C/2026/1822

20.3.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/1822)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Volailles de la Champagne«

EU-referencenummer: PGI-FR-0172-AM01 — 23.12.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Volailles de la Champagne«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsvarer

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fødevarer og fødevaresuverænitet

6. **Klassificering som standardændring**

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Volailles de la Champagne« vedrører ikke en af følgende tre situationer, hvor der er tale om en EU-ændring, dvs.:

a) omfatter en ændring af navnet på den beskyttede geografiske betegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) medfører nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Medlemsstatens ansvarlige myndighed

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

Afsnittet »Medlemsstatens ansvarlige myndighed« ajourføres med angivelse af kontaktoplysningerne for INAO (det franske nationale institut for oprindelse og kvalitet) i overensstemmelse med forordning (EU) 2024/1143.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Den ansøgende sammenslutning

Beskrivelse

Henvisninger til brancheforeningen SYNDIM udgår. Kun henvisningen til brancheforeningen MALVOISINE opretholdes. Postadressen og telefonnummeret opdateres, og e-mailadressen tilføjes.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Produkttype

Beskrivelse

Afsnittet om produkttypen, som tidligere var defineret efter klasse, udgår af produktspecifikationen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Beskrivelse af produktet

Beskrivelse

For produkter med beskyttet geografisk betegnelse (BGB) betyder ændringen, at der fremover kan produceres et yderligere produkt: perlehane.

Afsnittet er blevet suppleret med en beskrivelse af fænotypen for hver art og med en organoleptisk beskrivelse, der er fælles for alle arter.

Dybfrysning af fjerkræ opføres som godkendt markedsføringsmetode.

Muligheden for markedsføring af produkterne som udskæringer er blevet udvidet til at omfatte alle arter fastsat i produktspecifikationen. Deres egenskaber er specificeret. De kan stamme fra slagtekroppe, der kan have mindre fejl, men de udvalgte udskæringer skal opfylde præsentationskriterierne for klasse A. Slagtekroppen, som de udskårne stykker stammer fra, må desuden ikke have en minimumsvægt på mindre end 90 % af den vægt, der er fastsat for den fjerkrækrop, som sælges hel.

Produktspecifikationens anvendelsesområde udvides fra udelukkende at omfatte fjerkrækød til også at inkludere slagtebiprodukter, der markedsføres separat. De pågældende slagtebiprodukter er lever, kråse og hjerte.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Geografisk område

Beskrivelse

Det geografiske område er blevet ændret med henblik på at inddrage 66 kommuner i tilgrænsende kantoner, beliggende mellem kantoner, der allerede er omfattet af det geografiske område.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Bevis for, at produktet har oprindelse i det geografiske område

Beskrivelse

Sporbarhedselementerne ajourføres og præsenteres i form af en oversigtstabel.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Beskrivelse af fremstillingsmetoden

Beskrivelse

Afsnit 5.1 »Installation af daggamle kyllinger«

I dette afsnit henvises der til fænotyperne for hver art. Arterne og artskrydsningerne anses for at være hårdføre arter, der vokser langsomt.

Afsnit 5.2 »Foder til fjerkræ«

Listen over godkendte råvarekategorier ajourføres i overensstemmelse med gældende lovændringer.

Minimumsprocenten af korn på 75 % nedsættes til 70 % for alt fjerkræ. Grænsen på højst 5 % raps i foderet og forbuddet mod rapsolie med mere end 5 % erucasyre udgår.

Kornandelen beskrives nærmere for de forskellige opdrætsstadier.

Kravet om en grænse på 5 % for det samlede fedtindhold udgår.

Henvisningen til muligheden for fordelingen af korn på udearealer samt forbuddet mod anvendelse af vækstfremmere udgår.

Afsnittet vedrørende tilsætningsstoffer udgår.

Afsnit 5.3 »Bygningernes karakteristika«

Bygningernes karakteristika (maksimalt areal, sanitetssluse) samt tilhørende udstyr (lugernes dimensioner) er nærmere specificeret.

Det præciseres endvidere, at fjerkræ opdrættes i bygninger på gulv med vegetabilsk strøelse.

Afsnit 5.4 »Bygningernes belægningsgrad«

Det præciseres, hvor lang tid der skal gå mellem dagen for delvis fjernelse (opdeling af fjerkræpartier under opdræt) og minimumsslagtealderen for kapuner, poularder og perlehaner samt den tilladte belægningsgrad i bygningen forud for den delvise fjernelse.

Belægningsgraden før delvis fjernelse af poularder ændres fra 6,25 individer/m^2 til 9 individer/m^2.

Afsnit 5.5 »Udeareal«

Forpligtelsen til at montere siddepinde i bygningerne eller volierer er specificeret.

Ligesom for bygninger er der fastsat minimumsarealer pr. dyr samt en øvre aldersgrænse for adgang til udearealer.

Det udeareal, som dyrene benytter, er beskrevet. Størstedelen af dette udeareal er dækket af vegetation og skyggefuldt (træer, hække, buskads). Træernes betydning fremhæves ved, at hvert udeareal skal være beplantet med ét træ pr. 20 m^2 bygningsareal, dog mindst 20 træer.

Afsnit 5.6 »Kastrering«

Der gives nærmere oplysninger om udførelsen af kastreringen, herunder alder på tidspunktet for indgrebet og betingelserne for gennemførelsen.

Afsnit 5.7 »Opstaldning«

Der gives nærmere oplysninger om gennemførelsen af opstaldningen: maksimalt 15 dage for kyllinger, der skal slagtes efter mere end 90 dage, og julekalkuner, og mellem 2 og 4 uger for kapuner og poularder, minimumsprocenten af korn hæves til 80 % for poularder og kapuner).

Afsnit 5.9 »Periode uden brug«

Kravet om indførsel af en periode uden brug og varigheden er tilføjet.

Afsnit 5.10 »Slagtealder«

Minimumsalderen for slagtning af poularder er sænket fra 126 dage til 120 dage. Minimumsalderen for slagtning af perlehaner er tilføjet.

Afsnit 5.11 »Betingelser for fjernelse og transport af fjerkræ«

Det tilføjes, at fjerkræet skal være uden foder i mindst fem timer inden indsamlingen af fjerkræet.

Transporttiden mellem opdrætsanlægget og slagteriet er tilføjet: Den må ikke overstige 3 timer eller 100 km.

Afsnit 5.12 »Ventetid før slagtning«

Der er tilføjet en ventetid på mindst 30 minutter for at give fjerkræet tid til at komme sig efter transporten.

Afsnit 5.13 »Kødkvalitet«

Betingelserne for tørring af kødet tilføjes.

Der må højst gå 96 timer mellem slagtning og udskæring.

Der er tilføjet et krav om, at kun dybfrysning med blæseluft er tilladt, og at frysning er forbudt.

Afsnittet om markedsføring udtages.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Beviser for tilknytning til det geografiske miljø

Beskrivelse

Beviserne for tilknytning til det geografiske miljø er blevet omskrevet, så det er muligt at skelne mellem det geografiske områdes egenart, produktet og årsagssammenhængen. Beviserne for tilknytning til det geografiske miljø er ikke ændret. Tilknytningen er fortsat baseret på anvendelsen af racer og krydsninger, der er egnet til adgang til udearealer, på betydningen af og omdømmet for fjerkræproduktionen inden for det geografiske område, på de menneskelige faktorer, som har muliggjort bevarelsen af et traditionelt opdræt, samt på de miljøkarakteristika, der fremmer opdræt på udearealer. De mange illustrationer og historiske henvisninger er blevet slettet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Kontrolorgan

Beskrivelse

Kontaktoplysningerne for de kompetente kontrolmyndigheder i Frankrig er anført: Institut National de l'origine et de la qualité (INAO) og Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Navn og kontaktoplysninger på certificeringsorganet kan findes på INAO's hjemmeside og i Europa-Kommissionens database.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Mærkning

Beskrivelse

Det nuværende stykke udgår og erstattes af en sætning, der angiver de obligatoriske lovgivningsmæssige elementer, der er specifikke for geografiske betegnelser.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Krav i nationale bestemmelser

Beskrivelse

Afsnittet vises i form af en tabel over de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, og metoden til evaluering heraf.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Volailles de la Champagne«

EU-referencenummer: PGI-FR-0172-AM01 — 23.12.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Volailles de la Champagne«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

02 — KØD OG SPISELIGE SLAGTEBIPRODUKTER

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Volailles de la Champagne« er hønsefugle. De tilhører forskellige familier og omfatter flere typer dyr:

— kylling, poulard, kapun

— perlehøne, perlehane

— kalkun

De stammer alle fra hårdføre racer med langsom vækst, der er tilpasset en lang opdrætsperiode, som gør det muligt at slagte på grænsen til seksuel modenhed, hvilket sikrer en optimal produktkvalitet.

De opdrættes udendørs på græsarealer og skovbevoksede arealer, der er gunstige for disse arters naturlige adfærd, med henblik på udnyttelse af arealerne, eller i volierer med siddepinde.

Disse opdrætsbetingelser og en kost baseret på korn giver fjerkræ af typen »Volailles de la Champagne« med kødfulde slagtekroppe og fast kød. De er kendetegnet ved veludviklede fileter og markante fedtdepoter langs lårenes sider.

Afhængigt af produktionen har de færdige produkter følgende egenskaber:

	Minimumsalder for slagtning	Minimumsvægt (kg)	
		Indmad delvis udtaget	Klar til tilberedning
Kylling	81 dage	1,3	1
Kapun	150 dage	2,9	2,5
Poulard	120 dage	1,95	1,65
Perlehøne	94 dage	1,1	0,85
Perlehane	150 dage	1,8	1,4
Kalkun	140 dage	Han: 3,6 Hun: 2,7	Han: 3,1 Hun: 2,3

De hele kroppe kommer fra slagtekroppe i klasse A.

Udskæringer kan stamme fra slagtekroppe:

— i klasse A, der kan have mindre fejl, idet de udvalgte udskæringer skal opfylde præsentationskriterierne for klasse A

— hvis minimumsvægt ikke må være mindre end 90 % af den vægt, der er fastsat for hele fjerkræ.

De hele kroppe præsenteres som:

— »klar til tilberedning« (plukkede, rensede fjerkræ uden indvolde og hoved, med eller uden mellemfodsben), ikke individuelt emballeret, pakket ind i film i en beskyttende atmosfære eller under vakuum.

— »indmad delvis udtaget« (plukket, renset fjerkræ med hoved, ben og slagtebiprodukter), ikke individuelt emballeret.

— Udskæringerne pakkes uden individuel emballering, i film, i beskyttende atmosfære eller under vakuum.

— Slagtebiprodukter af fjerkræ (hjerte, kråse og lever), der markedsføres alene, pakkes uden individuel emballage, i en fast emballage med film, under vakuum eller i beskyttende atmosfære.

»Volailles de la Champagne«, kød og slagtebiprodukter markedsføres som ferske eller frosne produkter.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

»Volailles de la Champagne« får foder bestående af:

— Mindst 50 % korn i opstartsfasen indtil 29 dage, undtagen for kalkuner, hvor andelen skal være mindst 30 %.

— Mindst 70 % korn til perlehøns og perlehaner, kyllinger og kyllingekapuner og 50 % til kalkuner i opfedningsfasen.

Procentdelen af korn må ikke overstige 15 % af den samlede foderblanding i hele opdrætsperioden.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Fjerkræopdrættet, herunder både bygninger og udearealer, er beliggende i det beskyttede geografiske område (BGB) »Volailles de la Champagne«.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

—

4.6. *Særlige regler for mærkning af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Departementerne Marne (51), Aisne (02) og Ardennes (08) i deres helhed og kommunerne i kantonerne i følgende departementer:

Departementet Aube (10):

Kommunerne i kantonerne Arcis-sur-Aube, Romilly-sur-Seine og Creney-près-Troyes med undtagelse af kommunerne Mergey, Luyères, Lavau, Vailly, Saint-Benoît-sur-Seine, Sainte-Maure, Villacerf, Villechétif og Creney-près-Troyes.

Kommunerne 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 og Saint-Martin-de-Bossenay.

Departementet Haute-Marne (52):

Kommunerne i kantonerne Saint-Dizier, Saint Dizier-1, Saint-Dizier-3 og Wassy.

Kommunerne Magneux, Troisfontaines-la-Ville, Valleret, Sommancourt, Fays, Roches-sur-Marne, Domblain og Chamouilley.

Departementet Meuse (55):

Kommunerne i kantonerne Ancerville, Clermont-En-Argonne, Revigny-sur-Ornain og Stenay med undtagelse af Tronville-en-Barrois, Nant-le-Grand, Guerpont, Tannois, Silmont, Velaines, Nant-le-Petit, Maulan, Chattancourt, Fromeréville-les-Vallons, Béthincourt, Marre, Montzéville og Béthelainville.

Kommunerne 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 og Bar-le-Duc.

Departementet Nord (59):

Kommunerne i kantonerne Aniche, Aulnoye-Aymeries, Avesnes-sur-Helpe, Cambrai, Le Cateau-Cambrésis, Caudry, Douai, Fourmies, Maubeuges, Orchies og Sin-le-Noble.

Departementet Aisne (60):

Kommunerne i kantonerne Compiègne-1, Crépyl-en-Valois og Noyon med undtagelse af Choisy-au-Bac, Margny-lès-Compiègne, Clairoix, Janville, Bienville, Verberie, Saint-Vaast-de-Longmont og Carlepont.

Kommunerne Croutoys, 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 og Ognolles.

Departementet Seine-et-Marne (77):

Kommunerne i kantonerne Coulommiers og La Ferté-sous-Jouarre med undtagelse af 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 og Nanteuil-lès-Meaux.

Kommunerne 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 og Montceaux-lès-Provins.

Departementet Somme (80):

Kommunerne i kantonen Péronne med undtagelse af Lesbœufs, Hem-Monacu, Rancourt, Flers, Hardecourt-aux-Bois, Gueudecourt, Ginchy, Maumeal, Sailly-Saillisel, Équancourt, Combles, Herbécourt, Mesnil-en-Arrouaise, Longueval, Guillemont og Étricourt-Manancourt.

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

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☑ omdømme

☑ angivet kvalitet

☐ andre kendetegn

Sammenfatning af tilknytningen

»Volailles de la Champagnes« tilknytning til oprindelsesstedet er baseret på produktets omdømme og de særlige egenskaber, der skyldes opdrætternes knowhow.

Det geografiske områdes egenart

Det geografiske område omfatter den østlige del af Parisområdet og er hovedsageligt kendetegnet ved sedimentære geologiske formationer fra tertiærtiden, navnlig fra den øvre kridt. Landskabet former sig omkring skråninger med buede kystlinjer, der generelt er orienteret nord-syd, samt bagflader, der danner omfattende plateauer, gennemskåret fra nord til syd af Aisne, Marne, Aube og Seine. Relieffet er således præget af varierede forhold med sletter, bakker og plateauer i et overvejende åbent landskab med forskelle i jordbund, topografi og eksponering, hvilket har begunstiget en betydelig diversitet i landbrugspraksis: fra vin- og kvægavl til dyrkning af større markafgrøder på de mest frugtbare og lettest dyrkbare jorder. I de mest landlige områder har udviklingen resulteret i en diversificeret landbrugsøkonomi, hvor jordfordelingen i høj grad tilgodeser store bedrifter med markafgrøder, mange blandede landbrug samt mindre specialiserede bedrifter, navnlig vinavl.

Det geografiske område er præget af et modificeret havklima med en let kontinental påvirkning. Den årlige nedbørsmængde er ret høj og kendetegnet ved regelmæssige nedbørsmængder hele året igennem, hvilket resulterer i lav solindstråling (mindre end 1 700 timer/år i gennemsnit). Temperaturforskellene mellem sommer og vinter er ret markante (hårde vintre og varme somre med tendens til tordenvejr) med milde mellemårstider. Relieffets indflydelse på disse forhold forekommer generelt begrænset, men der ses lokale variationer, navnlig ved bakkelandskabet foran Île-de-France. Dette klima er særligt velegnet til græsvækst på sletterne, især i vådområdet Champagne.

Det geografiske område består af omfattende, tyndtbefolkede landdistrikter afbrudt af større, tæt befolkede byområder. Reims ligger centralt placeret og er forbundet med de store trafikårer til Saint-Quentin, Charleville-Mézières og Châlons-en-Champagne i udkanten. Mens nærheden til Paris og de gunstige betingelser for store afgrøder på Champagne-plateauerne har begunstiget korn- og markafgrøder, hvor der ikke dyrkes vin, har fjerkræproduktion i blandet landbrug udviklet sig i de mere landlige områder, hvor man dengang havde fordel af en nærliggende forsyning af korn, en græsvækst, der blev fremmet af de klimatiske forhold, gode græsningsmuligheder og brugen af robuste racer, der var godt tilpasset de barske vintre.

Produktets egenart

»Volailles de la Champagne« stammer fra hårdføre racer med langsom vækst, der er tilpasset en lang opdrætsperiode på græsarealer og træbevoksede arealer.

Deres fedtlag giver fjerkræ med kødfulde slagtekroppe og fast kød. De er kendetegnet ved veludviklede fileter og markante fedtdepoter langs lårenes sider.

Årsagssammenhæng

Produktionen af »Volailles de la Champagne« har udviklet sig takket være en række forskellige naturområder, både i det geografiske område og på bedriftsniveau.

Man har udviklet komplementære driftsformer med henblik på optimal udnyttelse af arealerne, herunder blandet landbrug og husdyrproduktion, navnlig kornavl kombineret med husdyrhold.

Valget af hårdføre racer i kombination med et kystpræget klima med kontinentale indslag muliggør helårsadgang til arealerne. Det gør det muligt for fuglene uhindret at æde græsset på udearealet.

Foderet suppleres navnlig med korn, som i opfedningsfasen skal udgøre mindst 70 %.

Adgangen til udearealer, det tildelte foder og den lange opdrætsperiode sikrer en langsom opfedning af fjerkræet, hvilket resulterer i kødfulde slagtekroppe med fast råt kød, veludviklede fileter og markante fedtdepoter langs lårenes sider.

Nærheden til byområderne, som er let tilgængelige, sikrer gode afsætningsmuligheder for produktionen og har medvirket til at styrke fjerkræets omdømme i kulinariske sammenhænge.

Alle disse elementer giver det færdige produkt en anerkendt kvalitet og dermed et godt ry, som de medaljer, der er vundet ved Concours Général Agricole de Paris siden 1998, vidner om. De seneste medaljer, som BGB-betegnelsen »Volailles de la Champagne« har vundet, omfatter sølvmedaljer for hvid kylling og gul kylling i 2023 og 2025 samt en bronzemedalje for gul kylling i 2022.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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