C/2025/2297

16.4.2025

Offentliggørelse af en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 4, stk. 4, og artikel 5, stk. 2, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27

(C/2025/2297)

Denne meddelelse offentliggøres i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143

1. **Produktets betegnelse**

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

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

■ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GI)

3. **Sektor**

■ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Klassificering som standardændring**

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Poulet de l'Ardèche/Chapon de l'Ardèche« vedrører ikke nogen af de tre betingelser for en såkaldt EU-ændring, dvs. at den ikke:

a) omfatter en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) medfører nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

6. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed

I afsnittet »Medlemsstatens ansvarlige myndighed« ajourføres kontaktoplysningerne for INAO (det franske nationale institut for oprindelse og kvalitet) som medlemsstatens ansvarlige myndighed i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 2024/1143.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

([1]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27 af 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. Den ansøgende sammenslutning

Afsnittet »Den ansøgende sammenslutning« er blevet ændret for at ajourføre oplysningerne om sammenslutningen.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

3. Beskrivelse af produktet

Afsnittet ændres for at specificere de karakteristiske organoleptiske kriterier og slagtekroppenes overensstemmelse med kriterierne for klasse A.

Det tilføjes, at udskæringer kan stamme fra slagtekroppe i klasse A, eller slagtekroppe med mindre fejl. De slagtekroppe, som udskæringerne kommer fra, overholder mindstevægten for rensede slagtekroppe uden slagtebiprodukter. Udskæringerne opfylder præsentationskriterierne for klasse A. Præsentationselementerne for udskæringer er også specificeret.

Slagtebiprodukter tilføjes. Slagtebiprodukter skal stamme fra slagtet fjerkræ med den beskyttede geografiske betegnelse. Slagtebiprodukterne må kun markedsføres med beskyttet geografisk betegnelse.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

4. Afgrænsning af det geografiske område

Afsnittet »Afgrænsning af det geografiske område« omredigeres, men det geografiske område ændres ikke. Listen over kommuner ajourføres som følge af kommunesammenlægninger.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

5. Elementer, der beviser, at produktet stammer fra det geografiske område

Afsnittet »Elementer, der beviser, at produktet stammer fra det geografiske område« ændres. Sporbarhedsskemaet erstattes af en sporbarhedstabel, idet de kategorier af erhvervsdrivende, der er omfattet af produktspecifikationen, ajourføres. Det præciseres i indledningen, at der indføres sporbarhed i forudgående og efterfølgende led.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

6. Produktionsmetode

Der er foretaget følgende ændringer i afsnittet »Produktionsmetode«:

— »Anvendte racer«

Tabellen over racer udgår og erstattes af den fænotype, der forventes til produktion af BGB, med angivelse af fjerdragt og mellemfodsbenenes farve.

»Udearealer til opdræt«

Afsnittets overskrift ajourføres, og det samme gør indholdet, idet de beskrivende egenskaber, der ikke kan kontrolleres, udgår. Vinstokke udgår ligeledes af listen over de arter, der forventes blandt de 30 træer, der skal være på udearealerne.

»Foder«

Det præciseres, at kornprodukter højst må udgøre 15 % af den samlede mængde korn og kornprodukter i foderet.

»Bekæmpelse af sygdomme«

Afsnittets ordlyd ændres, men selve sygdomsbekæmpelsesprocessen ændres ikke.

»Transport og indsamling af fjerkræ«

Der tilføjes bestemmelser i produktspecifikationen for at gøre det obligatorisk, at fjerkræet skal være uden foder, og præcisere den maksimale varighed mellem afhentningen og slagtningen, den maksimale ventetid mellem ankomsten til slagteriet og slagtningen og de betingelser, der skal være opfyldt i ventetiden.

»Produktpræsentation«

Henvisningerne til typen af manuel udskæring af fjerkræet udgår, og det præciseres, at den manuelle udskæring skal kunne opfylde kriterierne for klasse A.

Der tilføjes bestemmelser om tidsrummet mellem slagtning og opskæring (96 timer) og/eller dybfrysning (D + 3).

Ændringen berører enhedsdokumentet.

7. Beviser for tilknytning til det geografiske miljø

Afsnittet »Tilknytning« er opdelt i tre dele for at sondre mellem det geografiske områdes særlige kendetegn, produktet og årsagssammenhængen.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

8. Henvisninger til kontrolinstansen

I afsnittet »Kontrolstruktur« ajourføres kontaktoplysningerne for DGCCRF (det franske generaldirektorat for konkurrence, forbrugeranliggender og bekæmpelse af svig) og INAO.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

9. Særlige elementer i mærkningen

Afsnittet »Mærkning« ændres i henhold til de gældende nationale forskrifter, der har til formål at harmonisere udarbejdelsen af produktspecifikationer, således at den aktuelle tekst udgår og erstattes af en henvisning til de lovpligtige oplysninger.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

10. Krav i nationale bestemmelser

Afsnittet »Krav i nationale bestemmelser« ændres i henhold til udviklingen i de nationale lovbestemmelser og forskrifter, og afsnittet består af en tabel over de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, og den vurderingsmetode, der anvendes hertil. De ændringer, der er nævnt i de foregående afsnit, tages i betragtning og føjes til tabellen for de pågældende punkter.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

1. **Betegnelse(r)**

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

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB ☐ BGB ■

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

— 02 — KØD OG SPISELIGE SLAGTEBIPRODUKTER

0207 — Kød og spiselige slagtebiprodukter, fersk, kølet eller frosset, af fjerkræ henhørende under pos. 0105

0207 11 — Ikke udskåret, fersk eller kølet

— 02 — KØD OG SPISELIGE SLAGTEBIPRODUKTER

0207 — Kød og spiselige slagtebiprodukter, fersk, kølet eller frosset, af fjerkræ henhørende under pos. 0105

0207 12 — Ikke udskåret, frosset

— 02 — KØD OG SPISELIGE SLAGTEBIPRODUKTER

0207 — Kød og spiselige slagtebiprodukter, fersk, kølet eller frosset, af fjerkræ henhørende under pos. 0105

0207 13 — Udskåret samt slagtebiprodukter, fersk eller kølet

— 02 — KØD OG SPISELIGE SLAGTEBIPRODUKTER

0207 — Kød og spiselige slagtebiprodukter, fersk, kølet eller frosset, af fjerkræ henhørende under pos. 0105

0207 14 — Udskåret samt slagtebiprodukter, frosset

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Poulet de l'Ardèche/Chapon de l'Ardèche«-kyllinger og -kapuner er af arten Gallus gallus, og de opdrættes i fri luft.

»Poulet de l'Ardèche/Chapon de l'Ardèche«-kyllinger og -kapuner har en god kropsbygning, de er kødfulde, og kødet er fast og har et lavt fedtindhold med en god udvikling af fileternes og lårenes muskelmasse.

»Poulet de l'Ardèche/Chapon de l'Ardèche«-kyllinger og -kapuner er af frilandsherkomst, og de vokser langsomt. »Poulet de l'Ardèche« bliver sendt til slagtning, når de er mindst 81 dage gamle og »Chapon de l'Ardèche«, når de er mindst 150 dage gamle.

Krav til præsentation:

— kun slagtekroppe i klasse A sælges hele

— slagtekroppe solgt hele præsenteres med mellemfodsbenene bøjet ind i fjerkræets brystkasse under brystbenet

— udskårne stykker skal opfylde kriterierne for præsentation i klasse A.

Præsentationsformer:

— renset (minimumsvægt på 1,3 kg for kyllinger og 2,9 kg for kapuner)

— klar til tilberedning (minimumsvægten for slagtekroppe uden slagtebiprodukter med mellemfodsben er 1,030 for kyllinger og 2,530 for kapuner)

— udskæring (fremstillet af slagtekroppe uden mellemfodsben, hvis mindstevægt ikke må være under 90 % af den vægt, der er fastsat for hele fjerkræ, som er klar til tilberedning).

Kødet (og slagtebiprodukterne) markedsføres fersk eller frosset.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

»Poulet de l'Ardèche/Chapon de l'Ardèche«-kyllinger og -kapuner opdrættes i fri luft med fri adgang til udearealer med spredt træbevoksning og med en naturlig forekomst af fint hårdt grus fra de er 42 dage gamle.

Foderet består af 100 % planter, mineraler og vitaminer. Der skal indgå mindst to typer korn i foderet. Fedtindholdet i foderet må højst være 6 %.

Andel af korn i foderet:

— den indledende fase fra 1. til maksimalt 28. dag: mindst 50 % korn

— opfedningsfasen fra 29. dag til og med slagtedagen: Den vægtede gennemsnitlige mængde korn og kornprodukter under opfedningen skal være mindst 80 %. Denne fase omfatter perioderne »vækst« og »færdigopfedning«.

Kornprodukter udgør maksimalt 15 % af den samlede mængde korn og kornprodukter.

Foderet indeholder ikke nogen former for medicin, heller ikke coccidiostatika. Kun naturlige tarmfloraregulerende midler er tilladt.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Opdræt af »Poulet de l'Ardèche/Chapon de l'Ardèche«-kyllinger og -kapuner finder sted i det afgrænsede geografiske område. Opdrætningsperioden løber fra den dag, kyllingerne sendes til opdræt til den dag, fjerkræet bliver slagtet.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Afstanden mellem bedriften og slagteriet er mindre end 100 km, eller transporttiden mellem bedrift og slagteri skal være under tre timer. Fjerkræ, der sælges hele, præsenteres med mellemfodsben.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Mærkningen skal indeholde:

— Betegnelsen: »Poulet de l'Ardèche« eller »Chapon de l'Ardèche«

5. **Kort angivelse af afgrænsningen af det geografiske område**

Departementet Ardèche (07):

Alle kommunerne i kantonerne: Annonay, Annonay 1, Annonay2, Aubenas 1, Haut-Eyrieux, Guilherand-Granges, Haut-Vivarais, Pouzin, Privas, Sarras, Tournon-sur-Rhône og Rhône-Eyrieux.

Kantonen Aubenas 2: kommunerne Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas, Saint-Etienne-de-Boulogne, Saint-Michel de Boulogne, Saint-Privat og Vesseaux.

Kantonen Berg-Helvie: kommunerne Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineys-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Pons og Sceautres.

Kantonen Haute-Ardèche: kommunerne 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 og Usclades-et-Rieutord.

Departementet Loire (42):

Alle kommunerne i kantonerne: Pilat og Saint-Chamond.

Kantonen Rive-de-Gier: kommunerne Châteauneuf, Farnay, La Grand-Croix, Lorette, Rive-de-Gier og Saint-Paul-en-Jarez.

Departementet Haute-Loire (43):

Alle kommunerne i kantonerne: 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 og Yssingeaux.

Kantonen Bas-en-Basset: kommunerne Bas-en-Basset, Malvalette og Retournac.

Kantonen Le-Puy-en-Velay 1: kommunen Le-Puy-en-Velay.

Kantonen Le-Puy-en-Velay 2: kommunerne Chaspinhac, Le Monteil og Le-Puy-en-Velay.

Kantonen Velay Volcanique: kommunerne Cussac-sur-Loire, Brignon og Solignac-sur-Loire.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og »Poulet de l'Ardèche/Chapon de l'Ardèche«-kyllinger og -kapuner bygger både på produktets omdømme og den know-how, der findes hos opdrætterne.

Det geografiske område for opdræt af »Poulet de l'Ardèche/Chapon de l'Ardèche«-kyllinger og -kapuner omfatter Vivarais-bjergmassivet, der hovedsagelig dækker Ardèche, men som også grænser op til den østlige del af Haute-Loire og den sydlige del af Loire. Et af trækkene ved dette område er, at det udelukkende består af kommuner, der ligger i eller ved foden af bjerge og kendetegnes ved vanskelige forhold i form af høj beliggenhed, skråninger og/eller vejrforhold, der konsekvent begrænser mulighederne for at udnytte jorden, og hvor der drives ekstensive former for landbrug.

Det geografiske område har højlandsklima til fastlandsklima, som varierer kraftigt med årstiden, det er store temperaturudsving med varme somre og kolde vintre og meget korte forårs- og efterårssæsoner og megen blæst.

Det geografiske område er endvidere kendetegnet ved jorder dannet af gamle magmabjergarter, granit og skifter. Disse stenarter har det til fælles, at de er hårde, men let flækkes, hvilket giver et væld af småskærver som underlag på fjerkræets udearealer.

Endelig er udearealerne, hvortil der er fri adgang, beplantet med mindst 30 træer af lokale arter. Træerne beskytter fjerkræet mod solen om sommeren og giver læ mod den kraftige vind. De tilskynder således dyrene til at komme ud og fremmer deres sundhed. Anvendelsen af træer af lokale arter gør det muligt at genskabe de omkringliggende landskaber i Ardèche på udearealerne. Det kuperede terræn i det geografiske område findes således også på udearealerne.

Landbruget i Ardèche er baseret på blandingskultur og husdyravl: især mælke- og frugtproduktion. Det er kendetegnet ved små bedrifter, der meget ofte har få flade arealer, der kan dyrkes med maskiner.

Desuden er valget af et foder med en stor andel af korn i overensstemmelse med traditionel praksis blandt opdrætterne fra Ardèche, der havde for vane at supplere det foder, som udearealerne kunne give, med korn fra bedriften, som var høstet på de parceller, der kunne dyrkes.

For at bevare den ekstensive produktion, herunder i bekæmpelsen af sygdomme, anvender landbrugerne ikke medicin i foderet, men foretrækker forebyggelse baseret på biologisk bekæmpelse og anvendelse af planteekstrakter.

I en situation med affolkning af landdistrikterne og nedlæggelse af landbrug har landbrugerne bevæget sig i retning af en diversificeret produktion, hvilket gør det muligt både at udnytte det kuperede landskab i det geografiske område, at modstå de barske klimaforhold med betydelige temperaturudsving, der forstærkes af vinden, at tilrettelægge arbejdsbyrden i løbet af dagen og i løbet af sæsonerne og at opfylde de lokale producenters ønske om en kvalitetsproduktion. Den traditionelle produktion af kødfjerkræ af høj kvalitet opfyldte disse forskellige mål.

I 1985 oprettede landbrugerne »Confrérie des Volailles Fermières de l'Ardèche et du Haut Vivarais« med det formål at sætte fokus på deres produktion inden for gastronomi, turisme og kultur, samtidig med at der blev oprettet en brancheorganisation.

De hele dyr og udskæringer, der sælges under betegnelsen »Poulet de l'Ardèche/Chapon de l'Ardèche«, er kendetegnet ved det omdømme, der er opnået gennem årene, kvaliteten af disse produkter, tilberedningsmetoderne og landbrugernes knowhow.

Produkter, der opfylder kriterierne for klasse A, kan markedsføres som rensede slagtekroppe, som slagtekroppe, der er klar til tilberedning, med mellemfodsbenene bøjet ind i fjerkræets brystkasse under brystbenet, som udskæringer og som slagtebiprodukter. Alle disse produkter kan være beregnet til forskellige distributionsnet og kan derfor emballeres i overensstemmelse med forbrugernes behov.

Det geografiske område, hvor der opdrættes fjerkræ med betegnelsen »Poulet de l'Ardèche/Chapon de l'Ardèche«, ligger i eller ved foden af bjerge, hvilket er gunstigt for det ekstensive fjerkræopdræt.

Landskaberne er kendetegnet ved skiftende naturområder og landbrugsarealer med forskellig produktion: opdræt, trædyrkning, produktion af bær og små frugter, vindyrkning, dyrkning af kastanjetræer.

Opdrættet er dels baseret på opdræt på friland. Der anvendes hårdføre racer med langsom vækst og høj mobilitet, der er tilpasset et liv på friland, og som gør det muligt for dem at udnytte de kuperede udearealer, der generelt findes i det geografiske område. Dels anvendes der som følge af de ekstensive opdrætsmetoder udearealer, der er repræsentative for landskaberne i det geografiske område: ofte kuperet, tilplantet med træer af lokale arter, der svarer til landskabet i Ardèche, og med et naturligt underlag, der skyldes nedbrydningen af de klipper, der er typiske for det geografiske område: gamle magmabjergarter, granit og skifer. Udearealernes karakteristika imødekommer deres behov for bevægelse, giver dem et fodersupplement (græs og insekter) og er gode for dyrenes fordøjelse, da de her finder det grus, der er nødvendigt for en god fordøjelse af foderet.

Det kuperede terræn i de udearealer, hvor dyrene går, fremmer udviklingen af særligt stærke muskler, særligt på lårene, og det begrænser fedtindholdet, hvilket giver kødet fra »Poulet de l'Ardèche/Chapon de l'Ardèche«-kyllinger og -kapuner dets fedtfattige karakter.

Det lokale fjerkræopdræt startede i 1960'erne i det nordlige Ardèche og blomstrede op til en reel fjerkræbranche i 1980'erne, da landbrugerne i 1985 stiftede brancheforeningen »Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche«.

Omdømmet dokumenteres bl.a. af utallige priser. Der blev tildelt flere medaljer fra den generelle landbrugskonkurrence, to sølvmedaljer i 1993 og 1997 på henholdsvis renset »Poulet de l'Ardèche«-kylling og »Poulet de l'Ardèche«-kyllingelår og en bronzemedalje i 1996 også for »Poulet de l'Ardèche«-kyllingelår.

Denne succes skyldes bl.a. opdrætternes store engagement på salgssteder, turiststeder og ved lokale fester, hvor de fortæller om deres produktionsmetode og de opskrifter, der er forbundet med deres produkt.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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