



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedkeuring minimale wijziging productdossier BGA “Volailles des Landes” (pluimvee)

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/2025/2451 van de Europese Unie van 24 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/2025/2451)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27¹ van de Commissie.

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

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

“Volailles des Landes”

PGI-FR-0163-AM01 – 4.2.2025

1. Naam van het product

“Volailles des Landes”

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 “Volailles des Landes” 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.

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

¹ PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj.



6. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

1. Bevoegde dienst van de lidstaat

Toegevoegd is de rubriek “Bevoegde dienst van de lidstaat” met daarin de gegevens van het Institut national de l’origine et de la qualité (INAO) 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

De rubriek “Groepering die de aanvraag indient” is gewijzigd: alleen de contactgegevens en de samenstelling van de groepering zijn nog vermeld.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

3. Productcategorie

De rubriek “Productcategorie” is in overeenstemming gebracht met de geldende nomenclatuur.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

4. Naam van het product

De rubriek “Naam van het product” wordt voortaan alleen de naam van de BGA “Volailles des Landes” genoemd. De producten die onder de naam vallen, staan vermeld in de rubriek “Beschrijving van het product”.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

5. Beschrijving van het product

In de rubriek “Beschrijving van het product” zijn aan het pluimveeoverzicht de parelhoenkapoen, de minikapoen en slachtafvallen toegevoegd.

De parelhoenkapoen en de minikapoen vormen een aanvulling op het assortiment “Volailles des Landes”-producten dat bedoeld is voor feestelijke gelegenheden.

Bij de slachtafvallen gaat het om de lever, de spiermaag en het hart. De slachtafvallen 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 beschrijving is aangevuld met een tabel met de verschillende soorten pluimvee, de kleur en het minimumgewicht van de karkassen.

Het gewicht van de kapoen en dat van de hen, die in het huidige productdossier worden uitgedrukt in levend gewicht, zijn gewijzigd en luiden voortaan in geslacht gewicht, zoals dat ook bij ander pluimvee het geval is.

De lijst van deelstukken is geschrapt omdat deze al voorkomt in Verordening (EG) nr. 543/2008 inzake de handelsnormen voor vlees van pluimvee.

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 slachtafvallen.

De deelstukken moeten voldoen aan de criteria voor de presentatie van het product van klasse A. Onversneden karkassen, deelstukken en slachtafvallen mogen voortaan diepgevroren in de handel worden gebracht.

De beschrijving van de kenmerken van het pluimvee is ook herzien: verduidelijkt zijn de begrippen pluimvee met stevig vlees (bij vers en onbewerkt gevogelte), pluimvee met een goede vetbedekking (met goed verspreid subcutaan vet) en vlezig pluimvee (ontwikkelde spiermassa en evenwichtige mesting).

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

6. 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 oorspronkelijke lijst van kantons is in het productdossier vervangen door een lijst van gemeenten.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

7. 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. Toegevoegd is een verplichting om marktdeelnemers te identificeren voordat zij controles



uitvoeren. De tabel met traceerbaarheidselementen (stadium/gevolgde informatie/bijbehorend document) is bijgewerkt.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

8. Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De rubriek “Werkwijze voor het verkrijgen van het product” is als volgt gewijzigd:

- “Selectie”
Toegevoegd is een tabel met de fenotypen van de voor de BGA-productie geselecteerde stammen, met een beschrijving van het verenkleed en de kleur van de huid en de poten.
- “Houderijmethode”
De omstandigheden waarin de dieren moeten worden gehouden, zijn nauwkeuriger beschreven: het pluimvee wordt gehouden in een vaste of verplaatsbare stal waarvoor een bepaalde maximumgrootte is vastgesteld (400 m² voor vaste stallen en 150 m² voor verplaatsbare stallen). De dieren hebben permanent toegang tot water en voer.
Toegevoegd is een beschrijving van de stallen (luik, opening), waarin staat dat ze goede ventilatie en luchtverversing moeten hebben, dat condensatie moet worden voorkomen en dat er in de stal natuurlijke verlichting moet zijn.
De beschrijving van de uitlopen is gewijzigd. De term “met schaduw” is vervangen door een precies aantal bomen of struiken naargelang van het aantal dieren in de uitloop.
Wat betreft het opfokken van parelhoenders of parelhoenkapoenen is een passage toegevoegd waarin staat dat er zitstokken moeten zijn.
Voor de duur van de sanitaire leegstand is een rekenregel toegevoegd.
De overzichtstabel met de leef- en uitloopomstandigheden en de slachtleeftijd voor de verschillende soorten pluimvee is in overeenstemming gebracht met de bovenstaande wijzigingen, en met name de toevoeging van de parelhoenkapoenen en de minikapoenen.
- “Voer”
Er is een positieve lijst van toegestane categorieën grondstoffen toegevoegd. Het pluimvee mag niet met genetisch gemodificeerde maïs zijn gevoederd.
Het percentage granen en afgeleide producten in het meststadium is ook gewijzigd, van minimaal 75% naar minimaal 70%.
Toegevoegd is het voorschrift dat het percentage aan van granen afgeleide producten niet hoger mag zijn dan 15% van het totale gewicht van het voedermengsel.
Het aandeel maïs in het voeder is vastgesteld op 50% voor gele en witte kippen, kapoenen en hennen en voor kwartels.
Voor parelhoenders en parelhoenkapoenen is dit aandeel 30% en voor kalkoenen 20%.
De bepaling dat het voer van kapoenen en kippen wordt verrijkt met melkproducten die ten minste 5% van het gewicht van het voedermengsel uitmaken, geldt ook voor parelhoenkapoenen en minikapoenen. De periode waarin kapoenen dit voer krijgen, is teruggebracht van de laatste 25 dagen tot de laatste 21 dagen, een periode die voortaan geldt voor alle vogels die bij feestelijke gelegenheden worden gegeten.
- “Voorwaarden voor ophalen, vervoeren en slachten”
Toegevoegd aan het productdossier zijn voorschriften voor de onthouding van voer, de maximale tijd tussen het einde van het ophalen van de vogels en de slacht, de maximale duur van het vervoer en de tijd om te herstellen vóór het slachten.
- “Slacht – versnijding”
Toegevoegd aan het productdossier zijn voorschriften voor de tijd tussen de slacht en het versnijden en/of het invriezen (maximaal 96 uur).
Aan het productdossier zijn criteria voor het sorteren van de slachtafvallen toegevoegd.
De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

9. Verband

De rubriek “Verband” 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.

10. Controlestructuur

De rubriek “Controlestructuur” is aangepast aan de geldende nationale richtsnoeren voor de opstelling van productdossiers: alleen de naam en de contactgegevens van de bevoegde Franse autoriteiten (INAO en DGCCRF) zijn vermeld.

De naam en contactgegevens van de certificeringsinstantie zijn opvraagbaar bij het INAO.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.



11. 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.

12. 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 wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

1. Naam van het product

“Volailles des Landes”

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

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

“Volailles des Landes” behoren tot de orde van de hoendervogels. Ze bestaan uit verschillende families en omvatten meerdere soorten dieren:

kip, kapoen, minikapoen, hen,
parelhoen, parelhoenkapoen,
kwartel,
kalkoen.

Bij al deze dieren gaat het om langzaam groeiende, robuuste stammen die geschikt zijn voor een lange mestperiode, waardoor de dieren kunnen worden geslacht als ze geslachtsrijp zijn, wat zorgt voor een optimale kwaliteit van het product.

Ze worden in de buitenlucht of met vrije uitloop (kippen) gehouden in uitloopgebieden met bomen. Dankzij de omstandigheden waarin de dieren worden gehouden, in combinatie met voer op basis van granen en met name maïs, krijgt het pluimvee stevig vlees (bij vers en onbewerkt gevogelte), een goede vetbedekking (met goed verspreid subcutaan vet) en wordt het vlezig (ontwikkelde spiermassa en evenwichtige mesting), waarbij de kenmerken voldoen aan de onderstaande criteria.

Eindproduct	Minimumgewicht, ontdarmd	Minimumgewicht ontdaan van ingewanden, zonder slachtafval	Kleur van de huid / het vlees	Kleur van de poten
Kippen	1,3 kg	1 kg	Geel of wit	Geel, wit of zwart
Kapoen	2,9 kg	2,5 kg	Geel of wit	Geel, wit of zwart
Minikapoen	2 kg	1,7 kg	Geel of wit	Geel, wit of zwart

Eindproduct	Minimumgewicht, ontdarmd	Minimumgewicht ontdaan van ingewanden, zonder slachtafvallen	Kleur van de huid / het vlees	Kleur van de poten
Hen	1,95 kg	1,65 kg	Geel of wit	Geel, wit of zwart
Parelhoen	1,1 kg	0,85 kg	Gebroken wit	Zwart
Parelhoenkapoen	1,8 kg	1,4 kg	Gebroken wit	Zwart
Kalkoen	2,7 kg	2,3 kg	Geel of wit	Zwart
Kwartel	– Met kop: 150 g Zonder kop: 140 g		Geel	Grijs

De onversneden vogels, deelstukken en slachtafvallen (hart, spiermaag en lever) worden vers of bevroren in de handel gebracht.

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)

Het voer van de “Volailles des Landes” mag uitsluitend plantaardige grondstoffen, melkproducten en mineralen bevatten.

Het voeder voor het pluimvee is vrij van genetisch gemodificeerde maïs.

Tijdens de mestperiode krijgt het pluimvee voeder dat ten minste 70% granen bevat, waarvan ten minste:

- 50% maïs voor kippen, hennen, kapoenen, minikapoenen en kwartels,
- 30% maïs voor parelhoenders en parelhoenkapoenen,
- 20% maïs voor kalkoenen.

Het percentage aan van granen afgeleide producten mag niet hoger zijn dan 15% van het totale gewicht van het voedermengsel.

Deze periode begint voor:

- kippen, kapoenen, parelhoenkapoenen, minikapoenen en hennen: vanaf de 29e dag,
- parelhoenders en kalkoenen: vanaf de 64e dag,
- kwartels: vanaf de 15e dag.

De kapoenen, minikapoenen, parelhoenkapoenen en hennen krijgen in de laatste 21 dagen vóór de slacht voer dat voor ten minste 5% van het gewicht is verrijkt met melkproducten.

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

“Volailles des Landes” worden van binnenkomst tot ophaling in het afgebakende geografische gebied gehouden.

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

Het pluimvee is afkomstig van karkassen van klasse A.

De deelstukken mogen afkomstig 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 slachtafvallen. De deelstukken moeten voldoen aan de criteria voor de presentatie van het product van klasse A.

Het pluimvee wordt als volgt aangeboden:

- “panklaar” (geplukt, van de ingewanden ontdaan, zonder kop, met of zonder loopbeen);
- “ontdarmd” (geplukte, van de ingewanden ontdaan, met kop, poten en eetbare bijproducten).

De deelstukken worden als volgt aangeboden:

- uitgesneden stukken van het karkas,
- slachtafvallen (hart, spiermaag en lever).

De onversneden vogels, deelstukken en slachtafvallen worden vers of diepgevroren in de handel gebracht.

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

Een strook op het etiket van het eindproduct bevat gegevens over het product: houderijmethode, opfokduur en voeder.



5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied omvat:

departement Gers:

de gemeenten Arblade-le-Bas, Arblade-le-Haut, Aurensan, Ayzieu, Barcelonne-du-Gers, Bascous, Bernède, Bétous, Bourrouillan, Bretagne-d'Armagnac, Campagne-d'Armagnac, Castelnau d'Auzan, Labarrère, Castex-d'Armagnac, Caumont, Caupenne-d'Armagnac, Cazaubon, Cazeneuve, Corneillan, Courrensan, Cravencères, Dému, Eauze, Espas, Estang, Fourcès, Gée-Rivière, Gondrin, Le Houga, Labarthète, Lagrault-du-Gers, Lanne-Soubiran, Lannemaignan, Lannepax, Lannux, Larée, Larroque-sur-l'Osse, Laujuzan, Lauraët, Lelin-Lapujolle, Lias-d'Armagnac, Loubédât, Luppé-Violles, Magnan, Manciet, Marguestau, Mauléon-d'Armagnac, Maulichères, Maumusson-Laguian, Maupas, Monclar, Monguilhem, Monlezun-d'Armagnac, Montréal, Mormès, Mourède, Nogaro, Noulens, Panjas, Perchède, Projan, Ramouzens, Réans, Sainte-Christie-d'Armagnac, Saint-Germé, Saint-Griède, Saint-Martin-d'Armagnac, Saint-Mont, Salles-d'Armagnac, Séailles, Ségos, Sion, Sorbets, Tarsac, Toujouse, Urgosse, Vergoignan, Verlus, Viella en het deel van de gemeente Riscle dat overeenkomt met het grondgebied van de gemeente Riscle vóór de fusie met de gemeente Cannet op 1 januari 2019;

departement Gironde:

de gemeenten Andernos-les-Bains, Arbanats, Arcachon, Arcins, Arès, Arsac, Aubiac, Audenge, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Balizac, Le Barp, Barsac, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Belin-Béliet, Bernos-Beaulac, Berthez, Biganos, Birac, Baignan-Prignac, Blanquefort, Bommes, Bordeaux, Bourideys, Le Bouscat, Brach, Brannens, La Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cadaujac, Canéjan, Captieux, Carcans, Castelnau-de-Médoc, Castres-Gironde, Cauvignac, Cazalis, Cazats, Cérons, Cestas, Cissac-Médoc, Civrac-en-Médoc, Coimères, Couquègues, Cours-les-Bains, Cudos, Cussac-Fort-Médoc, Escaudes, Eysines, Fargues, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Gans, Giscos, Goualade, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grignols, Guillos, Gujan-Mestras, Le Haillan, Hostens, Hourtin, Illats, Isle-Saint-Georges, Jau-Dignac-et-Loirac, Labarde, Labescau, Lacanau, Lados, Lamarque, Landiras, Langon, Lanton, Lartigue, Lavazan, Lège-Cap-Ferret, Léogéats, Léognan, Lerm-et-Musset, Lesparre-Médoc, Lignan-de-Bazas, Listrac-Médoc, Louchats, Lucmau, Ludon-Médoc, Lugos, Macau, Marcheprime, Margaux-Cantenac, Marimbault, Marions, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Masseilles, Mazères, Mérignac, Mios, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, Le Nizan, Noaillan, Ordonnac, Origine, Parempuyre, Pauillac, Pessac, Le Pian-Médoc, Podensac, Pompéjac, Le Porge, Portets, Préchac, Preignac, Pujols-sur-Ciron, Queyrac, Roaillan, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Côme, Saint-Estèphe, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léger-de-Balson, Saint-Magne, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Castelnau, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Sauveur, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Symphorien, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzens-de-Médoc, Sainte-Hélène, Salaunes, Salles, Saucats, Saumos, Sauternes, Sauviac, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soussans, Le Taillan-Médoc, Talais, Talence, Le Teich, Le Temple, La Teste-de-Buch, Toulence, Le Tuzan, Uzeste, Valeyrac, Vendays-Montalivet, Vensac, Le Verdon-sur-Mer, Vertheuil, Villandraut, Villenave-d'Ornon en Virelade;

departement Landes: in zijn geheel;

departement Lot-et-Garonne:

de gemeenten Allons, Ambrus, Antagnac, Anzex, Barbaste, Beauziac, Boussès, Casteljaloux, Caubeyres, Damazan, Durance, Fargues-sur-Ourbise, Houeillès, Labastide-Castel-Amouroux, Lavardac, Leyritz-Moncassin, Mézin, Montgaillard-en-Albret, Pindères, Pompiey, Pompage, Poudenas, Poussignac, Réaup-Lisse, La Réunion, Saint-Léon, Saint-Martin-Curton, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Saint-Pierre-de-Buzet, Sauméjan, Sos, Villefranche-du-Queyran en Xaintrailles;

departement Pyrénées-Atlantiques:

de gemeenten Arancou, Argagnon, Arget, Arnos, Arthez-de-Béarn, Artix, Arzacq-Arraziguet, Aubous, Auterive, Aydie, Ayherre, Baigts-de-Béarn, Balansun, Baliracq-Maumusson, Bardos, La Bastide-Clairence, Bayonne, Bellocq, Bérenx, Bergouey-Viellenave, Bidache, Bonnut, Boucau, Boueilh-Boueilho-Lasque, Bouillon, Boumourt, Briscous, bureaux-Mendousse, Cabidos, Came, Carresse-Cassaber, Castagnède, Casteide-Cami, Casteide-Candau, Castétis, Castetpugon, Castillon (Canton d'Arthez-de-Béarn), Cescou, Conchez-de-Béarn, Coublucq, Diusse, Doazon, Escos, Fichous-Riumayou, Garlin, Garos, Géus-d'Arzacq, Guiche, Hagetaubin, Isturits, Labastide-Cézéracq, Labastide-Monréjeau, Labastide-Villefranche, Labeyrie, Lacadée, Lacq, Lahonce, Lahontan, Lanneplàa, Larreule, Léren,



Lonçon, Louvigny, Malaussanne, Mascaraàs-Haron, Mazerolles, Méricq, Mesplède, Mialos, Moncla, Mont-Disse, Montagut, Morlanne, Mouguerre, Mouhous, Orthez, Piets-Plasence-Moustrou, Pomps, Portet, Poursiugues-Boucoue, Puyoô, Ramous, Ribarrouy, Saint-Boès, Saint-Dos, Saint-Girons-en-Béarn, Saint-Jean-Poudge, Saint-Médard, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pierre-d'Irube, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sallespisse, Sames, Sault-de-Navailles, Séby, Serres-Sainte-Marie, Tadousse-Ussau, Taron-Sadirac-Viellenave, Urcuit, Urdès, Urt, Uzan, Vialer, Viellenave-d'Arthez, Vignes en Villefranque.

Het cartografisch materiaal van het geografische gebied is te vinden op de INAO-website.

6. Verband met het geografische gebied

De BGA “Volailles des Landes” berust op een bepaalde reputatie, op bepaalde kenmerken (pluimveevoer op maïsbasis) en op een bepaalde houderij van de dieren, die toegang hebben tot een uitloopegebied met bomen.

Het geografische gebied wordt gekenmerkt door een voor de pluimveehouderij gunstig klimaat, uitgestrekte ruimten en er wonen mensen met knowhow over deze vorm van productie. De BGA “Volailles des Landes” heeft haar reputatie aan deze factoren te danken.

Natuurlijke factoren

Het geografische gebied van de BGA “Volailles des Landes” verwijst zowel naar het departement Landes, dat de kern van het gebied vormt, als naar het grondgebied van de Landes de Gascogne, dat de rand ervan vormt. Het beslaat een groot gebied, dat deel uitmaakt van het Aquitaans Bekken, en heeft de vorm van een driehoek gericht op de Atlantische Oceaan, met als basis het dal van de Gave de Pau en als top de Pointe de Grave aan het uiteinde van het estuarium van de Gironde.

Het strekt zich voornamelijk uit over eolische zandafzettingen uit het kwartaair. De zandbodems zijn vaak moerasachtig met heidevegetatie. Vanaf het einde van de achttiende eeuw werden in dit gebied pijnbomen geplant om de duinen te verstevigen en het moerasgebied droog te leggen.

In de Landes zijn hier en daar bos- of landbouwbedrijven te vinden in een “airial” (een uitgestrekt, niet-omheind graslandgebied met enkele bomen, dat een open plek in het hart van het bosgebied vormt, met enkele huizen en bijgebouwen (schuur, schaapskooi, pluimveestal)).

In het zuiden kent de regio Chalosse, met haar van oorsprong klastische geologische structuur die het gevolg is van de erosie van de Pyreneeën, een heuvelachtig landschap. De landbouw is divers, met vooral gemengde bedrijven die vaak maïs verbouwen en pluimvee houden.

Het klimaat is overwegend een zeeklimaat met zachte temperaturen, weinig wind, geringe temperatuurverschillen en relatief veel neerslag, gelijkmatig gespreid over het gehele jaar.

Menselijke factoren

Tot de negentiende eeuw was de landbouw in de Landes gebaseerd op een economie met productie voor eigen gebruik. De pluimveehouderij was toen een belangrijk onderdeel van de plattelandseconomie: pluimvee en varkensvlees waren de enige vleesproducten voor het gezin. Tot in de jaren 1950 was de pluimveehouderij een vrouwenaangelegenheid, een nevenactiviteit in het boerenleven.

Na de Tweede Wereldoorlog (in 1949) kregen de bosbouwbedrijven in de Landes het zwaar te verduren: er woedde een enorme brand en dennenhars daalde in waarde. De pluimveeproductie bleek toen van grote waarde voor het gebied omdat deze een relatief korte productiecycclus kent en voor frequentere inkomsten zorgt.

De productie bleef traditioneel, maar er werden wel nieuwe houderijtechnieken ontwikkeld. De pluimveehouders van de Landes verenigden zich in een bond en kozen niet voor intensieve pluimveehouderij, maar voor kwaliteit. Wel werd de traditionele houderij gerationaliseerd. In 1965 werd het eerste Label Rouge verkregen voor de gele kip. En daar bleef het niet bij.

Zonder de teelt van maïs, een van de bestanddelen van het voer van het pluimvee van “Volailles des Landes”, was de pluimveeproductie niet van de grond gekomen.

Dit graangewas werd vóór 1600 in Frankrijk geïntroduceerd in het zuiden van de Landes, in Chalosse (J.P Lescarret, Bull, Soc de Borda, 1983). In 1785 schreef Parmentier over maïs: Er is niets wat pluimvee zo lekker vindt en waar het zo goed op gedijt, als dit graan. Het vlees van het pluimvee is fijn, zacht en delicaat (...). Uiteindelijk is er geen dier dat niet verzot is op maïs (Parmentier: “Le maïs ou blé de Turquie”, blz. 114).

De “airial” met zijn uitgestrekte ongerepte ruimte biedt het pluimvee vrije uitloop en beschutting van bomen. Het pluimvee in de “airials” van de Landes of op de boerderijen van Chalosse kan de hele dag volledig vrij rondlopen, vanaf het moment dat de stal opengaat tot het moment dat deze sluit.

De pluimveehouderij vindt nog steeds vaak plaats in stallen die telkens worden verplaatst, zodat het uitloopegebied zich kan herstellen en het pluimvee er graag blijft scharrelen.



Specificiteit van het product

“Volailles des Landes” zijn afkomstig van langzaam groeiende, robuuste stammen die geschikt zijn voor een lange opfokperiode in spaarzaam met bomen begroeide uitloopgebieden. Dankzij de omstandigheden waarin de dieren worden gehouden, in combinatie met voer op basis van granen en met name maïs, krijgt het pluimvee stevig vlees (bij vers en onbewerkt gevogelte), een goede vetbedekking (met goed verspreid subcutaan vet) en wordt het vlezig (ontwikkelde spiermassa en evenwichtige mesting).

Causaal verband

Het geografische gebied van de “Volailles des Landes” kent uitzonderlijke klimatologische omstandigheden die gunstig zijn voor de pluimveehouderij. De uitgestrekte bossen hebben een bufferwerking tegen de schommelingen in temperatuur, vochtigheid en windsterkte en vormen een ideale omgeving voor pluimveehouderij.

Door de bevolkingsdichtheidskenmerken van dit gebied en door de maïsteelt bleef een traditionele pluimveehouderij in stand met graan als belangrijk onderdeel van het rantsoen dat voor ten minste de helft uit maïs bestaat, en met stallen, vaak eenvoudige hokken, die overdag open blijven zodat de dieren naar buiten kunnen, en die enkel dienen om het pluimvee te beschermen tegen vocht, ochtendvorst en roofdieren.

De langzaam groeiende stammen hebben meer tijd nodig voor de natuurlijke ontwikkeling van hun spiermassa. Doordat de “Volailles des Landes” vrije uitloop hebben of in de buitenlucht worden gehouden, ontwikkelen ze de volgende kenmerken: spiermassa en stevig vlees terwijl de voeding met maïs – een graangewas dat rijk is aan zetmeel – de energie levert die nodig is voor een goede vetbedekking van het pluimvee (met goed verdeeld subcutaan vet).

Door de instandhouding van de plaatselijke tradities en door de weloverwogen aanpassing van de houderij aan moderne productie-eisen kon de sinds jaar en dag gewaardeerde kwaliteit worden vastgehouden. Zo heeft de gele kip uit de Landes (onder verschillende merknamen) al diverse malen (onder andere in 2022) de gouden medaille gewonnen op het Concours Général de Paris.

Sterrenkoks werken graag met het gevogelte uit de Landes. Zo zei Philippe Lagrula: De gele kip uit Landes is stevig, heeft een ongeëvenaarde smaak en heeft soepel en mals vlees, dat niet te vergelijken is met ander gevogelte (Sabine Darre, magazine “A table”, Dauphiné Libéré, 2023). Chef-kok Hélène Darroze: De smaak van gebraden kip is voor mij een madeleine in de zin van Proust: een gerecht dat een zoete herinnering oproept aan mijn kindertijd in de Landes. Op zondagavond kwamen we met de familie bijeen bij mijn opa in Villeneuve-de-Marsan. Er werd gebraden kip uit de oven gegeten met daarbij grote frieten die in eendenvet waren gebakken. Het was een zeer vet gevogelte uit de Landes, dat gevoerd was met maïs en dat los rondliep bij de boerderij (Jacky Durand, Libération, oktober 2008). En tot slot chef-kok Michel Guerard: De beste kip ter wereld komt uit de Landes (Audrey Ludwig, speciale editie Côté Landes, Alfred Editions, juni 2022).

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-adbcc949-fc76-4495-a764-229800b37dda