C/2026/1822

20.3.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/1822)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Volailles de la Champagne“

EU-Nr.: PGI-FR-0172-AM01 — 23.12.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Volailles de la Champagne“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g.g.A. „Volailles de la Champagne“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens der geschützten geografischen Angabe,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Zuständige Behörde des Mitgliedstaats

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Im Einklang mit der Verordnung (EU) 2024/1143 wird die Rubrik „Zuständige Behörde des Mitgliedstaats“ eingefügt, in der die Kontaktdaten des Institut national de la qualité et de l'origine (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) angeführt sind.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Antragstellende Vereinigung

Beschreibung

Die Bezugnahmen auf die Vereinigung SYNDIM werden gestrichen. Nur die Bezugnahme auf die Vereinigung MALVOISINE wird beibehalten. Postanschrift und Telefonnummer werden aktualisiert, des Weiteren wird die E-Mail-Adresse hinzugefügt.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Art des Erzeugnisses

Beschreibung

Die Rubrik über die Erzeugnisart, die früher über die Klasse festgelegt wurde, wird aus der Produktspezifikation gestrichen.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Beschreibung des Erzeugnisses

Beschreibung

In Hinblick auf die Erzeugnisse mit der g.g.A. sieht die Änderung vor, dass ein zusätzliches Erzeugnis, nämlich Perlhuhn-Kapaune, aufgenommen wird.

Die Rubrik wird um eine Beschreibung des Phänotyps für jede einzelne Art und um eine für alle Arten gemeinsame optische und organoleptische Beschreibung ergänzt.

Das Tiefgefrieren von Geflügel wird als zugelassene Vermarktungsform aufgenommen.

Die Möglichkeit, die Erzeugnisse in Form von Teilstücken zu vermarkten, wird auf alle in der Produktspezifikation angeführten Arten ausgedehnt. Ihre Eigenschaften werden festgelegt. Sie können von Schlachtkörpern stammen, die leichte Mängel aufweisen können, die ausgewählten Teile müssen jedoch den Aufmachungskriterien für die Handelsklasse A entsprechen und der Schlachtkörper, von dem die Teilstücke stammen, muss mindestens 90 % des Gewichts aufweisen, das für Geflügel, das in Form von ganzen Schlachtkörpern vermarktet wird, festgelegt ist.

Der Anwendungsbereich der Produktspezifikation wird ausgedehnt und erstreckt sich nun neben dem Geflügelfleisch auch auf Schlachtnebenerzeugnisse, die getrennt vermarktet werden. Bei den betreffenden Schlachtnebenerzeugnissen handelt es sich um die Leber, den Muskelmagen und das Herz.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Geografisches Gebiet

Beschreibung

Das geografische Gebiet wird geändert, um 66 Gemeinden benachbarter Kantone einzubeziehen, die zwischen benachbarten Kantonen, die Teil des geografischen Gebiets sind, gelegen sind.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt

Beschreibung

Die Angaben zur Rückverfolgbarkeit werden aktualisiert und in Form einer Übersichtstabelle dargestellt.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Beschreibung des Erzeugungsverfahrens

Beschreibung

Unterrubrik 5.1 „Eingesetzte Küken“

In dieser Unterrubrik werden die Phänotypen für die einzelnen Arten noch einmal aufgeführt. Die Rassen und Kreuzungen sind als robuste, langsam wachsende Rassen anerkannt.

Unterrubrik 5.2 „Ernährung des Geflügels“

Die Liste der zulässigen Rohstoffkategorien wird in Zusammenhang mit den rechtlichen Entwicklungen aktualisiert.

Der Mindestanteil an Getreide wird für alle Geflügelarten von 75 % auf 70 % gesenkt. Der Höchstanteil von 5 %, der an Raps in der Futterration enthalten sein darf, sowie der Ausschluss von Rapsöl, das mehr als 5 % Erucasäure enthält, werden gestrichen.

Die Getreideanteile werden für die einzelnen Stadien der Aufzucht präzisiert.

Die Begrenzung des Gesamtfettgehalts auf 5 % wird gestrichen.

Der Hinweis auf die Möglichkeit, auf den Auslaufflächen Getreide zu verfüttern, und das Verbot der Verabreichung von Wachstumsförderern werden gestrichen.

Die Rubrik über Zusatzstoffe wird gestrichen.

Unterrubrik 5.3 „Eigenschaften der Ställe“

Die Eigenschaften der Ställe (maximale Flächen, Hygieneschleusen) und ihre Ausstattung (Größe der Klappen) werden ausführlich erläutert.

Zudem wird festgelegt, dass das Geflügel im Stall auf einem mit pflanzlicher Einstreu bedeckten Boden gehalten wird.

Unterrubrik 5.4 „Besatzdichte im Stall“

Für Kapaune, Poularden und Perlhuhn-Kapaune werden die Zeitspanne zwischen dem Tag der Teilausstallung (Verfahren der Aufteilung von Geflügelchargen während der Aufzucht) und dem Mindestschlachtalter sowie die Besatzdichten im Stall vor der Teilausstallung präzisiert.

Die Besatzdichte im Stall vor der Teilausstallung wird bei Poularden von 6,25 Tieren/m^2 auf 9 Tiere/m^2 erhöht.

Unterrubrik 5.5 „Auslaufflächen“

Die Verpflichtung zur Anbringung von Sitzstangen in den Ställen oder Volieren wird genauer geregelt.

Wie bei den Ställen, so werden auch für die Ausläufe die Mindestflächen je Tier sowie des Weiteren das Höchstalter für den Zugang zur Auslauffläche festgelegt.

Die für den Auslauf der Tiere genutzte Fläche wird beschrieben. Sie ist überwiegend mit Vegetation bedeckt und schattig (Bäume, Hecken, Gehölz). Die Wichtigkeit von Bäumen wird durch eine Verpflichtung hervorgehoben, die vorsieht, dass sich auf jeder Auslauffläche ein Baum für jeweils 20 m^2 Stallfläche befinden muss, wobei es mindestens 20 Bäume geben muss.

Unterrubrik 5.6 „Kastration“

Das Verfahren der Kastration wird genauer geregelt (Kastrationsalter und -bedingungen).

Unterrubrik 5.7 „Endmast in Stallhaltung“

Die Durchführung der Endmast in Stallhaltung wird genauer geregelt: Höchstdauer von 15 Tagen bei Hühnern, die im Alter von über 90 Tagen geschlachtet werden sollen, und bei Weihnachtstruthühnern sowie Dauer von zwei bis vier Wochen bei Kapaunen und Poularden, Erhöhung des Mindestanteils an Getreide für Poularden und Kapaune auf 80 %.

Unterrubrik 5.9 „Hygienebedingte Leerzeit“

Es wird eine Verpflichtung zur Einhaltung einer hygienebedingten Leerzeit aufgenommen und die Dauer der Leerzeit wird festgelegt.

Unterrubrik 5.10 „Schlachtalter“

Das Mindestschlachtalter für Poularden wird von 126 Tagen auf 120 Tage gesenkt. Das Mindestschlachtalter für Perlhuhn-Kapaune wird hinzugefügt.

Unterrubrik 5.11 „Bedingungen für die Ausstallung und den Transport des Geflügels“

Es wird eine Nüchterungszeit von mindestens fünf Stunden vor der Ausstallung des Geflügels aus dem Zuchtbetrieb eingeführt.

Die Dauer des Transports vom Zuchtbetrieb zum Schlachtbetrieb wird festgelegt: Sie darf drei Stunden oder 100 km nicht überschreiten.

Unterrubrik 5.12 „Wartezeit vor der Schlachtung“

Es wird eine Wartezeit von mindestens 30 Minuten vorgegeben, um dem Geflügel nach dem Transport eine Ruhezeit zu gewähren.

Unterrubrik 5.13 „Fleischqualität“

Die Bedingungen für das Abkühlen des Fleisches werden geregelt.

Die Zeitspanne zwischen der Schlachtung und der Zerlegung beträgt höchstens 96 Stunden.

Es wird hinzugefügt, dass nur das Umluftgefrieren zulässig ist, während das Einfrieren verboten ist.

Der Absatz über das Inverkehrbringen wird gestrichen.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Elemente, aus denen sich der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergibt

Beschreibung

Die Rubrik „Elemente, aus denen sich der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergibt“ wird überarbeitet, wobei nun zwischen den Besonderheiten des geografischen Gebiets, den Besonderheiten des Erzeugnisses und dem ursächlichen Zusammenhang unterschieden wird. Die Elemente, die den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet begründen, bleiben unverändert. Der Zusammenhang beruht weiterhin auf der Verwendung von für die Auslaufhaltung geeigneten Rassen und Kreuzungen, auf der Bedeutung und dem Ansehen der Geflügelzucht in dem geografischen Gebiet, auf den menschlichen Einflüssen, die den Erhalt der traditionellen Haltungsformen ermöglicht haben, sowie auf den für die Auslaufhaltung günstigen natürlichen Gegebenheiten. Die zahlreichen Abbildungen und historischen Bezugnahmen werden gestrichen.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Kontrollstelle

Beschreibung

Es werden nunmehr die Kontaktdaten der in Frankreich zuständigen Kontrollbehörden angegeben: Institut national de la qualité et de l'origine (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) und Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Generaldirektion für Wettbewerb, Verbraucherfragen und Betrugsbekämpfung, DGCCRF). Der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle sind auf der Website des INAO und in der Datenbank der Europäischen Kommission einsehbar.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Kennzeichnung

Beschreibung

Der bisherige Absatz wird gestrichen und durch einen Satz ersetzt, in dem die vorgeschriebenen Elemente für geografische Angaben aufgeführt werden.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Nationale Anforderungen

Beschreibung

Die Rubrik wird in Form einer Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten und der entsprechenden Bewertungsmethode dargestellt.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Volailles de la Champagne“

EU-Nr.: PGI-FR-0172-AM01 — 23.12.2025

1. **Name(n)**

„Volailles de la Champagne“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

02 – FLEISCH UND GENIEßBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Bei dem Erzeugnis „Volailles de la Champagne“ handelt es sich um das Fleisch von Vögeln aus der Ordnung der Hühnervögel. Sie gehören unterschiedlichen Familien an und umfassen mehrere Arten:

— Huhn, Poularde, Kapaun

— Perlhuhn, Perlhuhn-Kapaun

— Truthuhn

Alle stammen von robusten, langsam wachsenden Rassen, die eine lange Aufzuchtzeit und eine Schlachtung an der Grenze zur Geschlechtsreife ermöglichen, wodurch eine optimale Qualität sichergestellt wird.

Das Geflügel wird im Freien auf begrünten und mit Bäumen bewachsenen Auslaufflächen, die für die natürliche Neigung dieser Rassen, ihren Auslauf zu erkunden, günstig sind, oder in Volieren mit Sitzstangen gehalten.

Diese Haltungsbedingungen in Verbindung mit einer getreidebasierten Ernährung ermöglichen die Erzeugung von „Volailles de la Champagne“, das sich durch fleischige Schlachtkörper mit (in rohem Zustand) festem Fleisch und prallen Filets auszeichnet. Ferner haben die Tiere ausgeprägte Fettansammlungen an den Schenkelseiten.

Je nach Erzeugung weisen die Enderzeugnisse die folgenden Eigenschaften auf:

	Mindestschlachtalter	Mindestgewicht (kg)	
		Entdarmt	Küchenfertig (PAC)
Huhn	81 Tage	1,3	1
Kapaun	150 Tage	2,9	2,5
Poularde	120 Tage	1,95	1,65
Perlhuhn	94 Tage	1,1	0,85
Perlhuhn-Kapaun	150 Tage	1,8	1,4
Truthuhn	140 Tage	Männliche Tiere: 3,6 Weibliche Tiere: 2,7	Männliche Tiere: 3,1 Weibliche Tiere: 2,3

Als ganze Schlachtkörper sind solche der Handelsklasse A zu verwenden.

Teilstücke können von Schlachtkörpern stammen:

— die der Handelsklasse A angehören bzw. leichte Mängel aufweisen, wobei die ausgewählten Teile jedoch den Aufmachungskriterien der Handelsklasse A entsprechen müssen,

— deren Gewicht mindestens 90 % des Gewichts beträgt, das für Geflügel, das in Form von ganzen Schlachtkörpern vermarktet wird, vorgeschrieben ist.

In Form von ganzen Schlachtkörpern vermarktete Erzeugnisse werden wie folgt dargeboten:

— „Küchenfertig“ (prêt à cuire, PAC) (gerupftes, ausgenommenes Geflügel, ohne Kopf, mit oder ohne Ständer), unverpackt oder unter Folie, Schutzatmosphäre oder Vakuum verpackt

— „Entdarmt“ (gerupftes, ausgenommenes Geflügel mit Kopf, Füßen und Schlachtnebenerzeugnissen), unverpackt

— Teilstücke werden unverpackt oder unter Folie, Schutzatmosphäre oder Vakuum verpackt angeboten.

— Schlachtnebenerzeugnisse von Geflügel (Herz, Muskelmagen und Leber) werden, wenn sie getrennt vermarktet werden, unverpackt angeboten oder unter Folie in starren Behältnissen, unter Vakuum oder unter Schutzatmosphäre verpackt.

Fleisch und Schlachtnebenerzeugnisse von „Volailles de la Champagne“ werden frisch oder tiefgefroren vermarktet.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Das Futter von Geflügel, das als „Volailles de la Champagne“ bezeichnet werden darf, ist wie folgt zusammengesetzt:

— mindestens 50 % Getreide in der Startphase bis zum Alter von 29 Tagen, mit Ausnahme von Truthühnern, bei denen der Anteil mindestens 30 % beträgt,

— mindestens 70 % Getreide für Perlhühner, Perlhuhn-Kapaune, Hühner und Kapaune sowie 50 % für Truthühner in der Mastphase.

Der Anteil an Getreideerzeugnissen darf während der gesamten Aufzuchtzeit 15 % des Gesamtfuttergewichts nicht überschreiten.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Geflügelzuchtbetriebe, d. h. sowohl die Ställe als auch die Auslaufflächen, sind in dem geografischen Gebiet der g.g.A. „Volailles de la Champagne“ gelegen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Die Departements Marne (51), Aisne (02) und Ardennes (08) in ihrer Gesamtheit sowie die Gemeinden der Kantone der folgenden Departements:

Departement Aube (10):

Die Gemeinden der Kantone Arcis-sur-Aube, Romilly-sur-Seine und Creney-près-Troyes mit Ausnahme der Gemeinden Mergey, Luyères, Lavau, Vailly, Saint-Benoît-sur-Seine, Sainte-Maure, Villacerf, Villechétif, Creney-près-Troyes.

Die Gemeinden 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, Saint-Martin-de-Bossenay

Departement Haute-Marne (52):

Die Gemeinden der Kantone Saint-Dizier, Saint Dizier-1, Saint-Dizier-3 und Wassy.

Die Gemeinden Magneux, Troisfontaines-la-Ville, Valleret, Sommancourt, Fays, Roches-sur-Marne, Domblain, Chamouilley

Departement Meuse (55):

Die Gemeinden der Kantone Ancerville, Clermont-en-Argonne, Revigny-sur-Ornain und Stenay mit Ausnahme von Tronville-en-Barrois, Nant-le-Grand, Guerpont, Tannois, Silmont, Velaines, Nant-le-Petit, Maulan, Chattancourt, Fromeréville-les-Vallons, Béthincourt, Marre, Montzéville, Béthelainville

Die Gemeinden 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, Bar-le-Duc

Departement Nord (59):

Die Gemeinden der Kantone Aniche, Aulnoye-Aymeries, Avesnes-sur-Helpe, Cambrai, Le Cateau-Cambrésis, Caudry, Douai, Fourmies, Maubeuges, Orchies und Sin-le-Noble

Departement Oise (60):

Die Gemeinden der Kantone Compiègne-1, Crépy-en-Valois und Noyon mit Ausnahme von Choisy-au-Bac, Margny-lès-Compiègne, Clairoix, Janville, Bienville, Verberie, Saint-Vaast-de-Longmont, Carlepont.

Die Gemeinden 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, Ognolles

Departement Seine-et-Marne (77):

Die Gemeinden der Kantone Coulommiers und La Ferté-sous-Jouarre mit Ausnahme von 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, Nanteuil-lès-Meaux.

Die Gemeinden 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, Montceaux-lès-Provins.

Departement Somme (80):

Die Gemeinden des Kantons Péronne mit Ausnahme von Lesbœufs, Hem-Monacu, Rancourt, Flers, Hardecourt-aux-Bois, Gueudecourt, Ginchy, Maurepas, Sailly-Saillisel, Équancourt, Combles, Herbécourt, Mesnil-en-Arrouaise, Longueval, Guillemont, Étricourt-Manancourt

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

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung stützt sich auf Folgendes:

☑ Ansehen

☑ bestimmte Qualität

☐ andere Eigenschaften

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Der Zusammenhang mit dem Ursprung des Erzeugnisses „Volailles de la Champagne“ stützt sich auf dessen Ansehen und Besonderheiten, die auf das Know-how der Züchter zurückzuführen sind.

Besonderheiten des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet ist im Osten des Pariser Beckens auf einem überwiegend aus Sedimenten bestehenden geologischen Substrat gelegen, das aus dem Tertiär bzw. insbesondere aus der Oberkreide (Kreidezeit) stammt. Die Landschaft ist geprägt durch eine Abfolge von Schichtstufen, wechselnde Hangfronten, die im Allgemeinen nord-südlich ausgerichtete Bogen beschreiben, die von Flanken überlagert werden, die weitläufige Plateaus bilden, die von Norden nach Süden von Aisne, Marne, Aube und Seine durchzogen werden. Die Geländeform bietet somit eine große Abwechslung mit Ebenen, Hängen und Plateaus, die die eher offenen Landschaften prägen und sich durch unterschiedliche Böden, Topografien und Hangausrichtungen auszeichnen, was die Vielfalt der landwirtschaftlichen Verfahren in dem Gebiet begünstigt hat, die vom Weinbau über Ackerkulturen, die auf den fruchtbarsten und leicht maschinell zu bewirtschaftenden Flächen angesiedelt sind, bis zur Viehzucht reichen. Dies führt heute in dem sehr ländlichen Raum zu einer diversifizierten Agrarwirtschaft mit einer Landverteilung, die für die großen Ackerbaubetriebe, die zahlreichen landwirtschaftlichen Mischbetriebe und die kleineren spezialisierten (Weinbau-) Betriebe überwiegend vorteilhaft ist.

In dem geografischen Gebiet herrscht ein modifiziertes ozeanisches Klima, das durch schwache kontinentale Einflüsse geprägt ist. Die jährliche Niederschlagsmenge ist recht hoch und zeichnet sich durch regelmäßige Niederschläge während des gesamten Jahres aus, was zu einer geringen Sonneneinstrahlung (im Durchschnitt unter 1 700 Stunden pro Jahr) führt. Die Temperaturunterschiede zwischen Sommer und Winter sind ziemlich ausgeprägt (strenge Winter und warme Sommer mit Neigung zur Gewitterbildung), wobei die Temperaturen in den Übergangsjahreszeiten mild sind. Die Auswirkungen der Geländeform auf diese Bedingungen scheinen im Allgemeinen eher gering zu sein, allerdings mit örtlichen Unterschieden, die insbesondere mit der Hangfront der Île-de-France im Zusammenhang stehen. Dieses Klima ist für das Graswachstum in den Ebenen, und insbesondere in der feuchten Champagne, besonders günstig.

Das geografische Gebiet zeichnet sich durch weite ländliche Gebiete mit geringer Bevölkerungsdichte aus, die nur von wenigen großen, dicht besiedelten Ballungsräumen unterbrochen werden: Reims, das in zentraler Position gelegen ist und durch große Verkehrsachsen mit Saint-Quentin, Charleville-Mézières sowie Châlons-en-Champagne im Umland verbunden ist. Auch wenn der Getreideanbau und die Ackerkulturen durch die Nähe zu Paris und die vorteilhaften Bedingungen für den Ackerbau auf den Plateaus der Champagne besonders begünstigt wurden, so hat sich in den ländlicheren Gebieten dort, wo keine Reben angepflanzt wurden, zunehmend die Geflügelzucht in landwirtschaftlichen Mischbetrieben entwickelt. Diese profitierte damals von einer lokalen Versorgung mit Getreide, einem durch die klimatischen Bedingungen begünstigten Graswachstum sowie guten Möglichkeiten für Auslaufflächen und war dank des Einsatzes von robusten Rassen gut an die strengen Winter angepasst.

Besonderheiten des Erzeugnisses

„Volailles de la Champagne“ stammt von robusten, langsam wachsenden Rassen, die eine lange Aufzuchtzeit auf begrünten und mit Bäumen bewachsenen Auslaufflächen ermöglichen.

Dank seines Fettgewebes zeichnet sich das Geflügel durch fleischige Schlachtkörper aus, deren Fleisch in rohem Zustand fest ist. prallen Filets auszeichnet. Ferner haben die Tiere ausgeprägte Fettansammlungen an den Schenkelseiten.

Ursächlicher Zusammenhang

Die Erzeugung von „Volailles de la Champagne“ hat sich dank der unterschiedlichen Naturräume entwickelt – sei es mit Blick auf das geografische Gebiet oder auf die landwirtschaftlichen Betriebe.

Die Menschen haben gemischte Bewirtschaftungssysteme – d. h. Mischkultur und Viehzucht, und insbesondere Getreideerzeugung und Geflügelzucht – entwickelt, um alle Böden und Gebiete bestmöglich zu nutzen.

Die Auswahl robuster Rassen ermöglicht in Verbindung mit dem ozeanischen Klima mit kontinentalen Einflüssen ganzjährig den Zugang zu Auslaufflächen. Somit kann das Geflügel das auf den Auslaufflächen wachsende Gras mühelos fressen.

Das Futter wird insbesondere durch Getreide ergänzt, und zwar in der Mastphase zu mindestens 70 %.

Der Zugang zu Auslaufflächen, das verabreichte Futter und die lange Aufzuchtzeit ermöglichen eine langsame Mast des Geflügels, die sich in fleischigen Schlachtkörpern mit in rohem Zustand festem Fleisch und prallen Filets sowie mit ausgeprägten Fettansammlungen an den Schenkelseiten niederschlägt.

Die Nähe zu den städtischen Ballungsräumen, die zudem recht leicht erreichbar sind, stellt die Absatzmöglichkeiten für diese Erzeugung sicher und trägt zum Ansehen des Geflügels bei, das auch in Rezepten hervorgehoben wird.

Alle diese Elemente verleihen dem Enderzeugnis eine anerkannte Qualität und sind der Grundstein für dessen Ansehen, das durch die seit 1998 beim Concours Général Agricole de Paris (Allgemeiner Landwirtschaftswettbewerb) erhaltenen Auszeichnungen belegt wird. Die letzten Auszeichnungen, die der g.g.A. „Volailles de la Champagne“ verliehen wurden, sind eine Silbermedaille für weiß- und gelbfleischige Hühner in den Jahren 2023 und 2025 und eine Bronzemedaille für gelbfleischige Hühner im Jahr 2022.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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