

Pubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 52/15)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«POULET DE L'ARDECHE»/«CHAPON DE L'ARDECHE»

N. UE: FR-PGI-0005-01296-29.12.2014

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

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

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

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

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 organolettiche: la carne dei «Poulet de l'Ardèche»/«chapon de l'Ardèche» è soda, poco grassa, con un gusto intenso e una colorazione scura. A seconda dei ceppi utilizzati, la colorazione della pelle e delle zampe è diversa (bianca o gialla).

Caratteristiche di presentazione:

- solo le carcasse di classe A sono commercializzate in pezzi interi,
- in osservanza alla tradizione, 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, ottenuti mediante sezionamento esclusivamente manuale, devono essere conformi ai criteri di presentazione della classe A.

Modalità di presentazione:

- eviscerato (peso minimo di carcassa = 1,3 kg per il pollo e 2,9 kg per il cappono),
- pronto per la cottura (peso minimo di carcassa eviscerata senza frattaglie con tarsi = 1,030 kg per il pollo e 2,530 kg per il cappono),
- tagliato.

Le carni sono presentate fresche o surgelate.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

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

I cereali costituiscono la base dell'alimentazione degli animali:

- in fase di crescita dal 1° al 28° giorno al massimo: almeno il 50 % di cereali,
- in fase di ingrasso dal 29° giorno incluso fino 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 «finitura».

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

I prodotti derivati dai cereali rappresentano al massimo il 15 % di tutti i cereali e dei prodotti derivati dai cereali.

L'alimentazione dei «Poulet de l'Ardèche»/«Chapon de l'Ardèche» è costituita al 100 % da vegetali, minerali e vitamine. Sono inclusi almeno due tipi di cereali. Il tenore totale di grassi negli alimenti non supera il 6 %. I mangimi somministrati sono privi di qualsiasi sostanza medicinale, compresi i coccidiostatici. Sono autorizzati solo i regolatori naturali della flora.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver 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.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettazione, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione*

La distanza tra allevamento e macello è inferiore a 100 km o la durata del trasporto tra allevamento e macello è inferiore a tre ore. Il sezionamento delle carcasse è esclusivamente manuale. Il pollame venduto intero viene presentato con tarsi.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione*

Oltre alle menzioni obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura del pollame, sull'etichettatura deve figurare quanto segue:

- la denominazione: «Poulet de l'Ardèche» o «Chapon de l'Ardèche»,
- il simbolo IGP dell'Unione europea,
- la designazione del macello con un'etichettatura specifica (bollino CEE) o sull'etichetta del peso/prezzo apposta sul prodotto accanto all'etichetta informativa.

4. **Descrizione concisa della zona geografica**

La zona geografica dei «Poulet de l'Ardèche»/«Chapon de l'Ardèche» si trova sul massiccio montuoso dell'Ardèche (i monti del Vivarais) nella zona centro-orientale del Massiccio centrale. La zona geografica si compone dei cantoni seguenti:

Dipartimento dell'Ardèche (07):

Tutti i comuni dei cantoni di: Annonay, Annonay Nord, Annonay Sud, Antraigues-sur-Volane, Burzet, Le Cheylard, Chomerac, Coucouron, Lamastre, Montpezat-sous-Bauzon, Privas, Rochemaure, Saint-Agrève, Saint-Félicien, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Péray, Saint-Pierreville, Satillieu, Serrières, Tournon-sur-Rhône, Vals-les-Bains, Vernoux-en-Vivarais, La Voulte-sur-Rhône. Cantone d' Aubenas: i comuni di Aubenas, Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas. Cantone di Thueyts: i comuni di Astet, Barnas, Chirols, Lalevade-d'Ardèche, Mayres, Meyras, Pont-de-Labeaume, Prades, Thueyts. Cantone di Villeneuve-de-Berg: i comuni di Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Pons.

Dipartimento della Loira (42):

Tutti i comuni dei cantoni di: Bourg-Argental, Pélussin, Saint-Chamond, Saint-Chamond Sud, Saint-Genest-Malifaux. Cantone di La Grand-Croix: i comuni di Doizieux, Farnay, La Gran Croix, l'ORME, Lorette, Saint-Paul-en-Jarez, La Terrasse-sur-Dorlay. Cantone di Rive-de-Gier: i comuni di Châteauneuf, Pavezin, Rive-de-gier, Sainte-Croix-en-Jarez.

Dipartimento dell'Alta Loira (43):

Tutti i comuni dei cantoni di: Aurec-sur-loire, Fay-sur-Lignon, Le-Monastier-sur-Gazeille, Monistrol-sur-Loire, Montfaucon-en-Velay, Le-Puy-en-Velay est, Le-Puy-en-Velay Sud-Est, Saint-Didier-en-Velay, Saint-Julien-Chapteuil, Sainte-Sigolène, Tence, Yssingaux. Cantone di Bas-en-Basset: i comuni di Bas-en-Basset, Malvalette. Cantone di Le-Puy-en-Velay Nord: i comuni di Chaspinhac, Malvers, Le Monteil.

Cantone di Retournac: il comune di Retournac. Cantone di Saint-Paulien: i comuni di Lavoûte-sur-Loire, Saint Vincent. Cantone di Solignac-sur-Loire: i comuni di Le Brignon, Cussac-sur-Loire, Solignac-sur-Loire. Cantone di Vorey: i comuni di Beaulieu, Chamalières-sur-Loire, Mézères, Rosières, Vorey.

5. **Legame con la zona geografica**

Specificità della zona geografica

La zona geografica dei «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 pedemontana, 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 e 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.

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

Lo sviluppo della produzione dei «Poulet de l'Ardèche»/«Chapon de l'Ardèche» allevati all'aperto, e la realizzazione di disciplinari di qualità si sono concretizzati nel contesto di un ambiente naturale poco favorevole allo sviluppo di colture o di allevamenti intensivi, di aziende familiari con sistemi di policoltura-allevamento (allevamento, arboricoltura, frutti rossi, lenticchie) di piccole o medie dimensioni (35 ettari in media) e di terreni disponibili poco estesi.

Al fine di preservare il carattere tradizionale dell'allevamento avicolo, gli allevatori si sono orientati verso un sistema di produzione estensivo e un allevamento all'aria aperta degli animali. A tal proposito, gli addensamenti sono limitati sia negli edifici che nei percorsi. L'alimentazione degli animali è basata in gran parte su cereali, e ciò nel rispetto delle pratiche tradizionali degli allevatori dell'Ardèche che avevano l'abitudine di completare la razione di cibo somministrata nei percorsi con cereali dell'azienda prodotti in alcune parcelle dei terreni coltivabili.

Inoltre, il pollame ha libero accesso a un percorso all'aperto, il che contribuisce a soddisfare il bisogno di esercizio dei volatili, procurando loro un complemento di alimentazione (erba, insetti). Per consentire al pollame di valorizzare i percorsi al tempo stesso accidentati e soggetti ai rischi climatici locali, gli allevatori si sono imposti di piantare molti alberi (almeno 30 alberi di specie locali per 400 m² di edifici), incoraggiando così sia l'uscita degli animali e la loro mobilità sia la possibilità di proteggerli dal sole e dal vento.

Gli allevatori hanno inoltre scelto dei ceppi adattati alle condizioni naturali: poco nervosi, rustici e mobili, adeguati alle caratteristiche dei percorsi. Tali ceppi sono inoltre a crescita lenta per consentire la macellazione degli animali in età più elevata della media.

Sia la raccolta degli animali tutti insieme, sia il tempo di trasferimento limitato fino al luogo di macellazione permettono di evitare al pollame il relativo stress.

Specificità del prodotto

I «Poulet de l'Ardèche»/«Chapon de l'Ardèche» sono volatili allevati all'aperto.

Gli esami organolettici effettuati sui prodotti hanno evidenziato le seguenti caratteristiche dei «Poulet de l'Ardèche»/«Chapon de l'Ardèche» rispetto ad altri prodotti equivalenti, presenti sul mercato:

- la carne è più soda, sia a livello dei muscoli bianchi (filetti) che rossi (cosce),
- la carne risulta meno grassa, con un gusto più intenso e una colorazione più scura.

I pezzi sezionati sono ottenuti esclusivamente con un taglio manuale. In caso di vendita del prodotto per intero, i «Poulet de l'Ardèche»/«Chapon de l'Ardèche» sono caratterizzati da una presentazione con tarsi incurvati sotto l'osso dello sterno.

Nesso di causalità

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 a livello di allevamento.

Al fine di preservare il carattere tradizionale dell'allevamento avicolo, gli allevatori si sono orientati verso una produzione rurale con allevamento all'aperto (densità limitate, macellazione tardiva, uscite nei percorsi).

L'uso di ceppi rustici a crescita lenta, la scelta di un'alimentazione con un alto tasso di cereali e l'utilizzo di percorsi accidentati e ricchi di «gritt» naturale consentono la produzione di pollame dalle qualità gustative riconosciute, in particolare per la carne soda e per il gusto intenso. L'elevato tasso di cereali è importante per il deposito del grasso intramuscolare e quindi per le caratteristiche gustative della carne.

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».

La macellazione dei «Poulet de l'Ardèche»/«Chapon de l'Ardèche» in età più avanzata della media consente l'ottenimento di carni più colorate, dai sapori più intensi.

La limitazione dello stress prima della macellazione preserva la qualità finale delle carcasse, che è inoltre garantita dal taglio manuale o dalla presentazione tradizionale in pezzi interi.

La reputazione dei «Poulet de l'Ardèche»/«Chapon de l'Ardèche» è dovuta ad una combinazione del metodo di allevamento tradizionale e delle sue caratteristiche organolettiche. Essa è corroborata sin dagli anni ottanta da uno sviluppo della filiera (un centinaio di allevatori e oltre 150 edifici) e un aumento delle vendite in tutto il settore sud-est della Francia e oltre. Tale fama è confermata in particolare dal conseguimento di numerosi premi. A questo proposito sono state assegnate numerose medaglie del concorso generale agricolo: 1993 Medaglia d'argento, 1996 Medaglia di bronzo, 1997 Medaglia d'argento. Il «Poulet de l'Ardèche» o il «Chapon de l'Ardèche» figura sulle tavole dei principali chef, nei menù gastronomici dell'Ardèche, nonché nelle pubblicazioni o nelle guide turistiche, e nell'ambito di ricette prelibate quali: «suprême de poulet de l'Ardèche aux écrevisses», «Chapon de l'Ardèche en deux cuissons, morilles et vin jaune». Il coinvolgimento degli allevatori nei luoghi di vendita per spiegare il metodo di produzione e le ricette relative ai loro prodotti ha contribuito a questo successo.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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