



## Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedkeuring minimale wijziging productdossier BGA “Poulet de l’Ardèche/ Chapon de l’Ardèche” (kip)

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2025/2297 van de Europese Unie van 16 april 2025 bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de minimale wijziging van een bestaand productdossier in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen bekendgemaakt.

**Bekendmaking van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding, als bedoeld in artikel 4, lid 4, en artikel 5, lid 2, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie**

(C/2025/2297)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27<sup>1</sup> van de Commissie.

### MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

#### Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143

##### 1. Naam van het product

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

##### 2. Type geografische aanduiding

- ☐ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)
- ☒ Beschermde geografische aanduiding (BGA)
- ☐ Geografische aanduiding (GA)

##### 3. Sector

- ☒ Agrarische producten
- ☐ Wijn
- ☐ Gedistilleerde dranken

##### 4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Frankrijk

##### 5. Kwalificatie als standaardwijziging

De aanvraag tot wijziging van de BGA “Poulet de l’Ardèche/ Chapon de l’Ardèche” heeft niet betrekking op een van de drie situaties waarin sprake is van een wijziging op Unieniveau. Dus is er geen sprake van de volgende situaties:

- a) de wijziging behelst een wijziging van de naam van de beschermde geografische aanduiding;
- b) de wijziging dreigt het verband met de geografische omgeving teniet te doen;
- c) de wijziging leidt tot verdere beperkingen op het in de handel brengen van het product.

<sup>1</sup> Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2025/27/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj)).

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een “standaardwijziging” gaat.

## 6. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

1. Bevoegde dienst van de lidstaat  
De rubriek “Bevoegde dienst van de lidstaat” is bijgewerkt met de gegevens van het INAO (Institut national de l’origine et de la qualité) als bevoegde dienst van de lidstaat, zulks in overeenstemming met Verordening (EU) 2024/1143.  
De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.
2. Groepering die de aanvraag indient  
In de rubriek “Groepering die de aanvraag indient” zijn de gegevens van de groepering bijgewerkt.  
De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.
3. Beschrijving van het product  
In de rubriek “Beschrijving van het product” zijn de kenmerkende organoleptische criteria gepreciseerd. Ook is aangegeven dat de beveleedheid van de karkassen moet voldoen aan de criteria van klasse A.  
Toegevoegd is een passage waarin staat dat deelstukken afkomstig mogen zijn van karkassen van klasse A of met geringe afwijkingen. De karkassen waarvan de deelstukken afkomstig zijn, moeten voldoen aan het minimumgewicht voor van de ingewanden ontdane karkassen zonder slachtafval. De deelstukken moeten voldoen aan de aanbiedingscriteria van klasse A. De aanbiedingsvormen voor versneden producten zijn eveneens gepreciseerd.  
De regels gelden voortaan ook voor slachtafval. De slachtafval zijn afkomstig van de karkassen van pluimvee dat is geslacht voor de BGA. Ze kunnen afzonderlijk onder de BGA in de handel worden gebracht.  
De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.
4. Afbakening van het geografische gebied  
De tekst van de rubriek “Afbakening van het geografische gebied” is gewijzigd, maar het geografische gebied zelf is niet gewijzigd. De lijst van gemeenten is bijgewerkt vanwege gemeentelijke fusies.  
De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.
5. Gegevens waaruit blijkt dat het product afkomstig is uit het geografische gebied  
De rubriek “Gegevens waaruit blijkt dat het product afkomstig is uit het geografische gebied” is gewijzigd. Het traceerbaarheidsdiagram is een traceerbaarheidstabel geworden en de categorieën marktdeelnemers die onder het productdossier vallen, zijn bijgewerkt. In de voorafgaande alinea wordt ingegaan op de invoering van bottom-up- en top-down-traceerbaarheid.  
De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.
6. Werkwijze voor het verkrijgen van het product  
De rubriek “Werkwijze voor het verkrijgen van het product” is als volgt gewijzigd:
  - “Gebruikte stammen”  
De tabel met stammen is geschrapt. Deze is vervangen door het verwachte fenotype voor de BGA-productie, met vermelding van de kleur veren en loopbenen.
  - “Uitloopgebieden”  
De naam en inhoud van de rubriek zijn bijgewerkt, waarbij beschrijvende kenmerken waarop niet kan worden gecontroleerd, zijn geschrapt. Ook zijn wijnstokken geschrapt uit de lijst van begroeiing die meetelt in het aantal van dertig bomen dat in een uitloopgebied moet staan.
  - “Voer”  
Er is verduidelijkt dat van granen afgeleide producten ten hoogste 15% mogen uitmaken van het totale gewicht van de granen en daarvan afgeleide producten in het voedermengsel.
  - “Ziektebestrijding”  
De tekst van de rubriek is gewijzigd, maar de informatie over het ziektebestrijdingsproces zelf is niet gewijzigd.
  - “Vervoer en ophalen van de vogels”  
Toegevoegd aan het productdossier zijn voorschriften voor een verplichte periode van onthouding van voer, de maximale tijd tussen het weghalen van de vogels en de slacht, en de maximale wachttijd en de wachtomstandigheden tussen het moment van aankomst in het slachthuis en de slacht.
  - “Aanbiedingsvorm van het product”  
De verwijzingen naar het handmatig versnijden van de vogels zijn geschrapt en er is aangegeven dat versneden karkassen aan de criteria van klasse A moeten voldoen.  
Toegevoegd aan het productdossier zijn voorschriften voor de tijd tussen de slacht en het versnijden (96 uur) en/of het invriezen (3 dagen).  
De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.
7. Elementen die het verband met het geografische gebied rechtvaardigen  
De rubriek “Verband met de oorsprong” is opnieuw ingedeeld en bestaat nu uit drie delen over de specifieke kenmerken van het geografische gebied, het product zelf en het causale verband.



- De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.
8. Verwijzingen naar de controle-instantie  
In de rubriek "Controlestructuur" zijn de gegevens van het DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) en het INAO bijgewerkt.  
De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.
9. Specifieke elementen van de etikettering  
De rubriek "Etikettering" is aangepast aan de geldende nationale richtsnoeren voor de opstelling van productdossiers: de huidige alinea is vervangen door een zin waarin de verplichte regelgevingsbepalingen zijn vermeld.  
De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.
10. Nationale eisen  
De rubriek "Nationale eisen" is aangepast aan de ontwikkelingen in de nationale wet- en regelgeving en is in een tabel gegoten met de belangrijkste te controleren punten met bijbehorende evaluatiemethoden. De bovenstaande wijzigingen zijn verwerkt in de tabel.  
De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

## **ENIG DOCUMENT**

### **Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten**

#### *1. Naam van het product*

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

#### *2. Type geografische aanduiding*

BOB ☐ BGA ☒

#### *3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort*

Frankrijk

#### *4. Beschrijving van het landbouwproduct*

#### **4.1. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

- 02 – VLEES EN EETBARE SLACHTAFVALLEN  
0207 – Vlees en eetbare slachtafval van pluimvee bedoeld bij post 0105, vers, gekoeld of bevroren  
0207 11 – niet in stukken gesneden, vers of gekoeld
- 02 – VLEES EN EETBARE SLACHTAFVALLEN  
0207 – Vlees en eetbare slachtafval van pluimvee bedoeld bij post 0105, vers, gekoeld of bevroren  
0207 12 – niet in stukken gesneden, bevroren
- 02 – VLEES EN EETBARE SLACHTAFVALLEN  
0207 – Vlees en eetbare slachtafval van pluimvee bedoeld bij post 0105, vers, gekoeld of bevroren  
0207 13 – delen en slachtafval, vers of gekoeld
- 02 – VLEES EN EETBARE SLACHTAFVALLEN  
0207 – Vlees en eetbare slachtafval van pluimvee bedoeld bij post 0105, vers, gekoeld of bevroren  
0207 14 – delen en slachtafval, bevroren

#### **4.2. Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is**

"Poulets de l'Ardèche"/ "Chapons de l'Ardèche" zijn dieren van de soort Gallus gallus die in de buitenlucht worden gehouden.

"Poulets de l'Ardèche"/ "Chapons de l'Ardèche" hebben een goede beveleesheid, een vlezig karkas met weinig vet, een goed ontwikkelde spiermassa bij de filets en dijen, en stevig vlees.

"Poulets de l'Ardèche"/ "Chapons de l'Ardèche" zijn afkomstig van robuuste, langzaam groeiende stammen. De minimale slachtleeftijd is 81 dagen voor de "Poulet de l'Ardèche" en 150 dagen voor de "Chapon de l'Ardèche".

Kenmerken van de aanbiedingsvormen:



- alleen karkassen van klasse A worden onversneden verkocht;
- de onversneden karkassen worden aangeboden met loopbenen die in de borstkas zijn omgebogen, onder het borstbeen;
- wanneer het vlees wordt versneden, moeten de stukken in overeenstemming zijn met de aanbiedingscriteria van klasse A.

Aanbiedingsvormen:

- ontdarmd (minimumslachtgewicht = 1,3 kg voor de kip en 2,9 kg voor de kapoen);
- panklaar (van de ingewanden ontdaan, zonder slachtafval, met loopbenen: minimumslachtgewicht = 1,030 kg voor de kip en 2,530 kg voor de kapoen);
- versneden (afkomstig van karkassen zonder loopbenen waarvan het minimumgewicht niet lager mag zijn dan 90% van het gewicht van hele, panklare vogels).

Dit vlees (en de slachtafvallen) wordt vers of bevroren aangeboden.

#### **4.3. Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)**

De “Poulets de l’Ardèche”/ “Chapons de l’Ardèche” worden vanaf de leeftijd van ten hoogste 42 dagen met vrije uitloop gehouden. Daarbij hebben ze vrije toegang tot een uitloopegebied met bomen dat van nature met grind is bedekt.

Het voeder bestaat voor 100% uit gewassen, mineralen en vitaminen. Er komen ten minste twee soorten granen in het voeder voor. Het totale vetgehalte van het voeder is niet hoger dan 6%.

Aandeel granen in het voer:

- vanaf de 1<sup>e</sup> tot maximaal de 28<sup>e</sup> dag: ten minste 50% granen;
- tijdens het vetmesten vanaf de 29<sup>e</sup> dag tot de slacht: het gemiddelde gewogen percentage van granen en daarvan afgeleide producten is ten minste 80%. Deze fase omvat de groei- en afmestperiode.

De van granen afgeleide producten maken ten hoogste 15% van alle granen en daarvan afgeleide producten uit.

De voeders bevatten geen enkel geneesmiddel, ook geen coccidiostatica. Alleen natuurlijke middelen die de darmflora reguleren, zijn toegestaan.

#### **4.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden**

De “Poulets de l’Ardèche”/ “Chapons de l’Ardèche” worden in het afgebakende geografische gebied gehouden. De opfokperiode begint op het moment dat de eendaagse kuikens aan het opfokprogramma worden toegevoegd, en eindigt wanneer het pluimvee wordt weggehaald om naar het slachthuis te worden gebracht.

#### **4.5. Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

De afstand tussen de houderij en het slachthuis is minder dan honderd km (of de duur van het transport tussen de houderij en het slachthuis bedraagt minder dan drie uur). De onversneden vogels worden met loopbenen aangeboden.

#### **4.6. Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

Op de etiketten moet worden vermeld:

- de benaming: “Poulet de l’Ardèche/ Chapon de l’Ardèche”.

#### **5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Departement Ardèche (07):

Alle gemeenten in de volgende kantons: Annonay, Annonay 1, Annonay 2, Aubenas 1, Haut-Eyrieux, Guilhaud-Granges, Haut-Vivarais, Pouzin, Privas, Sarra, Tournon-sur-Rhône en Rhône-Eyrieux.

Kanton Aubenas 2: de gemeenten Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas, Saint-Etienne-de-Boulogne, Saint-Michel de Boulogne, Saint-Privat en Vesseaux.

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

Kanton Haute – Ardèche: de gemeenten Astet, Barnas, Burzet, Chirols, Coucouron, Cros-de-Géorand, Issanlas, Issarlès, Lachapelle-Grailhouse, 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 en Usclades-et-Rieutord.

Departement Loire (42):

Alle gemeenten in de volgende kantons: Pilat en Saint-Chamond.

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

Departement Haute-Loire (43):

Alle gemeenten in de volgende kantons: 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 en Yssingeaux.

Kanton Bas-en-Basset: de gemeenten Bas-en-Basset, Beauzac, Malvallette en Retournac.

Kanton Le-Puy-en-Velay 1: de gemeente Le-Puy-en-Velay.

Kanton Le-Puy-en-Velay 2: de gemeenten Chaspinhac, Le Monteil en Le-Puy-en-Velay.

Kanton Velay Volcanique: de gemeenten Cussac-sur-Loire, le Brignon en Solignac-sur-Loire.

## 6. Verband met het geografische gebied

Het oorzakelijk verband tussen het geografische gebied en de “Poulet de l’Ardèche/ Chapon de l’Ardèche” berust zowel op de reputatie van deze producten als op het vakmanschap met betrekking tot de pluimveeteelt.

Het geografische gebied van de “Poulet de l’Ardèche/ Chapon de l’Ardèche” wordt gevormd door het massief Monts du Vivarais, dat hoofdzakelijk in de Ardèche gelegen is, maar zich ook over het oostelijke deel van Haute-Loire en het zuiden van Loire uitstrekt. Een van de kenmerken van dit gebied is dat het uitsluitend uit gemeenten bestaat die in de bergen of aan de voet daarvan liggen en die nadelen ondervinden van de hoogte, de hellingsgraad en/of het klimaat, waardoor de mogelijkheden om de grond te gebruiken zeer beperkt zijn. Het is een gebied waar extensieve landbouw wordt bedreven.

Het geografische gebied heeft een middelgebergte- tot landklimaat, met scherpe contrasten tussen de seizoenen, grote temperatuurverschillen met warme zomers en koude winters, zeer korte tussenseizoenen en veel wind.

Verder kenmerkt het geografische gebied zich door bodems die uit oude vulkaanrotsen, graniet en schist zijn gevormd. Voor al deze rotsen geldt dat ze hard zijn maar gemakkelijk verbrekken, waardoor er in het uitloopgebied van de vogels zeer veel kleine steentjes op de grond liggen. Tot slot zijn de uitloopgebieden, die vrij toegankelijk zijn voor de vogels, beplant met ten minste dertig bomen van lokale soorten. Deze bieden bescherming tegen zomerzon en wind, wat de vogels stimuleert om naar buiten te gaan, en wat bevorderlijk is voor hun gezondheid. Door het gebruik van bomen van lokale soorten sluiten de uitloopgebieden aan bij de omringende landschappen van de Ardèche. Het geaccidenteerde karakter van het geografische gebied komt ook terug in de uitloopgebieden.

Veeteelt- en gemengde bedrijven vormen de basis van de landbouw in Ardèche. Ze produceren voornamelijk melk en fruit. De landbouwbedrijven zijn vaak klein en hebben doorgaans weinig vlakke grond tot hun beschikking waar mechanisatie kan worden toegepast.

De keuze voor voer met een groot aandeel granen komt bovendien overeen met de traditionele wijze waarop de dierhouders in Ardèche te werk gingen. Zij hadden de gewoonte om het voedsel dat in de uitloopgebieden van nature aanwezig was, aan te vullen met granen die op het weinige bouwland werden geproduceerd.

Om de extensieve productiewijze ook door te voeren in de bestrijding van ziekten, gebruiken de dierhouders geen medicinale supplementen in de voeders, maar geven ze de voorkeur aan preventieve profylaxe op basis van biologische bestrijding en het gebruik van plantenextracten.

In een context van plattelandsvlucht en landbouwkundige onderwaardering hebben landbouwers hun productie gediversifieerd, waardoor ze de geaccidenteerde grond in het geografische gebied konden benutten, bestand waren tegen de barre klimatologische omstandigheden met aanzienlijke temperatuurschommelingen die door de wind worden versterkt, de werkbelasting over de dag en de seizoenen konden spreiden en konden inspelen op de vraag om kwaliteitsproducten van lokale producenten. De productie van traditioneel en hoogwaardig slachtpluimvee voldoet aan al deze doelstellingen.

In 1985 richtten de dierhouders de Confrérie des Volailles Fermières de l’Ardèche et du Haut Vivarais op om hun productie te promoten op gastronomisch, toeristisch en cultureel gebied. Tegelijk werd een belangengroepering (syndicat de défense) opgericht.

De onversneden en versneden vogels die onder de naam “Poulet de l’Ardèche”/ “Chapon de l’Ardèche” worden verkocht, onderscheiden zich dankzij hun in de loop der jaren verworven faam, de kwaliteit van de producten, de verwerkingsprocedures en de knowhow van de houderijen.

Producten die aan de criteria van klasse A voldoen, mogen in de handel worden gebracht als ontdarmde karkassen, panklare karkassen met loopbenen die onder het borstbeen in de borstkas zijn omgebogen, in versneden stukken en als slachtafval. Al deze producten kunnen bestemd zijn voor verschillende distributienetwerken en mogen daarom worden verpakt op manieren die aansluiten bij de behoeften van de consument.



Het geografische gebied waar de vogels voor de benaming “Poulet de l’Ardèche” / “Chapon de l’Ardèche” worden gehouden, ligt in de bergen of aan de voet daarvan, wat heeft geleid tot een extensieve vorm van pluimveehouderij.

Het landschap vormt een lappendeken van natuur- en landbouwgebieden met uiteenlopende bestemmingen: veeteelt, boomkwekerij, kleinfruit, wijnbouw, kastanjes.

Er wordt gebruikgemaakt van een houderijmethode in de buitenlucht. De robuuste, beweeglijke en langzaam groeiende stammen zijn geschikt om in de buitenlucht te leven en kunnen de geaccidenteerde uitloopgebieden in het geografische gebied goed benutten. Bovendien wordt bij de extensieve houderijmethode gebruikgemaakt van uitloopgebieden die representatief zijn voor de landschappen van het geografische gebied: vaak geaccidenteerd, beplant met bomen van soorten die voorkomen in het landschap van Ardèche en met natuurlijk “grit”, gevormd door de afbraak van rotsen die typerend zijn voor het geografische gebied: oude vulkaanrotsen, graniet en schist. Dankzij de kenmerken van de uitloopgebieden krijgen de dieren voldoende beweging, kunnen ze extra voedsel zoeken (gras, insecten) en krijgen ze het nodige grit binnen om hun voeder goed te verteren, wat gunstig is voor de spijsvertering.

Dankzij het geaccidenteerde karakter van de uitloopgebieden wordt ook de ontwikkeling van de bovenste spieren bevorderd, vooral bij de dijen, en wordt het vlees van de “Poulet de l’Ardèche” / “Chapon de l’Ardèche” minder vet.

Na het prille begin in de jaren 1960 in het noorden van de Ardèche komt er in de jaren 1980 een ware pluimveesector van de grond: in 1985 richt een aantal landbouwers de “Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l’Ardèche” op.

De vele prijzen die zij hebben behaald, getuigen ook van hun reputatie. Op het “concours général agricole” (wedstrijd voor landbouwproducten) zijn verschillende medailles behaald, waaronder twee zilveren medailles in 1993 en 1997 voor respectievelijk de van ingewanden ontdane “Poulet de l’Ardèche” en de dijen van de “Poulet de l’Ardèche”, en in 1996 ook een bronzen medaille voor de dijen van de “Poulet de l’Ardèche”.

Dat de dierhouders naar de verkooppunten, toeristische locaties en lokale feesten gaan om hun productiemethode toe te lichten en recepten voor hun producten aan te reiken, heeft tot dit succes bijgedragen.

#### ***Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding***

[https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document\\_administratif-efdf564-6283-4f26-95c5-276997e6f349](https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-efdf564-6283-4f26-95c5-276997e6f349)