

0158

**REGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL  
DEMANDE D'ENREGISTREMENT ARTICLE 5 ( ) ARTICLE 17 (X)**

AOP ( ) IGP (X)  
N° National du dossier....IG/02/94.....

**1 SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE :**

**Nom : Ministère de l'Agriculture - Direction générale de l'Alimentation**  
**Tél : 49.55.58.45**  
**Fax : 49.55.59.48**

**2. GROUPEMENT DEMANDEUR :**

- a) **Nom :** ALSACE VOLAILLE  
b) **Adresse :** 103, route de Hausbergen  
67309 SCHILTIGHEIM CEDEX  
c) **Composition :** producteur/ transformateur (X ) autre ( )

**3. NOM DU PRODUIT :** VOLAILLES d'ALSACE

**4. TYPE DE PRODUIT :** (cf. liste): Viande et abats comestibles (Annexe II - Chapitre 2 du Traité de Rome)

**5. DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES : (résumé des conditions de l'article 4.2)**

a) **Nom :** cf.3 : VOLAILLES d'ALSACE

b) **Description:** Carcasses ou découpes de volailles à chair ferme et présentant des qualités organoleptiques supérieures, abattues à un âge proche de la maturité sexuelle.

c) **Aire géographique :** La région ALSACE

d) **Traçabilité :** Tous les membres de la filière sont répertoriés (couvoirs, fabricants d'aliments, éleveurs, abattoirs). Chaque lot de volailles fait l'objet d'enregistrements documentaires: déclaration de mise en place par l'éleveur, bons de livraison des volailles à un jour, déclaration de départ pour l'abattoir et bon d'enlèvement de l'abattoir, déclaration des étiquettes utilisées pour les volailles après abattage et déclaration des volailles déclassées. Les étiquettes sont toutes numérotées.

Des contrôles de cohérence de ces informations permettent d'assurer la traçabilité du produit.

e) **Méthode d'obtention :** Souches et croisement de souches à croissance lente. Elevage en plein air. Alimentation à base de céréales et abattage à un âge minimum fixé pour chaque espèce et proche de la maturité sexuelle. Tri des carcasses à l'abattoir.

f) **Lien :** Le lien avec l'origine géographique repose sur:

**Une réputation historique** particulièrement importante au 19ème siècle et l'on retrouve des éléments bibliographiques sur les volailles d'Alsace dans la gastronomie locale et dans les échanges commerciaux avec la région parisienne. Au début du siècle, cette production était encore présente dans toutes les fermes de la région.

**Une réputation actuelle :** cette production est connue sous le terme régional de "Wantzenauer michtkrätzerle". L'attribution du Label Rouge a permis d'attester la qualité supérieure des produits et de confirmer cette réputation.

g) **Structure de contrôle :** **Nom :** CERTIQUAL  
**Adresse :** 103 Route de Hausbergen  
67309 SCHILTIGHEIM CEDEX

h) **Etiquetage :** Poulet fermier d'Alsace ou Dinde fermière noire d'Alsace.  
Nom et adresse de l'organisme certificateur.

i) **Exigences Nationales** (éventuelles) : Conformité du produit aux notices techniques minimum et aux cahiers des charges label correspondants.

---

**A REMPLIR PAR LA COMMISSION**

**N° CEE :** G.I.P.R. 10458 1260124  
**Date de réception du dossier complet :** 11/07/95