Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/2297

16.4.2025

Veröffentlichung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 4 Absatz 4 und Artikel 5 Absatz 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission

(C/2025/2297)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143

1. **Name des Erzeugnisses**

„Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche"

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)

■ Geschützte geografische Angabe (g. g. A.)

☐ Geografische Angabe (g. A.)

3. **Sektor**

■ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g. g. A. „Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung", d. h.:

a) eine Änderung des Namens der geschützten geografischen Angabe;

b) das Risiko einer Aufhebung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet;

c) zusätzliche Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung" einzustufen ist.

6. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats

In der Rubrik „Zuständige Behörde des Mitgliedstaats" werden die Kontaktdaten des Institut national de la qualité et de l'origine (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) als zuständige Behörde des Mitgliedstaats gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 aktualisiert.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. Antragstellende Vereinigung

Die Rubrik „Antragstellende Vereinigung“ wird geändert, um die Kontaktdaten der Vereinigung zu aktualisieren.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

3. Beschreibung des Erzeugnisses

Die Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“ wird geändert, um die charakteristischen organoleptischen Eigenschaften sowie die Fleischigkeit der Schlachtkörper gemäß den Anforderungen der Klasse A zu präzisieren.

Es wird hinzugefügt, dass Teilstücke entweder von Schlachtkörpern der Klasse A oder von Schlachtkörpern mit leichten Mängeln stammen können. Die Schlachtkörper, von denen die Teilstücke stammen, müssen das Mindestgewicht ausgenommener Schlachtkörper ohne Schlachtnebenerzeugnisse aufweisen. Die Teilstücke müssen den Anforderungen für die Einstufung in die Klasse A entsprechen. Außerdem werden Anforderungen für die Herrichtung der zerlegten Erzeugnisse festgelegt.

Die Schlachtnebenerzeugnisse werden hinzugefügt. Sie stammen von Schlachtkörpern von Geflügel mit der g. g. A. und können unter Verwendung der g. g. A. eigenständig vermarktet werden.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

4. Abgrenzung des geografischen Gebiets

In der Rubrik „Abgrenzung des geografischen Gebiets“ wird der Wortlaut geändert, das geografische Gebiet bleibt jedoch unverändert. Die Liste der Gemeinden wird infolge von Gemeindezusammenschlüssen aktualisiert.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5. Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt

Die Rubrik „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt“ wird geändert. Das System zur Rückverfolgbarkeit wird nun in Form einer Tabelle dargestellt, die die von der Produktspezifikation betroffenen Kategorien von Marktteilnehmern in aktualisierter Form enthält. Einleitend wird die Einführung einer Rückverfolgbarkeit in beide Richtungen festgelegt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

6. Erzeugungsverfahren

In der Rubrik „Erzeugungsverfahren“ werden folgende Punkte geändert:

— „Verwendete Rassen“

Die Tabelle mit den Rassen wird gestrichen und durch den für das Erzeugnis mit der g. g. A. erwarteten Phänotypen mit Angabe des Gefieders und der Farbe der Ständer ersetzt.

„Auslaufgehege für die Aufzucht“

Der Name der Rubrik und ihr Inhalt werden aktualisiert, indem beschreibende, nicht kontrollierbare Merkmale gestrichen werden. Außerdem werden Reben aus der Liste der Gehölzarten gestrichen, von denen 30 Bäume in den Auslaufgehegen stehen müssen.

„Futter“

Es wird klargestellt, dass Getreideerzeugnisse höchstens 15 % der Summe aus Getreide und Getreideerzeugnissen bezogen auf das Gesamtgewicht des Futters ausmachen dürfen.

„Krankheitsbekämpfung“

Die Rubrik wird in ihrem Wortlaut geändert, aber das Krankheitsbekämpfungsverfahren bleibt unverändert.

„Transport und Ausstallen des Geflügels“

In die Produktspezifikation werden Bestimmungen aufgenommen, die eine Nichtfütterung vorschreiben und die Höchstdauer zwischen dem Ende des Ausstallens und der Schlachtung, die maximale Wartezeit zwischen dem Eintreffen im Schlachthof und der Schlachtung sowie die Wartebedingungen für das Geflügel festlegen.

„Aufmachung der Erzeugnisse“

Die Bezugnahme auf die Art des manuellen Zerlegens des Geflügels wird gestrichen, und es wird festgelegt, dass das Zerlegen die Anforderungen der Klasse A erfüllen muss.

In die Produktspezifikation werden Bestimmungen über die Zeitspanne zwischen Schlachtung und Zerlegung (96 Stunden) und/oder Tiefkühlung (3 Tage) aufgenommen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

7. Angaben, aus denen sich der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergibt

Die Rubrik „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ wird in drei Abschnitte untergliedert, um die Besonderheiten des geografischen Gebiets, die Besonderheiten des Erzeugnisses und den ursächlichen Zusammenhang separat darzustellen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

8. Verweise auf die Kontrollstelle

In der Rubrik „Kontrollstelle“ werden die Kontaktdaten der DGCCRF und des INAO aktualisiert.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

9. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung

Die Rubrik „Kennzeichnung“ wird gemäß den gültigen nationalen Vorgaben für die einheitliche Abfassung von Produktspezifikationen geändert, indem der aktuelle Abschnitt gestrichen und durch einen Satz mit den verpflichtenden Angaben ersetzt wird.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

10. Einzelstaatliche Anforderungen

Die Rubrik „Einzelstaatliche Anforderungen“ wird gemäß der Entwicklung der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften und Regelungen geändert und in Form einer Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Aspekten und deren Bewertungsmethode dargestellt. Die in den vorangehenden Rubriken genannten Änderungen werden berücksichtigt und für die betreffenden Aspekte in die Tabelle aufgenommen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

1. **Name(n)**

„Poulet de l'Ardèche“ / „Chapon de l'Ardèche“

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. ☐ g. g. A. ■

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

— 02 – FLEISCH UND GENIESSBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE

0207 – Fleisch und genießbare Schlachtnebenerzeugnisse von Hausgeflügel der Position 0105, frisch, gekühlt oder gefroren

0207 11 – unzerteilt, frisch oder gekühlt

— 02 – FLEISCH UND GENIESSBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE

0207 – Fleisch und genießbare Schlachtnebenerzeugnisse von Hausgeflügel der Position 0105, frisch, gekühlt oder gefroren

0207 12 – unzerteilt, gefroren

— 02 – FLEISCH UND GENIESSBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE

0207 – Fleisch und genießbare Schlachtnebenerzeugnisse von Hausgeflügel der Position 0105, frisch, gekühlt oder gefroren

0207 13 – Teile und Schlachtnebenerzeugnisse, frisch oder gekühlt

— 02 – FLEISCH UND GENIESSBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE

0207 – Fleisch und genießbare Schlachtnebenerzeugnisse von Hausgeflügel der Position 0105, frisch, gekühlt oder gefroren

0207 14 – Teile und Schlachtnebenerzeugnisse, gefroren

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Bei Geflügel mit der Bezeichnung „Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" handelt es sich um Tiere der Art *Gallus gallus* aus Freilandhaltung.

Tiere mit der Bezeichnung „Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" verfügen über eine gute Fleischigkeit, einen fleischigen und fettarmen Schlachtkörper, eine gut entwickelte Muskelmasse von Filets und Schenkeln sowie ein festes Fleisch.

Das Geflügel mit der Bezeichnung „Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" stammt von langsam wachsenden, robusten Zuchtstämmen. Das Schlachtalter beträgt mindestens 81 Tage bei „Poulet de l'Ardèche" und 150 Tage bei „Chapon de l'Ardèche".

Merkmale der Aufmachung:

— nur Schlachtkörper der Handelsklasse A werden im Ganzen vermarktet

— bei der Aufmachung von ganz vermarkteten Schlachtkörpern werden die Ständer gefaltet in den Schlachtkörper unter den Brustbeinkamm gesteckt

— bei der Zerteilung müssen die Teilstücke den Aufmachungskriterien der Handelsklasse A genügen

Aufmachungsformen:

— „effilé" (oD-Ware) (Mindestgewicht des Schlachtkörpers: 1,3 kg bei Hühnern und 2,9 kg bei Kapaun)

— „prêt à cuire" (bratfertig) (Mindestgewicht des ausgenommenen Schlachtkörpers mit Ständer: 1,030 kg bei Hühnern und 2,530 kg bei Kapaun)

— Teilstücke (aus Schlachtkörpern ohne Ständer mit einem Mindestgewicht von 90 % des für bratfertiges ganzes Geflügel festgelegten Gewichts)

Dieses Fleisch und die Schlachtnebenerzeugnisse werden frisch oder tiefgefroren angeboten.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Das Geflügel mit der Bezeichnung „Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" wird spätestens ab einem Alter von 42 Tagen im Freiland gehalten, wo es Zugang zu einem Auslauf mit Baumbestand und einer natürlichen Kieslage hat.

Das Futter besteht zu 100 % aus Pflanzen, Mineralstoffen und Vitaminen und enthält mindestens zwei Getreidearten. Der Gesamtfettgehalt der Futtermittel darf 6 % nicht überschreiten.

Getreideanteil am Futter:

— In der Startphase vom 1. bis höchstens zum 28. Tag beträgt der Getreideanteil mindestens 50 %.

— In der Mastphase von einschließlich dem 29. Tag bis zur Schlachtung beträgt der mittlere gewichtete Anteil von Getreide und Getreideerzeugnissen mindestens 80 %. Die Mastphase umfasst die Wachstumsphase und die Endmast.

Getreideerzeugnisse machen höchstens 15 % der Gesamtfuttermenge von Getreide und Getreideerzeugnissen aus.

Das gereichte Futter darf keine Arzneimittel, auch keine Kokzidiostatika, enthalten. Zulässig sind ausschließlich natürliche Mittel zur Förderung einer gesunden Darmflora.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Das Geflügel mit der Bezeichnung „Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" wird in dem abgegrenzten Gebiet aufgezogen. Die Aufzuchtphase entspricht dem Zeitraum zwischen dem Einstallen von Eintagsküken bis zum Abholen des zu schlachtenden Geflügels.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Entfernung zwischen dem Zuchtbetrieb und dem Schlachthof beträgt weniger als 100 km (bzw. die Dauer des Transport vom Zuchtbetrieb zum Schlachthof weniger als drei Stunden). Ganzes Geflügel wird mit den Ständern vermarktet.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Kennzeichnung muss folgende Angaben enthalten:

— den Namen: „Poulet de l'Ardèche" oder „Chapon de l'Ardèche"

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Departement Ardèche (07):

Alle Gemeinden der Kantone: Annonay, Annonay 1, Annonay 2, Aubenas 1, Haut-Eyrieux, Guilherand-Granges, Haut-Vivarais, Pouzin, Privas, Sarras, Tournon-sur-Rhône, Rhône-Eyrieux.

Im Kanton Aubenas 2: die Gemeinden Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas, Saint-Etienne-de-Boulogne, Saint-Michel-de-Boulogne, Saint-Privat, Vesseaux.

Im Kanton Berg-Helvie: die Gemeinden Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineys-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Pons, Sceautres.

Im Kanton Haute-Ardèche: die Gemeinden 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, Usclades-et-Rieutord.

Departement Loire (42):

Alle Gemeinden der Kantone: Pilat, Saint-Chamond.

Im Kanton Rive-de-Gier: die Gemeinden Châteauneuf, Farnay, La Grand-Croix, Lorette, Rive-de-Gier, Saint-Paul-en-Jarez.

Departement Haute-Loire (43):

Alle Gemeinden der Kantone: 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, Yssingeaux.

Im Kanton Bas-en-Basset: die Gemeinden Bas-en-Basset, Beauzac, Malvalette, Retournac.

Im Kanton Le-Puy-en-Velay 1: die Gemeinde Le-Puy-en-Velay.

Im Kanton Le-Puy-en-Velay 2: die Gemeinden Chaspinhac, Le Monteil, Le-Puy-en-Velay.

Im Kanton Velay volcanique: die Gemeinden Cussac-sur-Loire, Le Brignon, Solignac-sur-Loire.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Geflügel mit der Bezeichnung „Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" beruht sowohl auf dem Ansehen, das diese Erzeugnisse genießen, als auch auf dem Know-how der Erzeuger.

Das geografische Gebiet der Bezeichnung „Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" ist der Gebirgszug „Monts du Vivarais", ein geschlossenes Berggebiet, das im Wesentlichen aus dem Departement Ardèche besteht, aber auch den Ostteil des Departements Haute-Loire und den Süden des Departements Loire einbezieht. Kennzeichnend für dieses Gebiet ist unter anderem, dass es ausschließend aus Gemeinden besteht, die im Gebirge oder am Bergfuß gelegen sind. Aus der Höhenlage, dem Gefälle und/oder dem Klima entstehen Nachteile, die die Möglichkeiten der Bodennutzung erheblich einschränken und zur Entstehung einer extensiven Landwirtschaft führen.

Das Klima des geografischen Gebiets ist ein Mittelgebirgs- bis Kontinentalklima mit starken saisonalen Kontrasten und erheblichen Temperaturunterschieden (heiße Sommer und kalte Winter), sehr kurzen Übergängen zwischen den Jahreszeiten und starken Winden.

Außerdem weist das geografische Gebiet Böden auf, die aus altem Eruptionsgestein, Granit und Glimmerschiefer entstanden sind. Gemeinsames Merkmal dieser Felsen ist, dass sie hart, aber brüchig sind, weswegen auf den Auslaufflächen des Geflügels zahlreiche Steinchen zu finden sind.

Die frei zugänglichen Auslaufgehege sind baumbestanden und umfassen mindestens 30 Bäume heimischer Baumarten. Die Bäume schützen das Geflügel vor Sonne im Sommer und vor Wind. Dies begünstigt den Auslauf und die Gesundheit der Tiere. Durch die Nutzung heimischer Baumarten kann in den Auslaufgehegen die umliegende Landschaft der Ardèche nachgebildet werden. Auch das unebene Gelände im geografischen Gebiet spiegelt sich in den Auslaufgehegen wider.

Die Landwirtschaft in der Ardèche beruht auf Mischkultur und Viehzucht, insbesondere auf Milchproduktion und Obsterzeugung. Sie zeichnet sich durch kleine landwirtschaftliche Betriebe aus, die oft nur über wenige ebene und mechanisierbare Flächen verfügen.

Die Ernährung der Tiere basiert in hohem Maße auf Getreide, was der traditionellen Geflügelhaltung in der Ardèche entspricht, bei der üblicherweise das auf den Auslaufflächen aufgenommene Futter durch die Zugabe von auf den wenigen Ackerflächen erzeugtem Getreide ergänzt wurde.

Um den extensiven Charakter der Erzeugung auch bei der Krankheitsbekämpfung zu wahren, verwenden die Züchter keine ergänzenden Arzneimittel im Futter, sondern bevorzugen die Prophylaxe mittels biologischer Bekämpfung und der Verwendung von Pflanzenauszügen.

Vor dem Hintergrund der Landflucht und der Landaufgabe haben sich die Landwirte in Richtung einer diversifizierten Erzeugung orientiert, die es ermöglicht, das unebene Gelände im geografischen Gebiet zu nutzen, den schwierigen klimatischen Bedingungen mit großen, durch den Wind verstärkten Temperaturunterschieden standzuhalten, den Arbeitsanfall pro Tag und während der Jahreszeiten sinnvoll einzuteilen und dem Streben der lokalen Erzeuger nach Qualitätserzeugung gerecht zu werden. Bei der traditionellen und hochwertigen Mastgeflügelerzeugung werden diese unterschiedlichen Ziele erreicht.

Im Jahr 1985 gründeten die Erzeuger die Confrérie des Volailles Fermières de l'Ardèche et du Haut-Vivarais (Vereinigung der Geflügelfarmer der Ardèche und des Kantons Haut-Vivarais), um ihre Tätigkeit in den Bereichen Gastronomie, Tourismus und Kultur hervorzuheben, und parallel dazu wurde eine Interessengemeinschaft (Syndicat de Défense) gegründet.

Die unter dem Namen „Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" verkauften im Ganzen angebotenen Schlachtkörper und Teilstücke zeichnen sich durch das im Laufe der Jahre erlangte Ansehen, die Qualität der Erzeugnisse, die Zubereitungsarten und das Fachwissen der Erzeuger aus.

Den Kriterien der Klasse A entsprechende Erzeugnisse dürfen als ausgenommene Schlachtkörper, als küchenfertige Schlachtkörper, mit in den Schlachtkörper gefalteten und unter den Brustbeinkamm gesteckten Ständern, in zerlegten Teilstücken und in Form von Schlachtnebenerzeugnissen vermarktet werden. All diese Erzeugnisse können für verschiedene Vertriebswege vorgesehen sein und somit entsprechend den Bedürfnissen der Verbraucher verpackt werden.

Das geografische Gebiet, in dem Geflügel mit der Bezeichnung „Poulet de l'Ardèche“ / „Chapon de l'Ardèche“ gezüchtet wird, befindet sich im Gebirge oder am Bergfuß, die sich gut für eine extensive Geflügelhaltung eignen.

In dieser Landschaft wechseln sich Naturgebiete mit landwirtschaftlichen Flächen ab, die auf unterschiedliche Weise genutzt werden: Tierhaltung, Obstbau, Anbau von Beerenobst, Weinbau, Kastanienanbau.

Die Tiere leben in Freilandhaltung. Dabei nutzen robuste, langsam wachsende Rassen, die viel Bewegung brauchen und an das Leben im Freien angepasst sind, die für das geografische Gebiet typischen unebenen Auslaufgehege. Bei der extensiven Tierhaltung werden die für die Landschaft des geografischen Gebiets charakteristischen Auslaufgehege genutzt. Diese sind zumeist uneben, beherbergen heimische Baumarten der Ardèche und weisen einen durch die Zersetzung des im geografischen Gebiet typischen Gesteins (altes magmatisches Gestein, Granit und Schiefer) natürlichen Grit auf. Die Merkmale der Auslaufgehege begünstigen auseichend Bewegung, liefern zusätzliche Nahrung (Kräuter, Insekten) und fördern die Gesundheit des Verdauungssystems der Tiere, da sie so an den für eine gute Verdauung der Futtermittel erforderlichen Grit gelangen.

Die Unebenheiten der Auslaufflächen fördern die Entwicklung der oberen Muskelpartien, vor allem der Schenkel, und den Abbau von Fett, weshalb das Fleisch von „Poulet de l'Ardèche“ / „Chapon de l'Ardèche“ fettarm ist.

Mit der Geflügelzucht wurde in den 60er-Jahren im Norden des Departements Ardèche begonnen. Zu einem echten Wirtschaftszweig entwickelte sich die Geflügelwirtschaft in den 80er-Jahren, als die Züchter im Jahr 1985 das „Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche“ (Genossenschaft zum Schutz von Geflügel aus Hofhaltung der Ardèche) gründeten.

Außerdem wird ihr Ansehen durch zahlreiche Preise belegt. So gewann „Poulet de l'Ardèche“ bereits mehrere Medaillen beim Concours général agricole: 1993 Silber für das ausgenommene Tier, 1997 Silber für die Schenkel und 1996 Bronze ebenfalls für die Schenkel.

Ein Faktor für diesen Erfolg ist die Präsenz der Geflügelhalter an den Verkaufsstellen, ob an touristischen Plätzen oder bei lokalen Feierlichkeiten, wo sie ihr Erzeugungsverfahren erklären und Rezepte für ihre Erzeugnisse weitergeben.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe

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