Andaluzia) desempenhou um papel central no sistema agrícola local, utilizado simultaneamente na alimentação humana e na das galinhas da quinta. Neste contexto, criou-se uma policultura tradicional ao longo dos séculos baseada nas culturas forrageiras e cerealíferas e na avicultura e bovinicultura (leiteira e mais tarde lactante), que perdura ainda hoje.

— Fatores humanos

Os registos municipais de Bourg-en-Bresse mencionam as «Volailles de Bresse» e, concretamente, o «capão gordo», desde 1591. A partir do século XVII, multiplicam-se as cobranças por capões e frangas e, no final do século XVIII, figuram já em todos os contratos de arrendamento. A suculência da carne é destacada mais tarde pelo gastrónomo Brillat-Savarin, que, em 1825, escrevia na sua *Physiologie du goût* (Fisiologia do gosto): «No que respeita à franga, a preferência recai na de Bresse.»

O desenvolvimento da produção será impulsionado pelas facilidades de comercialização ligadas à criação da linha de caminho-de-ferro Paris-Lyon-Marselha (PLM). A proximidade de uma grande aglomeração como Lyon é sem dúvida um fator de desenvolvimento não negligenciável.

A raça local reconhecida como a única que pode levar à obtenção da denominação de origem evidencia grande rusticidade e está muito bem adaptada ao ambiente e aos solos húmidos de Bresse. Historicamente, cada produtor selecionava pessoalmente os reprodutores entre os efetivos que possuía. Mais tarde, com a implicação coletiva do grupo, foi criado um centro de seleção, em 1955. É ele que conduz a seleção genealógica que permite a preservação da raça.

As práticas de criação assentam num regime alimentar ancestral baseado numa alimentação autónoma das aves nos percursos forrageiros (minhocas, erva, etc.), completada por cereais e produtos lácteos (leite diluído, soro de leite, leite em pó, leiteiro, etc.). A engorda final dos animais realiza-se em gaiolas chamadas «épinettes», em local calmo e ao abrigo da luz, para evitar todo o tipo de agitação. Depois de abatidas, as aves são geralmente apresentadas de forma muito original, com um colar de penas na base do pescoço.

O criador dedica especial atenção às aves finas, ou seja, ao capão, macho nascido no início da primavera e castrado antes de 15 de julho, e à franga, fêmea mais velha do que o frango e que não entrou ainda no ciclo das poedeiras. O acabamento em gaiola é mais longo para as aves finas do que para os frangos, beneficiando aquelas frequentemente de uma alimentação apetitosa sob a forma de pasta. São ainda objeto de cuidados muito especiais no abate e depenadas cuidadosamente, para não danificar a pele. Quando são «preparadas» à moda de Bresse, prática obrigatória para o capão, as patas e as asas são coladas ao corpo. Os animais são seguidamente enrolados numa tela sólida de origem vegetal, a qual é cosida à mão usando fio fino, do centro para a cabeça e para o uropígio, de modo a «enfaixar» totalmente a ave, com exceção do pescoço, deixado emplumado num terço da sua extensão. Depois de desenfaixada, a ave apresenta a forma característica de um cilindro de que se destacam apenas a cabeça e o pescoço.

5.2. Especificidade do produto:

Os animais caracterizam-se por um esqueleto delgado e pelo grão da pele, que indicam aptidão para o desenvolvimento da carne e da gordura. O comprimento do dorso garante a qualidade da carne do peito.

A «Volaille de Bresse» é qualificada como sendo do tipo «ave de carne gorda», ou seja, longilínea e de extrema delicadeza, testemunhos da vocação destes animais para a engorda. Distingue-se facilmente do tipo «frango criado a grão» de porte maior, mais concentrado e com traços de anemia menos pronunciados.

Depois de cozinhado cuidadosamente, para conservar todas as suas qualidades organolépticas, revela o seu elevado rendimento em carne, que é tenra, sávida e suculenta.

No que respeita ao rendimento em carne, a «Volaille de Bresse» destaca-se pelo tamanho das peças de eleição, como o comprimento do peito e a dimensão das coxas. Os ossos são todos muito finos e a cabeça e o pescoço são esguios, de modo que as partes não consumíveis são extremamente reduzidas. Depois de sangradas e depenadas, caracterizam-se pelo incorporado em carne e gordura, que não deixa transparecer nenhuma saliência.

A carne é tenra ao ponto de se desfazer, tendo-lhe valido a designação de «macia» nos mercados de Paris. Solta-se dos ossos por si só, e os diferentes músculos separam-se uns dos outros com facilidade extrema. As fibras musculares são tão finas que praticamente não se distinguem. Os tendões e aponeuroses são praticamente inexistentes e confundem-se com a carne. Para além da gordura de cobertura, que varia consoante o grau de engorda, o músculo das aves está impregnado de gordura. Cada uma das fibras musculares minúsculas está, de certo modo, «envolvida» por uma camada delicada de gordura que, depois de cozinhada, confere à carne a sua tenrura excepcional.

A franga é mais redonda e mais pesada do que o frango e apresenta uma qualidade gustativa especial, ligada ao estado de gordura mais avançado. O capão, pelo facto de ser castrado e devido à sua longevidade, que proporciona a infiltração longa e regular da gordura nos tecidos musculares, apresenta elevada qualidade gastronómica; é comercializado exclusivamente por ocasião das festas de fim de ano.

Por último, há que referir que os apreciadores reconhecem que a carne das aves possui um perfume especial que aumenta a sua procura.

Estas aves, de produção profundamente enraizada na gastronomia local, são cozinhadas e promovidas pelos maiores cozinheiros franceses e estrangeiros.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):*

A policultura de Bresse, derivada diretamente das características do seu meio natural, designadamente a aptidão propícia às culturas forrageiras e do milho, que exigem clima húmido e solos com grandes reservas de água, constitui o fator determinante na origem da criação de aves de capoeira na região. O milho complementa os restantes cereais, pois as suas qualidades nutricionais permitem produzir aves gordas, na origem da reputação das de Bresse.

Os produtores souberam conservar a raça no estado puro, para desenvolver a «Volaille de Bresse». Efetivamente, os caracteres de rusticidade permitiram-lhe viver em meio difícil, em que se alimenta parcialmente da flora local espontânea e do complemento substancial proveniente da área geográfica (milho, leite) e ministrado pelo criador ao longo do crescimento e da engorda.

Deste modo, a criação assenta numa tradição muito forte que alia um regime alimentar particularmente carenciado em proteínas, métodos de engorda específicos e idade de abate tardia que permite que os animais adquiram total maturidade fisiológica.

O modo de pecuária, os cuidados e a engorda conferem particularidades organolépticas extraordinárias à carne cozinhada. A prática tradicional de «enfaixamento» das aves delicadas em tecido muito apertado permite, nomeadamente, favorecer a impregnação de gordura nos músculos. Os éteres absorvidos pela gordura e libertados pela preparação culinária reagem entre si, impregnando toda a massa e conferindo à carne o seu perfume delicado.

Muitas destas aves são vendidas na sequência de quatro concursos específicos, chamados «Les glorieuses de Bresse» (As gloriosas de Bresse), o primeiro dos quais se realizou em Bourg-en-Bresse a 23 de dezembro de 1862. Na semana que antecede o Natal, realizam-se três outras manifestações em Pont-de-Vaux, Montrevel-en-Bresse e Louhans, agrupando mais de 1 000 animais enfaixados submetidos à apreciação do júri. Estas aves disputam os primeiros prémios de capão e franga aos preços mais elevados e as melhores de entre elas ornamentam depois montras e as grandes mesas da passagem de ano. Estes concursos demonstram a que ponto os criadores se orgulham dos seus produtos, fazendo prova de profunda ligação à atividade que desenvolvem.

Referência à publicação do caderno de especificações:

(Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽³⁾).

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

⁽³⁾ Ver nota de pé-de-página 2.