Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2297

16.4.2025

Δημοσίευση εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για γεωγραφική ένδειξη, όπως αναφέρεται στο άρθρο 4 παράγραφος 4 και στο άρθρο 5 παράγραφος 2 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής

(C/2025/2297)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143

1. **Ονομασία προϊόντος**

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

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ Προστατευόμενη ονομασία προέλευση (ΠΟΠ)

■ Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

■ γεωργικά προϊόντα

☐ οίνοι

☐ αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αίτηση για την τροποποίηση του προϊόντος «Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche» ΠΓΕ δεν περιλαμβάνει καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση, και συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης·

β) είναι μάλλον απίθανο να ακυρώσει τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

6. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους

Στο κεφάλαιο «Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους», επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (*Institut national de la qualité et de l' origine* – INAO) ως αρμόδιας υπηρεσίας του κράτους μέλους σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2024/1143.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

([1]) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. Αιτούσα ομάδα

Στο τμήμα «Αιτούσα ομάδα», επικαιροποιούνται τα στοιχεία της ομάδας.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. Περιγραφή του προϊόντος

Το τμήμα «Περιγραφή του προϊόντος» τροποποιείται προκειμένου να προσδιοριστούν τα χαρακτηριστικά οργανοληπτικά κριτήρια και το γεγονός ότι τα σφάγια πρέπει να πληρούν τα κριτήρια της κλάσης Α.

Προστίθεται διευκρίνιση ότι τα τεμάχια μπορούν να προέρχονται από σφάγια της κατηγορίας Α ή σφάγια που παρουσιάζουν ελαφρά ελαττώματα. Τα σφάγια από τα οποία παράγονται τα τεμάχια πρέπει να συμμορφώνονται με το ελάχιστο βάρος των εκσπλαχνισμένων σφαγίων χωρίς εντόσθια. Τα τεμάχια είναι σύμφωνα με τα κριτήρια παρουσίασης της κλάσης Α. Διευκρινίζονται επίσης τα στοιχεία παρουσίασης των τεμαχισμένων προϊόντων.

Συμπεριλαμβάνονται τα εντόσθια. Αυτά λαμβάνονται από τα σφάγια πουλερικών που σφάζονται για την ΠΓΕ. Μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο στο πλαίσιο της ΠΓΕ ως αυτοτελή προϊόντα.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Τροποποιείται η διατύπωση του τμήματος «Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής», αλλά δεν τροποποιείται η ίδια η γεωγραφική περιοχή. Επικαιροποιείται ο κατάλογος των δήμων μετά τη συγχώνευση ορισμένων εξ αυτών.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή

Το τμήμα «Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή» τροποποιείται. Το διάγραμμα ιχνηλασιμότητας γίνεται πίνακας ιχνηλασιμότητας και επικαιροποιούνται οι κατηγορίες επιχειρήσεων που καλύπτονται από τις προδιαγραφές. Στην προηγούμενη παράγραφο διευκρινίζεται η καθιέρωση ιχνηλασιμότητας από τη βάση προς την κορυφή και από την κορυφή προς τη βάση.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. Μέθοδος παραγωγής

Το τμήμα «Μέθοδος παραγωγής» τροποποιείται ως εξής:

— «Χρησιμοποιούμενες φυλές»

Ο πίνακας των φυλών απαλείφεται και αντικαθίσταται από τον αναμενόμενο φαινότυπο για την παραγωγή της ΠΓΕ, ενώ παράλληλα προσδιορίζεται το φτέρωμα και το χρώμα των ταρσών.

«Έδαφος της εξόδου των πουλερικών»

Η ονομασία του τμήματος επικαιροποιείται, όπως και το περιεχόμενό του, με τη διαγραφή των περιγραφικών χαρακτηριστικών που δεν μπορούν να ελεγχθούν. Διαγράφονται επίσης οι άμπελοι από τον κατάλογο των αναμενόμενων ειδών ώστε να υπάρχουν 30 δένδρα στο έδαφος της εξόδου των πουλερικών.

«Ζωοτροφές»

Διευκρινίζεται ότι προϊόντα που προέρχονται από σιτηρά δεν επιτρέπεται να αντιπροσωπεύουν περισσότερο από το 15 % του συνόλου των σιτηρών και των προϊόντων που προέρχονται από σιτηρά με βάση το συνολικό βάρος του μείγματος.

«Έλεγχος νόσων»

Η διατύπωση του τίτλου τροποποιείται, αλλά η διαδικασία ελέγχου νόσων δεν αλλάζει.

«Μεταφορά και συλλογή πουλερικών»

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται προκειμένου να προβλεφθεί υποχρεωτική περίοδος διακοπής της σίτισης των ζώων και να προσδιοριστεί ο μέγιστος χρόνος μεταξύ της αναχώρησης των πουλερικών για το σφαγείο και της σφαγής, ο μέγιστος χρόνος αναμονής μεταξύ της άφιξης στο σφαγείο και της σφαγής, καθώς και οι συνθήκες κατά τη διάρκεια της αναμονής.

«Παρουσίαση του προϊόντος»

Οι αναφορές στον χειρωνακτικό τεμαχισμό των πτηνών διαγράφονται και διευκρινίζεται ότι τα τεμαχισμένα σφάγια πρέπει να πληρούν τα κριτήρια της κλάσης Α.

Στις προδιαγραφές προϊόντος προστίθενται διατάξεις σχετικά με τον χρόνο μεταξύ της σφαγής και του τεμαχισμού (96 ώρες) και/ή της βαθιάς κατάψυξης (ημέρα + 3).

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. Στοιχεία που αιτιολογούν τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή

Το τμήμα «Δεσμός με την προέλευση» αναδιοργανώνεται σε τρία μέρη προκειμένου να αναπτυχθούν χωριστά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής, το προϊόν και η αιτιώδης σχέση.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. Αναφορές στον φορέα ελέγχου

Στο τμήμα «Φορέας ελέγχου», επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας της Γενικής Διεύθυνσης Ανταγωνισμού, Κατανάλωσης και Καταστολής της Απάτης (*Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraud*, DGCCRF) και του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (*Institut national de la qualité et de l'origine*, INAO).

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. Ειδικά στοιχεία της επισήμανσης

Το σημείο «Επισήμανση» τροποποιείται σύμφωνα με τις εθνικές κατευθυντήριες γραμμές για την εναρμόνιση του τρόπου σύνταξης των προδιαγραφών προϊόντος. Η ισχύουσα παράγραφος απαλείφεται και αντικαθίσταται από πρόταση που αναφέρει τα υποχρεωτικά κανονιστικά στοιχεία.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

10. Εθνικές απαιτήσεις

Το σημείο «Εθνικές απαιτήσεις» παρουσιάζεται υπό μορφή πίνακα στον οποίον εμφανίζονται τα κύρια στοιχεία που πρέπει να ελέγχονται και οι μέθοδοι αξιολόγησης που πρέπει να χρησιμοποιούνται, σύμφωνα με τις αλλαγές στην εθνική νομοθεσία και στους εθνικούς κανόνες. Τα σημεία της τροποποίησης που αναφέρονται στους προηγούμενους τίτλους λαμβάνονται υπόψη και προστίθενται στον πίνακα για τα σχετικά σημεία.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

1. **Ονομασία/-ες**

Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ ☐ ΠΓΕ ■

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

— 02 — ΚΡΕΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΑΓΙΩΝ, ΒΡΩΣΙΜΑ

0207 — Κρέατα και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγίων, νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα, πουλερικών της κλάσης 0105

0207 11 — Μη τεμαχισμένα, νωπά ή διατηρημένα με απλή ψύξη

— 02 — ΚΡΕΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΑΓΙΩΝ, ΒΡΩΣΙΜΑ

0207 — Κρέατα και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγίων, νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα, πουλερικών της κλάσης 0105

0207 12 — Μη τεμαχισμένα, κατεψυγμένα

— 02 — ΚΡΕΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΑΓΙΩΝ, ΒΡΩΣΙΜΑ

0207 — Κρέατα και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγίων, νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα, πουλερικών της κλάσης 0105

0207 13 — Τεμάχια και παραπροϊόντα σφαγίων, νωπά ή διατηρημένα με απλή ψύξη

— 02 — ΚΡΕΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΑΓΙΩΝ, ΒΡΩΣΙΜΑ

0207 — Κρέατα και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγίων, νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα, πουλερικών της κλάσης 0105

0207 14 — Τεμάχια και παραπροϊόντα σφαγίων, κατεψυγμένα

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche» αφορά ζώα ελεύθερης βοσκής του είδους *Gallus gallus*.

Το «Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche» παρουσιάζει καλή διάπλαση, σαρκώδες σφάγιο με λίγο λίπος, καλά ανεπτυγμένη μυϊκή μάζα των φιλέτων και των μηρών και σφικτή σάρκα.

Το «Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche» προέρχεται από ανθεκτικές φυλές βραδείας ανάπτυξης. Η ηλικία σφαγής είναι τουλάχιστον 81 ημέρες για το «Poulet de l'Ardèche» και 150 ημέρες για το «Chapon de l'Ardèche».

Χαρακτηριστικά παρουσίασης:

— μόνο τα σφάγια κλάσης Α διατίθενται στο εμπόριο σε ολόκληρα τεμάχια·

— τα σφάγια που πωλούνται σε ολόκληρα τεμάχια παρουσιάζονται με τους ταρσούς λυγισμένους πάνω στο στήθος του πουλερικού, κάτω από το οστό του στέρνου·

— σε περίπτωση τεμαχισμού, τα τεμάχια που προέρχονται από την κοπή πληρούν τα κριτήρια παρουσίασης που προβλέπονται για την κλάση Α.

Τρόποι παρουσίασης:

— εκσπλαχνισμένα (ελάχιστο βάρος σφαγίου = 1,3 kg για το κοτόπουλο / 2,9 kg για το καπόνι)·

— έτοιμο για μαγείρεμα (ελάχιστο βάρος σφαγίου χωρίς εντόσθια και με ταρσούς = 1,030 kg για το κοτόπουλο / 2,530 kg για το καπόνι)·

— τεμαχισμένο (από σφάγια χωρίς ταρσούς, το ελάχιστο βάρος των οποίων πρέπει να είναι τουλάχιστον 90 % του βάρους που ορίζεται για τα ολόκληρα πτηνά τα οποία είναι έτοιμα για μαγείρεμα).

Το κρέας (και τα παραπροϊόντα σφαγίων) παρουσιάζονται νωπά ή κατεψυγμένα.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Τα κοτόπουλα και τα καπόνια «Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche» εκτρέφονται από την ηλικία των 42 ημερών — κατά μέγιστο όριο— στο ύπαιθρο, με ελεύθερη πρόσβαση σε δενδρώδη περιοχή καλυμμένη με φυσικό τρόπο με λιθοτρίμματα.

Η τροφή αποτελείται κατά 100 % από φυτικά προϊόντα, ανόργανα άλατα και βιταμίνες. Τουλάχιστον δύο είδη σιτηρών είναι παρόντα στην τροφή. Το ποσοστό των συνολικών λιπαρών υλών του τροφίμου δεν υπερβαίνει το 6 %.

Ποσοστό σιτηρών στις ζωοτροφές:

— κατά το στάδιο εκκίνησης, από την 1η έως την 28η ημέρα κατά μέγιστο όριο: 50 % τουλάχιστον, σιτηρά·

— στη φάση πάχυνσης, από την 29η ημέρα συμπεριλαμβανόμενη έως τη σφαγή: το σταθμισμένο μέσο ποσοστό σιτηρών και προϊόντων σιτηρών κατά το στάδιο της πάχυνσης είναι τουλάχιστον 80 %. Αυτό το στάδιο περιλαμβάνει την περίοδο «ανάπτυξη» και «τελειοποίηση».

Τα παράγωγα προϊόντα σιτηρών αντιπροσωπεύουν κατ' ανώτατο όριο το 15 % του συνόλου των σιτηρών και των παράγωγων σιτηρών.

Οι προσφερόμενες τροφές δεν περιέχουν οιαδήποτε φαρμακευτική ουσία, συμπεριλαμβανομένων των κοκκιδιοστατικών. Επιτρέπονται μόνο οι φυσικοί ρυθμιστές της χλωρίδας.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα κοτόπουλα και τα καπόνια «Poulet de l'Ardèche»/«Chapon de l'Ardèche» εκτρέφονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Η φάση της εκτροφής αντιστοιχεί στην περίοδο που περιλαμβάνεται μεταξύ της εισαγωγής των νεοσσών μιας ημέρας στην κτηνοτροφική μονάδα και της αναχώρησης των πουλερικών για το σφαγείο.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η απόσταση μεταξύ πτηνοτροφικής μονάδας και σφαγείου είναι μικρότερη των 100 χιλιομέτρων ή η διάρκεια μεταφοράς μεταξύ πτηνοτροφικής μονάδας και σφαγείου είναι μικρότερη των 3 ωρών. Τα πουλερικά που πωλούνται ακέραια παρουσιάζονται με τους ταρσούς.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι ετικέτες πρέπει να περιλαμβάνουν:

— την ονομασία: «Poulet de l'Ardèche» ή «Chapon de l'Ardèche»

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Νομός Ardèche (07):

Όλες οι κοινότητες των εξής καντονίων: Annonay, Annonay 1, Annonay 2, Aubenas 1, Haut-Eyrieux, Guilherand-Granges, Haut-Vivarais, Pouzin, Privas, Sarras, Tournon-sur-Rhône και Rhône-Eyrieux.

Στο καντόνιο Aubenas 2: οι κοινότητες Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas, Saint-Etienne-de-Boulogne, Saint-Michel de Boulogne, Saint-Privat και Vesseaux.

Στο καντόνιο Berg-Helvie: οι κοινότητες Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineys-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Pons και Sceautres.

Στο καντόνιο Haute-Ardèche: οι κοινότητες 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 και Usclades-et-Rieutord.

Νομός La Loire (42):

Όλες οι κοινότητες των εξής καντονίων: Pilat και Saint-Chamond.

Στο καντόνιο Rive-de-Gier: οι κοινότητες Châteauneuf, Farnay, La Grand-Croix, Lorette, Rive-de-Gier και Saint-Paul-en-Jarez.

Νομός Haute-Loire (43):

Όλες οι κοινότητες των εξής καντονίων: 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 και Yssingeaux.

Στο καντόνιο Bas-en-Basset: οι κοινότητες Bas-en-Basset, Beauzac, Malvalette και Retournac.

Στο καντόνιο Le-Puy-en-Velay 1: η κοινότητα Le-Puy-en-Velay.

Στο καντόνιο Le-Puy-en-Velay 2: οι κοινότητες Chaspinhac, Le Monteil και Le-Puy-en-Velay.

Στο καντόνιο Velay Volcanique: οι κοινότητες Cussac-sur-Loire, Le Brignon και Solignac-sur-Loire.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και της «Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche» βασίζεται τόσο στη φήμη των προϊόντων όσο και στην τεχνογνωσία εκτροφής.

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche» συνίσταται στον ορεινό όγκο των ορέων του Vivarais, ορεινή περιοχή αποτελούμενη κυρίως από την Ardèche, αλλά η οποία καλύπτει επίσης το ανατολικό τμήμα του διοικητικού διαμερίσματος Haute-Loire και το νότιο τμήμα του διοικητικού διαμερίσματος Loire. Ένα από τα χαρακτηριστικά της συγκεκριμένης περιοχής είναι ότι συνίσταται κατ' αποκλειστικότητα από κοινότητες ορεινών και ημιορεινών περιοχών, με τα μειονεκτήματα που συνδέονται με το υψόμετρο, την κλίση και/ή το κλίμα, τα οποία έχουν ως αποτέλεσμα να περιορίζονται σημαντικά οι δυνατότητες χρήσης της γης και να αναπτύσσονται σε αυτήν δραστηριότητες εκτατικής καλλιέργειας.

Το κλίμα της γεωγραφικής περιοχής είναι το κλίμα που χαρακτηρίζει τις ημιορεινές έως ηπειρωτικές περιοχές, με έντονες αντιθέσεις ανάλογα με τις εποχές, με σημαντικές διαφορές θερμοκρασίας, με θερμά καλοκαίρια και ψυχρούς χειμώνες, συντομότατες ενδιάμεσες εποχές και βαλλόμενο από τους ανέμους περιβάλλον.

Η γεωγραφική περιοχή χαρακτηρίζεται επίσης από εδάφη που έχουν σχηματιστεί από παλαιά ηφαιστειογενή πετρώματα, γρανίτη και σχιστόλιθο. Κοινό χαρακτηριστικό των πετρωμάτων αυτών είναι το γεγονός ότι είναι εξαιρετικά σκληρά αλλά εύθραυστα με αποτέλεσμα να συγκεντρώνονται πολλά πετραδάκια στο έδαφος της εξόδου των πουλερικών.

Τέλος, το έδαφος της εξόδου, όπου τα πτηνά μπορούν να έχουν πρόσβαση ανά πάσα στιγμή, φυτεύεται με δένδρα, με τουλάχιστον 30 δένδρα τοπικών ειδών. Τα δένδρα αυτά προστατεύουν τα πουλερικά από τον θερινό ήλιο και περιορίζουν την ταχύτητα του ανέμου, με αποτέλεσμα να ενθαρρύνονται τα ζώα να βγουν έξω και να βελτιώνεται η υγεία τους. Η χρήση δένδρων τοπικών ειδών καθιστά δυνατή την αναπαραγωγή του τοπικού τοπίου στο έδαφος της εξόδου. Το έδαφος της εξόδου μιμείται επίσης το πολυσχιδές ανάγλυφο της γεωγραφικής περιοχής.

Η τοπική γεωργία βασίζεται στις μεικτές καλλιέργειες και στην κτηνοτροφία, περιλαμβανομένης ιδίως της παραγωγής γάλακτος και φρούτων. Χαρακτηρίζεται από μικρές γεωργικές εκμεταλλεύσεις με ελάχιστες επίπεδες περιοχές στις οποίες είναι δυνατή η εκμηχάνιση.

Επιπλέον, η επιλογή τροφών, η οποία περιέχει υψηλή αναλογία σιτηρών, συνάδει με τις παραδοσιακές πρακτικές που ακολουθούν οι πτηνοτρόφοι της περιοχής Ardèche, οι οποίοι συνήθιζαν να συμπληρώνουν το σιτηρέσιο που εξασφαλίζεται κατά την παραμονή στους υπαίθριους χώρους με σιτηρά παραγόμενα στα ελάχιστα αγροτεμάχια καλλιεργήσιμης γης.

Προκειμένου να διατηρηθεί ο χαρακτήρας ελεύθερης βοσκής της παραγωγής, μεταξύ άλλων και στον έλεγχο νόσων, οι γεωργοί δεν χρησιμοποιούν φαρμακούχα συμπληρώματα στις ζωοτροφές, αλλά προτιμούν την προληπτική προφύλαξη με βάση τον βιολογικό έλεγχο και τη χρήση φυτικών εκχυλισμάτων.

Σ' ένα πλαίσιο πληθυσμιακής συρρίκνωσης της υπαίθρου και εγκατάλειψης της γεωργίας, οι γεωργοί προχώρησαν σε διαφοροποίηση της παραγωγής τους, η οποία τους έδωσε τη δυνατότητα να χρησιμοποιούν τις εκτάσεις με ανώμαλο έδαφος της γεωγραφικής περιοχής, να αντιμετωπίζουν τις αντίξοες κλιματικές συνθήκες με σημαντικές διαφορές θερμοκρασίας που επιτείνονται από τον άνεμο, να οργανώνουν τον φόρτο εργασίας τους κατά τη διάρκεια της ημέρας και σε όλες τις εποχές και να ανταποκρίνονται στις προσδοκίες των τοπικών παραγωγών για ποιότητα παραγωγής. Η παραγωγή πουλερικών κρεατοπαραγωγής, η οποία είναι τόσο παραδοσιακή όσο και υψηλής ποιότητας, έχει καθιερωθεί ως κατάλληλη για την επίτευξη των διαφόρων αυτών στόχων.

Το 1985 οι γεωργοί ίδρυσαν την *Confrérie des Volailles Fermières de l'Ardèche et du Haut Vivarais* [Ένωση Εκτροφέων Πουλερικών Ελευθέρας Βοσκής Ardèche και Haut Vivarais] με σκοπό την προώθηση της παραγωγής τους στο πλαίσιο της γαστρονομίας, του τουρισμού και του πολιτισμού. Παράλληλα συστάθηκε ένωση προστασίας.

Τα ολόκληρα τεμάχια και τα τεμάχια που πωλούνται με την ονομασία «Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche» διακρίνονται από τη φήμη που έχουν αποκτήσει με την πάροδο των ετών, την ποιότητα των προϊόντων, τις μεθόδους παρασκευής και την τεχνογνωσία των εκμεταλλεύσεων.

Τα προϊόντα που πληρούν τα κριτήρια της κλάσης Α μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο ως τεμαχισμένα σφάγια, ως έτοιμα για μαγείρεμα σφάγια με τους ταρσούς λυγισμένους πάνω στο στήθος του πουλερικού, κάτω από το οστό του στέρνου, ως τεμάχια ή ως εντόσθια. Όλα αυτά τα προϊόντα μπορεί να προορίζονται για διαφορετικά δίκτυα διανομής και, ως εκ τούτου, μπορεί να συσκευάζονται σύμφωνα με τις ανάγκες των καταναλωτών.

Η γεωγραφική περιοχή εκτροφής των πουλερικών με την ονομασία «Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche» βρίσκεται σε ορεινή και ημιορεινή περιοχή που ευνοεί την εκτροφή πουλερικών ελεύθερης βοσκής.

Το τοπίο χαρακτηρίζεται από εναλλασσόμενες φυσικές και γεωργικές εκτάσεις με ποικίλες χρήσεις: κτηνοτροφία, δενδροκαλλιέργεια, καλλιέργεια μικρών φρούτων, αμπελουργία και καλλιέργεια καστανιάς.

Τα πτηνά εκτρέφονται με τη μέθοδο του ανοικτού χώρου με βάση ανθεκτικές φυλές βραδείας ανάπτυξης και υψηλής κινητικότητας, οι οποίες είναι κατάλληλες για τη ζωή στο ύπαιθρο, ώστε να μπορούν να χρησιμοποιούν τις ανώμαλες διαδρομές που απαντούν γενικά στη γεωγραφική περιοχή. Επιπλέον, η μέθοδος ελεύθερης εκτροφής χρησιμοποιεί διαδρομές που είναι αντιπροσωπευτικές των τοπίων της γεωγραφικής περιοχής —συχνά ανώμαλες, με δένδρα ειδών που αντιστοιχούν στο τοπικό τοπίο και με φυσικό αμμοχάλικο που προκύπτει από την αποδόμηση των πετρωμάτων που χαρακτηρίζουν τη γεωγραφική περιοχή: αρχαία ηφαιστειακά πετρώματα, γρανίτες και σχιστόλιθοι. Τα χαρακτηριστικά αυτών των διαδρομών συμβάλλουν στην κάλυψη των αναγκών των ζώων για άσκηση και πρόσθετες ζωοτροφές (χόρτο, έντομα) και συμβάλλουν στην καλή λειτουργία του πεπτικού τους συστήματος, καθώς τους παρέχουν το αμμοχάλικο που είναι απαραίτητο για την ορθή πέψη της τροφής τους.

Ο ανώμαλος χαρακτήρας των διαδρομών ευνοεί την ανάπτυξη των ανώτερων μυών, στο ύψος των μηρών ιδίως, όπως και η αφαίρεση των λιπαρών υλών από τη διατροφή, με αποτέλεσμα να αποκτά το κρέας της «Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche» το χαρακτηριστικό να είναι ελάχιστα λιπαρό.

Έχοντας αρχίσει να αναπτύσσεται κατά τη δεκαετία του 1960, στο βόρειο τμήμα της Ardèche, κατά τη δεκαετία του 1980 εδραιώθηκε ένας πραγματικός πτηνοτροφικός τομέας, όταν οι αγρότες δημιούργησαν το 1985 το *Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche*.

Η φήμη του προϊόντος αποδεικνύεται επίσης από τον αριθμό των βραβείων που έχει κερδίσει. Για παράδειγμα, έχει κερδίσει πολλά μετάλλια στον διαγωνισμό Concours General Agricole, με δύο αργυρά μετάλλια το 1993 και το 1997 για το «Poulet de l'Ardèche» χωρίς εντόσθια και το «Poulet de l'Ardèche» αντίστοιχα, ενώ το «Poulet de l'Ardèche» κέρδισε επίσης το χάλκινο μετάλλιο το 1996.

Η παρουσία των πτηνοτρόφων στους τόπους πώλησης, σε τουριστικά θέρετρα και σε τοπικές εκθέσεις, προκειμένου να εξηγήσουν τις μεθόδους παραγωγής καθώς και τις σχετικές συνταγές, συνέβαλε στην επιτυχία του προϊόντος.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος της γεωγραφικής ένδειξης

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