C/2025/2297

16.4.2025

Offentliggörande av en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artiklarna 4.4 och 5.2 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27

(C/2025/2297)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143

1. **Produktens namn**

”Poulet de l’Ardèche / Chapon de l’Ardèche”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

■ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

■ Jordbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Klassificering som standardändring**

Ändringsansökan för den skyddade geografiska beteckningen ”Poulet de l’Ardèche / Chapon de l’Ardèche” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring eftersom

a) den inte innefattar någon ändring av namnet på den skyddade geografiska beteckningen,

b) den sannolikt inte upphäver sambandet med det geografiska området,

c) den inte innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

6. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. Behörig myndighet i medlemsstaten

I avsnittet med rubriken ”Behörig myndighet i medlemsstaten” har kontaktuppgifterna uppdaterats för det nationella institutet för ursprung och kvalitet (*Institut national de la qualité et de l’origine*, Inao) som är medlemsstatens behöriga myndighet i enlighet med förordning (EU) 2024/1143.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. Ansökande grupp

I avsnittet ”Ansökande grupp” har gruppens uppgifter uppdaterats.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. Produktbeskrivning

Avsnittet ”Produktbeskrivning” har ändrats för att specificera de karaktäristiska organoleptiska kriterierna och att slaktkropparna måste uppfylla kriterierna för klass A.

Ett förtydligande har lagts till om att styckningsdelar kan komma från slaktkroppar av klass A eller slaktkroppar med mindre defekter. De slaktkroppar som styckningsdelarna kommer från måste uppfylla den lägsta tillåtna vikten för urtagna slaktkroppar utan inkråm. Styckningsdelarna uppfyller presentationskriterierna för klass A. Presentationselementen för styckningsdelarna har också specificerats.

Inälvorna har tagits med. Dessa tas från slaktkroppar av fjäderfä som slaktas för den skyddade geografiska beteckningen. De kan saluföras som enskilda produkter med den skyddade geografiska beteckningen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

4. Definition av det geografiska området

Formuleringen i avsnittet ”Definition av det geografiska området” har ändrats, men det geografiska området är detsamma. Förteckningen av kommuner har uppdaterats till följd av sammanslagningen av kommuner.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. Bevis för att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området

Avsnittet ”Bevis för att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området” har ändrats. Spårbarhetsdiagrammet har blivit en spårbarhetstabell och de kategorier av aktörer som omfattas av specifikationen har uppdaterats. I föregående punkt anges att spårbarhet nedifrån och uppifrån införs.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

6. Produktionsmetod

Avsnittet ”Produktionsmetod” ändras på följande sätt:

— Stammar som används

Tabellen över stammar har strukits och ersatts med den fenotyp som förväntas för produktionen av den skyddade geografiska beteckningen, samtidigt som även fjäderdräkt och tarsernas färg har specificerats.

— Rastgårdar

Avsnittets namn har uppdaterats, liksom dess innehåll, och de beskrivande egenskaper som inte kan kontrolleras har strukits. Vinstockar har också tagits bort från förteckningen över förväntade arter för att man ska komma upp i 30 träd i rastgårdarna.

— Foder

Det har specificerats att spannmålsprodukter får utgöra högst 15 % av den sammanlagda mängden spannmål och spannmålsprodukter baserat på foderblandningens totalvikt.

— Sjukdomsbekämpning

Rubrikens ordalydelse har ändrats men sjukdomsbekämpningsprocessen har inte ändrats.

— Transport och insamling av fjäderfän

Produktspecifikationen har ändrats så att den nu innehåller regler om en obligatorisk period utan foder, en längsta tid mellan bortförande och slakt, en längsta väntetid på slakteriet före slakt samt regler om förhållandena vid väntan.

— Produktens presentation

Omnämnandena av handstyckning av fåglarna har strukits och det har specificerats att slaktkroppar som har styckats måste uppfylla kriterierna för klass A.

Bestämmelser om tiden mellan slakt och styckning (96 timmar) och/eller djupfrysning (dag + 3) har lagts till i produktspecifikationen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

7. Faktorer som styrker sambandet med det geografiska området

Avsnittet ”Samband med ursprunget” har omorganiserats i tre delar för att särskilja de särskilda egenskaperna hos det geografiska området, produkten och orsakssambandet.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

8. Hänvisningar till kontrollorganet

I avsnittet ”Kontrollorgan” har kontaktuppgifterna uppdaterats till generaldirektoratet för konkurrens, konsumentfrågor och bedrägeribekämpning (*Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes*, DGCCRF) och det nationella institutet för ursprung och kvalitet (*Institut national de la qualité et de l'origine*, Inao).

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

9. Särskilda faktorer vid märkningen

Avsnittet ”Märkning” har ändrats i enlighet med nationella riktlinjer som syftar till att harmonisera utformningen av produktspecifikationerna. Det nuvarande stycket har strukits och ersatts med en mening som anger de obligatoriska lagstadgade delarna.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

10. Nationella krav

I överensstämmelse med ändringar i den nationella lagstiftningen presenteras avsnittet ”Nationella krav” i form av en tabell med de viktigaste kontrollpunkterna och bedömningsmetod. De ändringar som nämns under de föregående rubrikerna beaktas och läggs till i tabellen för de berörda punkterna.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

1. **Namn**

”Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB ☐ SGB ■

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

— 02 – KÖTT OCH ÄTBARA SLAKTBIPRODUKTER

0207 – Kött och ätbara slaktbiprodukter av fjäderfä enligt nr 0105, färska, kylda eller frysta

0207 11 – Ostyckat, färskt eller kylt

— 02 – KÖTT OCH ÄTBARA SLAKTBIPRODUKTER

0207 – Kött och ätbara slaktbiprodukter av fjäderfä enligt nr 0105, färska, kylda eller frysta

0207 12 – Ostyckat, fryst

— 02 – KÖTT OCH ÄTBARA SLAKTBIPRODUKTER

0207 – Kött och ätbara slaktbiprodukter av fjäderfä enligt nr 0105, färska, kylda eller frysta

0207 13 – Styckningsdelar samt slaktbiprodukter, färska eller kylda

— 02 – KÖTT OCH ÄTBARA SLAKTBIPRODUKTER

0207 – Kött och ätbara slaktbiprodukter av fjäderfä enligt nr 0105, färska, kylda eller frysta

0207 14 – Styckningsdelar samt slaktbiprodukter, frysta

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Poulet de l’Ardèche / Chapon de l’Ardèche” är frigående djur av arten *Gallus gallus*.

”Poulet de l’Ardèche / Chapon de l’Ardèche” har en god konformation, en köttig slaktkropp med låg fetthalt, välutvecklad muskelmassa i filéer och ben samt fast kött.

”Poulet de l’Ardèche / Chapon de l’Ardèche” kommer från tåliga stammar med långsam tillväxt. Slaktåldern är minst 81 dagar för ”Poulet de l’Ardèche” och minst 150 dagar för ”Chapon de l’Ardèche”.

Presentation:

— Endast slaktkroppar av klass A säljs hela.

— Hela slaktkroppar säljs med tarserna krökta mot fågelns bröstkorg, under bröstbenet.

— Om slaktkroppen styckas ska styckningsdelarna uppfylla presentationskriterierna för klass A.

Presentationssätt:

— Utan inälvor (slaktkroppens lägsta vikt: 1,3 kg för kycklingar och 2,9 kg för kapuner).

— Färdig för tillagning (lägsta vikt hos slaktkropp utan inälvor men med tarser: 1,030 kg för kycklingar och 2,530 kg för kapuner).

— Styckad (från slaktkroppar utan tarser vars minimivikt ska vara minst 90 % av fastställd vikt för hela fåglar som är färdiga för tillagning).

Köttet (och slaktbiprodukterna) saluförs färskt eller fryst.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Kycklingar och kapuner av typen ”Poulet de l’Ardèche / Chapon de l’Ardèche” föds upp utomhus med fri tillgång till en naturligt grustäckt, trädbevuxen rastgård, från högst 42 dagars ålder.

Fodret består uteslutande av vegetabilier, mineraler och vitaminer. Minst två typer av spannmål ska ingå. Fodrets totala fetthalt får inte överstiga 6 %.

Andel spannmål i fodret:

— Under inledningsfasen, från dag 1 till dag 28 som längst: minst 50 % spannmål.

— Under uppgödningsfasen från dag 29 till och med slakten: Den vägda genomsnittliga andelen spannmål och spannmålsprodukter ska vara minst 80 % under uppgödningsfasen. Denna period innefattar tillväxt- och slutgödningsfasen.

Spannmålsprodukter får utgöra högst 15 % av den sammanlagda mängden spannmål och spannmålsprodukter.

Fodret får inte innehålla läkemedel av något slag, inklusive koccidiostatika. Endast naturliga preparat för reglering av tarmfloran är tillåtna.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Uppfödningen av kycklingar och kapuner av typen ”Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche” äger rum inom ett avgränsat geografiskt område. Uppfödningsfasen motsvarar perioden från det att dagsgamla kycklingar placeras i uppfödningen och till dess att fjäderfäna avhämtas därifrån för att skickas till slakt.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Avståndet mellan uppfödningsanläggningen och slakteriet ska understiga 100 km eller en transporttid på under 3 timmar. Fjäderfän som säljs hela ska ha tarserna kvar.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Märkningarna ska innehålla följande:

— Beteckningen ”Poulet de l'Ardèche” eller ”Chapon de l'Ardèche”.

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Departementet Ardèche (07):

Samtliga kommuner i följande distrikt: Annonay, Annonay 1, Annonay 2, Aubenas 1, Haut-Eyrieux, Guilherand-Granges, Haut-Vivarais, Pouzin, Privas, Sarras, Tournon-sur-Rhône och Rhône-Eyrieux.

I distriktet Aubenas 2: kommunerna Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas, Saint-Etienne-de-Boulogne, Saint-Michel de Boulogne, Saint-Privat och Vesseaux.

I distriktet Berg-Helvie: kommunerna Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineys-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Pons och Sceautres.

I distriktet Haute-Ardèche: kommunerna 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 och Usclades-et-Rieutord.

Departementet Loire (42):

Samtliga kommuner i följande distrikt: Pilat och Saint-Chamond.

I distriktet Rive-de-Gier: kommunerna Châteauneuf, Farnay, La Grand-Croix, Lorette, Rive-de-Gier och Saint-Paul-en-Jarez.

Departementet Haute-Loire (43):

Samtliga kommuner i följande distrikt: 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 och Yssingeaux.

I distriktet Bas-en-Basset: kommunerna Bas-en-Basset, Beauzac, Malvalette och Retournac.

I distriktet Le-Puy-en-Velay 1: kommunen Le-Puy-en-Velay.

I distriktet Le-Puy-en-Velay 2: kommunerna Chaspinhac, Le Monteil och Le-Puy-en-Velay.

I distriktet Velay Volcanique: kommunerna Cussac-sur-Loire, Le Brignon och Solignac-sur-Loire.

6. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet mellan det geografiska området och ”Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche” har sin grund i både anseendet för produkterna och kunnandet hos uppfödarna.

Det geografiska området för ”Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche” utgörs av bergsmassivet Vivarais, som till större delen ligger i Ardèche men även sträcker sig in i östra delen av Haute-Loire och södra delen av Loire. Detta område består uteslutande av kommuner i bergs- och utlöparområden som kännetecknas av nackdelar som hänger samman med höjden, lutningen och/eller klimatet och får till effekt att möjligheterna till utnyttjande av jorden begränsas betydligt. Här har ett extensivt jordbruk vuxit fram.

Klimatet i det geografiska området är typiskt för medelhöga bergsområden och har kontinentala inslag, med stora skillnader mellan årstiderna och betydande temperaturskillnader, med mycket varma somrar och kalla vintrar, och mycket korta mellansäsonger och kraftiga vindar.

Det geografiska området kännetecknas dessutom av jordar som bildats av gamla eruptiva bergarter, granit och skiffer. Det rör sig om hårda men lätt sönderfallande bergarter, och marken i fjäderfänas rastgårdar är därför täckt med en stor mängd småsten.

Minst 30 träd av lokala arter planterats på rastgårdarna, som fåglarna har tillgång till när som helst. Träden skyddar fjäderfäna mot solen på sommaren och begränsar vindhastigheten, vilket uppmuntrar djuren att gå ut och förbättrar deras hälsa. Användningen av träd av lokala arter gör det möjligt att återskapa det lokala landskapet i rastgårdarna. Rastgårdarna efterliknar också den kuperade naturen inom det geografiska området.

Det lokala jordbruket bygger på blandjordbruk och uppfödning, och särskilt mjölk- och fruktproduktion. Det kännetecknas av små jordbruk med mycket få plana områden där man kan använda maskiner.

Valet av foder, som till stor del spannmålsbaserat, motsvarar dessutom de traditionella metoder som tillämpats av uppfödarna i Ardèche. De brukade komplettera fodret i rastgårdarna med spannmål från anläggningens odlingsbara mark.

För att fortsätta att säkerställa att hönsen i produktionen är frigående, även vid sjukdomsbekämpning, använder jordbrukarna inte läkemedelstillskott i fodret, utan föredrar förebyggande profylax som bygger på biologisk bekämpning och användning av växtextrakt.

Mot bakgrund av avfolkningen av landsbygden och nedläggningen av jordbruk har jordbrukarna gått över till en diversifierad produktion som gör det möjligt för dem att utnyttja den kuperade marken i det geografiska området, hantera de hårda klimatförhållandena, med betydande temperaturskillnader som förstärks av vinden, organisera sin arbetsbelastning under dagen och under säsongerna och anpassa sig till de lokala producenternas strävan efter kvalitetsproduktion. Produktionen av slaktkycklingar, som är både traditionell och av hög kvalitet, anses uppfylla dessa olika mål.

År 1985 bildade jordbrukarna *Confrérie des Volailles Fermières de l'Ardèche et du Haut Vivarais* (sammanslutningen för fjäderfäuppfödning inom jordbruket i Ardèche och Haut Vivarais) i syfte att främja produktionen av dessa djur inom ramen för gastronomi, turism och kultur. Samtidigt inrättades en skyddsorganisation.

Hela delar och styckningsdelar som säljs under namnet ”Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche” utmärks av det anseende som de har fått under årens lopp, produkternas kvalitet, beredningsmetoderna och djuruppfödningsföretagens kunnande.

Produkter som uppfyller kriterierna för klass A får saluföras som styckade slaktkroppar, slaktkroppar som är färdiga att tillagas med tarserna krökta mot fågelns bröstkorg, under bröstbenet, slaktdelar eller slaktbiprodukter. Alla dessa produkter kan vara avsedda för olika distributionsnät och därför förpackas efter konsumenternas behov.

Det geografiska område där fjäderfän föds upp under namnet ”Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche” ligger i ett område med berg och utlöpare som gynnar uppfödningen av frigående fjäderfän.

Landskapet kännetecknas av varierande natur- och jordbruksområden med olika användningsområden: djurhållning, arborikultur, odling av småfrukter, vin- och kastanjeodling.

Fågeluppfödningen sker med metoden frigående utomhus och är baserad på tåliga stammar med långsam tillväxt och hög rörlighet som är väl lämpade för ett liv utomhus, vilket gör det möjligt för dem att använda de kuperade rastgårdar som vanligtvis förekommer i det geografiska området. Inom ramen för jordbruksmetoden för frigående höns används därtill rastgårdar som efterliknar landskapen i det geografiska området – ofta kuperade, med träd av arter som finns i det lokala landskapet och med naturligt grus till följd av nedbrytningen av de bergarter som är typiska för det geografiska området: uråldriga vulkaniska bergarter, granit och skiffer. Förhållandena på rastgårdarna bidrar till att tillgodose djurens behov av motion och kompletterande foder (gräs, insekter) och till en god matsmältning, eftersom de där får det grus som de behöver för att kunna smälta maten ordentligt.

De kuperade rastgårdarna främjar utvecklingen av de yttre musklerna, framför allt på låren, och den fettförbränning som ger köttet hos ”Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche” dess magra karaktär.

På 1960-talet började en fjäderfäsektor växa fram i norra Ardèche, och den fick konkret form på 1980-talet när uppfödarna bildade *Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche* 1985.

Ett bevis för produktens anseende är att den har vunnit ett stort antal priser. Den har till exempel vunnit flera medaljer vid den allmänna jordbrukstävlingen: ”Poulet de l'Ardèche” utan inkråm tilldelades en silvermedalj år 1993 och lår av ”Poulet de l'Ardèche” tilldelades en silvermedalj år 1997. Den senare produkten fick även en bronsmedalj 1996.

Uppfödarnas insatser på försäljningsställena, populära turistdestinationer och lokala marknader för att förklara produktionsmetoden och sprida recept där produkterna ingår har bidragit till denna framgång.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen för den geografiska beteckningen

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