C/2026/1822

20.3.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/1822)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Volailles de la Champagne“

Referenční číslo EU: PGI-FR-0172-AM01 – 23. 12. 2025

1. **Název produktu**

„Volailles de la Champagne“

2. **Typ zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ zemědělské produkty

☐ vína

☐ lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Organizace

Ministerstvo zemědělství, agropotravinářství a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu CHZO „Volailles de la Champagne“ se netýká žádného ze tří případů tzv. změny na úrovni Unie, tzn.:

a) nezahrnuje změnu názvu chráněného označení původu;

b) nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Francouzské orgány se tudíž domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako standardní změnu.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Název

Příslušný orgán členského státu:

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

V souladu s nařízením (EU) 2024/1143 se v položce „Příslušný orgán členského státu“ doplňují kontaktní údaje Národního ústavu pro kontrolu původu a jakosti (*Institut national de la qualité et de l'origine* – INAO).

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Seskupení žadatelů

Popis

Byly zrušeny odkazy na seskupení producentů SYNDIM. Zachován byl pouze odkaz na seskupení producentů MALVOISINE. Byly aktualizovány jeho poštovní a telefonní údaje a přidána e-mailová adresa.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Druh produktu

Popis

Položka týkající se druhu produktu, dříve definovaná jeho třídou, se ve specifikaci zrušuje.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Popis produktu

Popis

Pokud jde o produkty, na které se vztahuje CHZO, změna stanoví výrobu dalšího produktu, a to perláka kapouna.

Položka se doplňuje o popis fenotypu každého druhu a o vizuální organoleptický popis společný pro všechny druhy.

Mezi povolené způsoby uvádění na trh se zařazuje hluboké zmrazování drůbežího masa.

Možnost uvádět produkty na trh ve formě porcovaných dílů byla rozšířena na všechny druhy uvedené ve specifikaci produktu. Upřesňují se jejich charakteristiky. Mohou pocházet z jatečně upravených těl s drobnými vadami, ale zvolené kusy musí splňovat kritéria obchodní úpravy pro třídu A a jatečně upravené tělo, z něhož porcované díly pocházejí, nesmí vážit méně než 90 % hmotnosti stanovené pro drůbež uváděnou na trh vcelku.

Kromě drůbežího masa byla oblast působnosti specifikace produktu rozšířena i na droby prodávané samostatně. Droby zahrnují játra, žaludek a srdce.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Zeměpisná oblast

Popis

Zeměpisná oblast byla doplněna o 66 obcí sousedních kantonů, které se nacházejí mezi sousedními kantony, jež jsou součástí zeměpisné oblasti.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti

Popis

Byly aktualizovány důkazy o sledovatelnosti a předkládají se ve formě souhrnné tabulky.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Popis metody produkce

Popis

Podpoložka 5.1 „Umístění mláďat“

V této podpoložce jsou uvedeny fenotypy všech druhů. Plemena a zkřížená plemena jsou uznávána jako odolné linie s pomalým růstem.

Podpoložka 5.2 „Krmení drůbeže“

Seznam kategorií povolených krmných surovin byl aktualizován v souladu s vývojem právních předpisů.

Minimální podíl obilovin (75 %) byl snížen na 70 % pro veškerou drůbež. Maximální podíl 5 % řepkového semene v krmné dávce a vyloučení řepkového oleje obsahujícího více než 5 % kyseliny erukové byly zrušeny.

Byly upřesněny podíly obilovin v různých fázích chovu.

Omezení celkového obsahu tuku na 5 % bylo zrušeno.

Odkaz na možnost podávání obilovin ve výbězích a zákaz podávání stimulátorů růstu byly zrušeny.

Podpoložka týkající se přídatných látek byla zrušena.

Podpoložka 5.3 „Vlastnosti drůbežáren“

Podrobně byly stanoveny vlastnosti drůbežáren (maximální plochy, hygienické propusti) a jejich uspořádání (rozměry výstupních otvorů).

Bylo také upřesněno, že v drůbežárnách se drůbež chová na zemi na podestýlce rostlinného původu.

Podpoložka 5.4 „Hustota ustájení v drůbežárně“

Je stanovena délka období mezi datem částečného odebírání z chovu (praxe třídění hejn drůbeže během chovu) a minimálním věkem kapounů, pulardů a perláků kapounů při porážce, jakož i hustota ustájení v drůbežárně před částečným odebíráním z chovu.

U pulardů byla hustota ustájení před částečným odebíráním z chovu změněna z 6,25 jedince/m^2 na 9 jedinců/m^2.

Podpoložka 5.5 „Výběhy“

Byla upřesněna povinnost instalovat v drůbežárnách hřady.

Stejně jako v případě drůbežáren byly stanoveny minimální plochy výběhů na jedno zvíře a maximální věkové hranice pro přístup do výběhu.

Uvádí se popis výběhu pro vypouštění drůbeže. Většina plochy je pokryta vegetací a zastíněna (stromy, živé ploty, lesní porost). Význam stromů byl zdůrazněn požadavkem, aby v každém výběhu byl jeden strom na každých 20 m^2 plochy drůbežárny, minimálně však 20 stromů.

Podpoložka 5.6 „Kastrace“

Byly doplněny podrobnosti o způsobu provedení kastrace (věk při provedení, podmínky provedení zákroku).

Podpoložka 5.7 „Uzavření“

Byly uvedeny podrobnosti o způsobu uzavření: maximální délka uzavření činí patnáct dní v případě kuřat určených k porážce ve věku nad 90 dní a vánočních krůt a dva až čtyři týdny v případě kapounů a pulardů, přičemž minimální podíl obilovin byl u pulardů a kapounů zvýšen na 80 %).

Podpoložka 5.9 „Ponechání bez obsádky“

Byl doplněn požadavek na období ponechání bez obsádky a jeho délku.

Podpoložka 5.10 „Věk při porážce“

Minimální věk pulardů při porážce byl snížen ze 126 na 120 dní. Byl doplněn minimální věk perláků kapounů při porážce.

Podpoložka 5.11 „Podmínky pro odebrání a přepravu drůbeže“

Byla doplněna minimální doba nepodávání krmiva drůbeži v délce pěti hodin před odebráním z chovného zařízení.

Byla doplněna doba přepravy mezi chovným zařízením a jatkami: nesmí překročit tři hodiny nebo 100 km.

Podpoložka 5.12 „Čekací doba před porážkou“

Aby se drůbež po přepravě zotavila, byla doplněna minimální čekací doba 30 minut.

Podpoložka 5.13 „Kvalita masa“

Byly doplněny podmínky pro chlazení masa vzduchem.

Maximální doba mezi porážkou a porcováním je 96 hodin.

Byl doplněn text, který uvádí, že je povoleno pouze hluboké zmrazování pulzním vzduchem a že zmrazování je zakázáno.

Odstavec o uvádění na trh byl odstraněn.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Prvky dokládající souvislost se zeměpisným prostředím

Popis

Prvky dokládající souvislost se zeměpisným prostředím prošly redakční úpravou, přičemž bylo umožněno rozlišovat mezi specifickými rysy zeměpisné oblasti, produktem a příčinnou souvislostí. Prvky zakládající souvislost se zeměpisným prostředím zůstávají nezměněny. Souvislost se i nadále se opírá o používání linií a jejich křížení vhodných pro chov ve volném výběhu, o význam a dobrou pověst chovu drůbeže v zeměpisné oblasti, o lidské faktory, které umožnily udržení tradičního chovu, a o vlastnosti prostředí, které jsou vhodné pro chov ve volném výběhu. Vypouštějí se četné ilustrace a historické odkazy.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Kontrolní subjekt

Popis

Nyní jsou uvedeny kontaktní údaje orgánů odpovědných za kontroly na vnitrostátní úrovni, tj. Národního ústavu pro kontrolu původu a jakost (INAO) a Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž, ochranu spotřebitele a předcházení podvodům (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, DGCCRF). Název a kontaktní údaje certifikačního orgánu lze nalézt na webových stránkách INAO a v databázi Evropské komise.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Označování

Popis

Stávající odstavec se zrušuje a nahrazuje se větou uvádějící povinné prvky regulační povahy specifické pro zeměpisná označení.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Vnitrostátní požadavky

Popis

Tento oddíl je uveden ve formě tabulky, která obsahuje hlavní položky, jež mají být zkontrolovány, a metody hodnocení, které mají být použity.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Volailles de la Champagne“

Referenční číslo EU: PGI-FR-0172-AM01 – 23. 12. 2025

1. **Název (názvy)**

„Volailles de la Champagne“

2. **Typ zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

02 – MASO A JEDLÉ DROBY

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Volailles de la Champagne“ jsou ptáci z řádu hrabavých (Galliformes). Dělí se do různých čeledí a zahrnují několik druhů ptáků:

— kuře, mladá slepice (pulard), kapoun,

— perlička a perlák kapoun,

— krůta.

Všechny tyto druhy jsou vyšlechtěny z odolných, pomalu rostoucích plemen umožňujících dlouhou dobu chovu a porážku na hranici pohlavní zralosti, což zajišťuje optimální kvalitu produktu.

Chovají se ve volných výběžích s travnatými plochami se stromy, což podporuje přirozený sklon těchto plemen drůbeže k prozkoumávání výběhů, nebo ve voliérách s hřady.

Tyto podmínky chovu ve spojení s krmivem založeným na obilovinách umožňují získat produkt „Volailles de la Champagne“, který se vyznačuje plnými jatečně upravenými těly s pevnou strukturou masa (v případě nezpracované drůbeže). Mají dobře vyvinuté maso na prsou a výrazné tukové zásoby na boční straně stehen.

V závislosti na druhu drůbeže mají výsledné produkty tyto vlastnosti:

	Minimální věk při porážce:	Minimální hmotnost (kg)	
		Částečně vykuchaná těla	Připravená k tepelné úpravě
Kuře	81 dní	1,3	1
Kapoun	150 dní	2,9	2,5
Pulard	120 dní	1,95	1,65
Perlička	94 dní	1,1	0,85
Perlák kapoun	150 dní	1,8	1,4
Krůta	140 dní	samec: 3,6 samice: 2,7	samec: 3,1 samice: 2,3

Celé kusy drůbeže pocházejí z jatečně upravených těl třídy jakosti A.

Porcované díly mohou pocházet z jatečně upravených těl

— třídy jakosti A nebo vykazujících drobné vady, ale zvolené kusy musí splňovat kritéria uvádění na trh třídy A,

— jejichž minimální hmotnost nesmí být nižší než 90 % hmotnosti předepsané pro celé kusy drůbeže.

Celé kusy jsou uváděny na trh:

— ve stavu „připraveném k tepelné úpravě“ (drůbež je oškubaná, vykuchaná, bez hlavy, s hlezenními klouby nebo bez nich), bez obalu, balené ve fólii, v ochranné atmosféře nebo vakuově balené,

— „vyháčkované“ (drůbež je oškubaná, vykuchaná, s hlavou, běháky a droby) a bez obalu.

— Porcované díly jsou bez obalu, balené ve fólii, v ochranné atmosféře nebo vakuově balené.

— Drůbeží droby (srdce, žaludek a játra) se samostatně prodávají nebalené, v pevném obalu zabaleném do fólie, vakuově balené nebo balené v ochranné atmosféře.

Maso a droby „Volailles de la Champagne“ se prodávají čerstvé nebo hluboce zmrazené.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Drůbeži „Volailles de la Champagne“ je podáváno krmivo, které se skládá z:

— nejméně 50 % obilovin od začátku chovu do stáří 29 dnů, s výjimkou krůt, u nichž tento podíl činí nejméně 30 %,

— nejméně 70 % obilovin u perliček, perláků kapounů, kuřat a kuřat kapounů a 50 % u krůt ve fázi výkrmu.

Podíl výrobku z obilovin nesmí překročit 15 % hmotnosti celkové krmné směsi po celé období chovu.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Chov drůbeže v drůbežárnách i ve výbězích probíhá v zeměpisné oblasti CHZO „Volailles de la Champagne“.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Departementy Marne (51), Aisne (02) a Ardennes (08) jako celek a obce kantonů v rámci těchto departementů:

Departement Aube (10):

Obce kantonů Arcis-sur-Aube, Romilly-sur-Seine a Creney-près-Troyes s výjimkou obcí Mergey, Luyères, Lavau, Vailly, Saint-Benoît-sur-Seine, Sainte-Maure, Villacerf, Villechétif a Creney-près-Troyes.

Obce Magnicourt, Joncreuil, Bailly-Le-Franc, Donnement, Villeret, Chavanges, Arrembécourt, Lentilles, Balignicourt, Chalette-sur-Voire, Jasseines, Saint-Léger-sous-Margerie, Braux, Aulnay, Pars-lès-Chavanges, Montmorency-Beaufort, La Saulsotte, Montpothier, Barbuise, Périgny-la-Rose, Villenauxe-la-Grande, La Villeneuve-au-Châtelot, Plessis-Barbuise, Saint-Loup-de-Buffigny, La Fosse-Corduan, Origny-le-Sec, Orvilliers-Saint-Julien, Ossey-les-Trois-Maisons a Saint-Martin-de-Bossenay.

Departement Haute-Marne (52):

Obce kantonů Saint-Dizier, Saint-Dizier-1, Saint-Dizier-3 a Wassy.

Obce Magneux, Troisfontaines-la-Ville, Valleret, Sommancourt, Fays, Roches-sur-Marne, Domblain a Chamouilley.

Departement Meuse (55):

Obce kantonů Ancerville, Clermont-en-Argonne, Revigny-sur-Ornain a Stenay s výjimkou Tronville-en-Barrois, Nant-le-Grand, Guerpont, Tannois, Silmont, Velaines, Nant-le-Petit, Maulan, Chattancourt, Fromeréville-les-Vallons, Béthincourt, Marre, Montzéville a Béthelainville.

Obce Longeville-en-Barrois, Savonnières-devant-Bar, Combles-en-Barrois, Trémont-sur-Saulx, Fains-Véel, Beausite, Èvres, Les Trois-Domaines, Nubécourt, Seuil-d'Argonne, Beaulieu-en-Argonne, Foucaucourt-sur-Thabas, Pretz-en-Argonne, Waly, Lavoye, Brizeaux, Ippécourt, Autrécourt-sur-Aire, Velosnes, Thonne-les-Près, Thonnelle, Thonne-le-Thil, Flassigny, Thonne-la-Long, Montmédy, Jametz, Juvigny-sur-Loison, Louppy-sur-Loison, Chauvency-le-Château, Avioth, Breux, Marville, Han-lès-Juvigny, Remoiville, Verneuil-Grand, Quincy-Landzécourt, Vigneul-sous-Montmédy, Bazeilles-sur-Othain, Iré-le-Sec, Chauvency-Saint-Hubert, Écouviez, Villécloye, Verneuil-Petit a Bar-le-Duc.

Departement Nord (59):

Obce kantonů Aniche, Aulnoye-Aymeries, Avesnes-sur-Helpe, Cambrai, Le Cateau-Cambrésis, Caudry, Douai, Fourmies, Maubeuges, Orchies a Sin-le-Noble.

Departement Oise (60):

Obce kantonů Compiègne-1, Crépyl-en-Valois a Noyon, s výjimkou obcí Choisy-au-Bac, Margny-lès-Compiègne, Clairoix, Janville, Bienville, Verberie, Saint-Vaast-de-Longmont a Carlepont.

Obce Croutoy, Chelles, Saint-Étienne-Roilaye, Pierrefonds, Hautefontaine, Cuise-la-Motte, Acy-en-Multien, Neufchelles, Rosoy-en-Multien, Cuvergnon, Marolles, Ormoy-Villers, Villers-Saint-Genest, Réez-Fosse-Martin, Bargny, Betz, Bouillancy, Ormoy-le-Davien, Mareuil-sur-Ourcq, Étavigny, Autheuil-en-Valois, Rouville, Boursonne, Brégy, Gondreville, Rouvres-en-Multien, Lévignen, Antilly, La Villeneuve-sous-Thury, Ivors, Boullarre, Thury-en-Valois, Varinfroy, Solente a Ognolles.

Departement Seine-et-Marne (77):

Obce kantonů Coulommiers a La Ferté-sous-Jouarre, s výjimkou obcí Boissy-le-Châtel, Hautefeuille, Coulommiers, Pézarches, Maisoncelles-en-Brie, Touquin, Chailly-en-Brie, La Celle-sur-Morin, Aulnoy, Mauperthuis, Beautheil-Saints, Giremoutiers, Saint-Augustin, Mouroux, Poincy, Trilport, Fublaines, Montceaux-lès-Meaux, Germigny-l'Évêque a Nanteuil-lès-Meaux.

Obce Courchamp, Sancy-lès-Provins, Melz-sur-Seine, Beauchery-Saint-Martin, Augers-en-Brie, Cerneux, Chalautre-la-Grande, Léchelle, Villiers-Saint-Georges, Saint-Martin-du-Boschet, Voulton, Rupéreux, Beton-Bazoches, Les Marêts, Courtacon, Sourdun, Louan-Villegruis-Fontaine, Champcenest a Montceaux-lès-Provins.

Departement Somme (80):

Obce kantonu Péronne, s výjimkou obcí Lesbœufs, Hem-Monacu, Rancourt, Flers, Hardecourt-aux-Bois, Gueudecourt, Ginchy, Maurepas, Sailly-Saillisel, Équancourt, Combles, Herbécourt, Mesnil-en-Arrouaise, Longueval, Guillemont a Étricourt-Manancourt.

Obce Monchy-Lagache, Villecourt, Y, Athies, Muille-Villette, Offoy, Quivières, Brouchy, Tertry, Esmery-Hallon, Douilly, Croix-Moligneaux, Ham, Eppeville, Sancourt, Ennemain, Matigny a Ugny-l'Équipée.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na

☑ pověsti,

☑ dané jakosti,

☐ jiných vlastnostech.

Shrnutí souvislosti

Souvislost s původem produktu „Volailles de la Champagne“ je založena na jeho pověsti a na specifických vlastnostech produktu spojených s know-how chovatelů drůbeže.

Specifičnost zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast se rozkládá na východě Pařížské pánve, převážně na sedimentárním třetihorním geologickém podloží (zejména na horninách z období svrchní křídy (křídový vápenec)). Krajina se rozprostírá v soustavě kuest, kde se střídají srázy opisující oblouky, jež jsou zpravidla orientovány severojižním směrem a zakončeny týlovými svahy tvořícími rozsáhlé náhorní plošiny, které od severu k jihu protínají řeky Aisne, Marna, Aube a Seina. Tento reliéf tak poskytuje rozmanité prostředí od rovin přes svahy až po náhorní plošiny v poměrně otevřené krajině s různými půdami, topografií a orientací, které byly vhodné pro širokou škálu zemědělských postupů od vinohradnictví až po chov hospodářských zvířat, včetně pěstování plodin na nejúrodnější a nejsnáze strojově obdělávatelné orné půdě. V převážně venkovských oblastech to vedlo k diverzifikovanému zemědělskému hospodářství s rozdělením půdy, které je velmi příznivé pro přítomnost velkých zemědělských podniků pěstujících plodiny na orné půdě, velkého počtu zemědělských podniků provozujících smíšenou rostlinnou a živočišnou výrobu a menších specializovaných zemědělských podniků (vinařských podniků).

Zeměpisná oblast se vyznačuje modifikovaným oceánským podnebím s malým kontinentálním vlivem. Roční úhrn srážek je poměrně vysoký, přičemž srážky jsou pravidelné po celý rok, což má za následek nízkou úroveň slunečního svitu (v průměru méně než 1 700 hodin ročně). Teplotní rozdíly mezi létem a zimou jsou poměrně výrazné (tuhé zimy a horká léta, obvykle s bouřkami) s mírnými přechodnými obdobími. Zdá se, že reliéf má na tyto podmínky celkově slabý vliv, ale existují místní rozdíly, které jsou spojeny zejména s terénním zlomem Côte d'Île-de-France. Toto podnebí je obzvláště příznivé pro růst travin na rovinách, zejména v mokřadech Champagne.

Zeměpisná oblast se vyznačuje rozsáhlými, řídce osídlenými venkovskými oblastmi, které jsou přerušovány velkými, hustě osídlenými aglomeracemi, přičemž v centru se nachází Remeš, jež je spojena hlavními komunikačními trasami s obcemi Saint-Quentin, Charleville-Mézières a Châlons-en-Champagne na okraji. Ačkoli blízkost Paříže a příznivé podmínky pro pěstování plodin na orné půdě na náhorní plošině Champagne podporovaly pěstování obilovin a plodin na orné půdě, v místech, kde nebyla vysazena vinná réva, ve více venkovských oblastech se rozvíjel chov drůbeže v zemědělských podnicích se smíšenou rostlinnou a živočišnou výrobou, které v té době využívaly místní zdroje obilovin, traviny, jejichž růst byl usnadněn klimatickými podmínkami, výběhy pro kuřata a odolná plemena dobře přizpůsobená drsným zimám.

Specifičnost produktu

Drůbež „Volailles de la Champagne“ pochází z odolných, pomalu rostoucích plemen, jež umožňují dlouhé období chovu na travnatých a zalesněných výběžích.

Jejich stupeň protučnělosti umožňuje získat drůbež s plnými jatečně upravenými těly a pevnou strukturou nezpracovaného masa. Mají dobře vyvinuté maso na prsou a výrazné tukové zásoby na boční straně stehen.

Příčinná souvislost

Produkce drůbeže „Volailles de la Champagne“ se rozvíjela díky rozmanitosti přírodních podmínek, které panují v zeměpisné oblasti a jednotlivých zemědělských podnicích.

Lidé vyvinuli doplňkové zemědělské systémy, aby co nejlépe využili veškerou půdu, tj. smíšenou rostlinnou a živočišnou výrobu, zejména produkci obilovin, a chov hospodářských zvířat.

Výběr odolných plemen ve spojení s oceánským podnebím s kontinentálními vlivy umožňuje celoroční využití výběhů. Drůbež tak může bez problémů konzumovat trávu na výběžích.

Krmivo se doplňuje zejména obilovinami, které tvoří ve fázi výkrmu minimálně 70 % krmiva.

Přístup do výběhu, podávané krmivo a dlouhé období chovu umožňují pomalý výkrm drůbeže, a tím získání plných jatečných těl; nezpracované drůbeží maso je pevné, dobře vyvinuté na prsou a má výrazné tukové zásoby na boční straně stehen.

Blízkost městských center, která jsou navíc poměrně snadno dostupná, zajišťuje odbyt této produkce a přispívá k dobré pověsti této drůbeže díky jejímu uvádění v receptech.

Tyto faktory společně zajišťují výslednému produktu uznávanou kvalitu a s ní spojenou pověst, což dokazují medaile získané od roku 1998 na soutěži Concours Général Agricole pořádané v Paříži. Poslední medaile udělené CHZO „Volailles de la Champagne“ jsou stříbrná medaile za *poulet blanc* (bílé kuřecí maso) a *poulet jaune* (žluté kuřecí maso) z let 2023 a 2025 a bronzová medaile za *poulet jaune* z roku 2022.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-adb8c281-1cb3-499e-ad36-4df85dd44b9c