Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/1822

20.3.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/1822)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Volailles de la Champagne»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-FR-0172-AM01 — 23.12.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Volailles de la Champagne»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Οργανισμός

Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων και Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αίτηση για την τροποποίηση του προϊόντος ΠΓΕ «Volailles de la Champagne» δεν περιλαμβάνει καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση, και συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης·

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Περιγραφή

Προστίθεται το σημείο «Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους», στην οποία παρατίθενται τα στοιχεία επικοινωνίας του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (Institut national de la qualité et de l'origine — INAO), σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2024/1143.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Αιτούσα ομάδα

Περιγραφή

Απαλείφονται οι αναφορές στην ομάδα παραγωγών SYNDIM. Διατηρείται μόνο η αναφορά στην ομάδα παραγωγών MALVOISINE. Επικαιροποιούνται τα ταχυδρομικά και τηλεφωνικά στοιχεία της και προστίθεται διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τύπος προϊόντος

Περιγραφή

Απαλείφεται από τις προδιαγραφές προϊόντος το σημείο σχετικά με τον τύπο του προϊόντος, ο οποίος οριζόταν προηγουμένως από την κλάση του.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Περιγραφή του προϊόντος

Περιγραφή

Όσον αφορά τα προϊόντα που καλύπτονται από την ΠΓΕ, η τροποποίηση προβλέπει την παραγωγή πρόσθετου προϊόντος, και συγκεκριμένα του καπνιού φραγκόκοτας.

Το σημείο συμπληρώνεται από περιγραφή του φαινοτύπου κάθε είδους και από κοινή για όλα τα είδη περιγραφή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών.

Προστίθεται στις εγκεκριμένες μεθόδους εμπορίας η βαθιά κατάψυξη των πουλερικών.

Επεκτείνεται η δυνατότητα εμπορίας των προϊόντων με τη μορφή τεμαχίων σε όλα τα είδη που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος. Προσδιορίζονται τα χαρακτηριστικά τους. Τα τεμάχια μπορούν να προέρχονται από σφάγια που ενδέχεται να παρουσιάζουν ελαφρά ελαττώματα, ωστόσο τα κομμάτια που επιλέγονται για χρήση πρέπει να πληρούν τα κριτήρια παρουσίασης που προβλέπονται για την κλάση Α και το σφάγιο από το οποίο λαμβάνονται τα τεμάχια δεν πρέπει να έχει ελάχιστο βάρος μικρότερο από το 90 % του βάρους που καθορίζεται για τα πουλερικά που πωλούνται ακέραια.

Επιπλέον του κρέατος πουλερικών, το πεδίο εφαρμογής των προδιαγραφών προϊόντος επεκτείνεται ώστε να συμπεριλαμβάνει τα εντόσθια που πωλούνται χωριστά. Η επέκταση αφορά το συκώτι, το στομάχι και την καρδιά.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Η γεωγραφική περιοχή τροποποιείται ώστε να προστεθούν 66 δήμοι γειτονικών καντονιών που βρίσκονται ανάμεσα σε γειτονικά καντόνια τα οποία αποτελούν μέρος της γεωγραφικής περιοχής.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Στοιχεία που αποδεικνύουν την προέλευση του προϊόντος από τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Επικαιροποιούνται τα αποδεικτικά στοιχεία βάσει ιχνηλασιμότητας τα οποία παρουσιάζονται υπό μορφή συνοπτικού πίνακα.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής

Περιγραφή

Υποσημείο 5.1, «Τοποθέτηση νεοσσών»

Στο υποσημείο αυτό γίνεται αναφορά στους φαινοτύπους κάθε είδους. Οι φυλές και οι φυλές αναπαραγωγής αναγνωρίζονται ως ανθεκτικές φυλές βραδείας ανάπτυξης.

Υποσημείο 5.2, «Σίτιση των πουλερικών»

Επικαιροποιείται ο κατάλογος των κατηγοριών επιτρεπόμενων πρώτων υλών σύμφωνα με τις κανονιστικές εξελίξεις.

Το ελάχιστο ποσοστό σιτηρών (75 %) μειώνεται σε 70 % για όλα τα πουλερικά. Απαλείφονται το ανώτατο όριο του 5 % ελαιοκράμβης στο σιτηρέσιο και η εξαίρεση του κραμβελαίου που περιεκτικότητα σε ερουκικό οξύ άνω του 5 %.

Διευκρινίζονται οι αναλογίες σιτηρών στα διάφορα στάδια εκτροφής.

Απαλείφεται ο περιορισμός της συνολικής περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες σε 5 %.

Απαλείφονται η αναφορά στη δυνατότητα διανομής σιτηρών σε χώρους ελεύθερης βοσκής και η απαγόρευση της διανομής αυξητικών παραγόντων.

Απαλείφεται το υποσημείο σχετικά με τις πρόσθετες ύλες.

Υποσημείο 5.3, «Χαρακτηριστικά των ορνιθώνων»

Καθορίζονται λεπτομερώς τα χαρακτηριστικά των ορνιθώνων (μέγιστες επιφάνειες, αεροφράκτες) και η διαρρύθμισή τους (διαστάσεις των θυρίδων διέλευσης).

Διευκρινίζεται επίσης ότι, στους ορνιθώνες, τα πουλερικά εκτρέφονται στο δάπεδο με υλικό στρωμνής φυτικού τύπου.

Υποσημείο 5.4, «Πυκνότητα εκτροφής στον ορνιθώνα»

Προσδιορίζεται το χρονικό διάστημα μεταξύ της ημερομηνίας μερικής απομάκρυνσης (πρακτική διαχωρισμού των παρτίδων πουλερικών κατά την εκτροφή) και της ελάχιστης ηλικίας σφαγής για τα καπόνια, τις πουλάδες και τα καπόνια φραγκόκοτας, καθώς και η πυκνότητα εκτροφής στον ορνιθώνα πριν από τη μερική απομάκρυνση.

Για τις πουλάδες, η πυκνότητα εκτροφής πριν από τη μερική αφαίρεση μεταβάλλεται από 6,25 πτηνά/m^2 σε 9 πτηνά/m^2.

Υποσημείο 5.5 «Χώροι ελεύθερης βοσκής»

Προσδιορίζεται η υποχρέωση να υπάρχουν κούρνιες στους ορνιθώνες.

Όπως και στην περίπτωση των ορνιθώνων, προσδιορίζονται οι ελάχιστες επιφάνειες χώρων ελεύθερης βοσκής ανά ζώο και τα ανώτατα όρια ηλικίας για την πρόσβαση σε χώρο ελεύθερης βοσκής.

Περιγράφονται οι χώροι ελεύθερης βοσκής που χρησιμοποιούνται για τη μετάβαση των ζώων σε εξωτερικό χώρο. Το μεγαλύτερο μέρος τους καλύπτεται από βλάστηση και σκίαση (δένδρα, φυτοφράκτες, πρεμνοφυή δάση). Η σημασία των δένδρων υπογραμμίζεται από την απαίτηση να υπάρχει σε κάθε χώρο ελεύθερης βοσκής ένα δένδρο ανά 20 m^2 του ορνιθώνα, με ελάχιστο αριθμό 20 δένδρων.

Υποσημείο 5.6 «Στείρωση»

Προστίθενται λεπτομέρειες σχετικά με τον τρόπο εκτέλεσης της στείρωσης (ηλικία κατά την εκτέλεση, συνθήκες εκτέλεσης της διαδικασίας).

Υποσημείο 5.7 «Εγκλεισμός»

Παρέχονται λεπτομέρειες σχετικά με τη μέθοδο εγκλεισμού: εγκλεισμός μέγιστης διάρκειας 15 ημερών για τα κοτόπουλα που προορίζονται για σφαγή σε ηλικία άνω των 90 ημερών και για τις γαλοπούλες Χριστουγέννων, και διάρκειας μεταξύ 2 και 4 εβδομάδων για τα καπόνια και τις πουλάδες, με αύξηση του ελάχιστου ποσοστού σιτηρών σε 80 % για τις πουλάδες και τα καπόνια).

Υποσημείο 5.9 «Διακοπή λειτουργίας για υγειονομικούς λόγους»

Προστίθεται η απαίτηση διακοπής λειτουργίας για υγειονομικούς λόγους, καθώς και η διάρκειά της.

Υποσημείο 5.10, «Ηλικία κατά τη σφαγή»

Η ελάχιστη ηλικία κατά τη σφαγή των πουλερικών μειώνεται από 126 ημέρες σε 120 ημέρες. Προστίθεται η ελάχιστη ηλικία των καπονιών φραγκόκοτας κατά τη σφαγή.

Υποσημείο 5.11 «Προϋποθέσεις για την απομάκρυνση, τη μεταφορά και τη σφαγή»

Προστίθεται ελάχιστος χρόνος διακοπής της σίτισης 5 ωρών για τα πουλερικά πριν από την απομάκρυνση από την κτηνοτροφική εγκατάσταση.

Προστίθεται ο χρόνος μεταφοράς μεταξύ της κτηνοτροφικής εγκατάστασης και του σφαγείου: δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 3 ώρες ή απόσταση 100 χιλιομέτρων.

Υποσημείο 5.12, «Χρόνος αναμονής πριν από τη σφαγή»

Προστίθεται ελάχιστος χρόνος αναμονής 30 λεπτών προκειμένου να δίνεται χρόνος για την ανάκαμψη των πουλερικών μετά τη μεταφορά.

Υποσημείο 5.13, «Ποιότητα του κρέατος»

Προστίθενται οι προϋποθέσεις για την ψύξη του κρέατος με αέρα.

Ο μέγιστος χρόνος μεταξύ σφαγής και τεμαχισμού είναι 96 ώρες.

Προστίθεται κείμενο στο οποίο αναφέρεται ότι επιτρέπεται μόνο η βαθιά κατάψυξη με παλμικό αέρα και απαγορεύεται η κατάψυξη.

Απαλείφεται η παράγραφος σχετικά με τη διάθεση στην αγορά.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Στοιχεία που αιτιολογούν τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Αναδιατυπώνονται οι παράγοντες που δικαιολογούν τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή, ώστε να είναι δυνατή η διάκριση μεταξύ των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της γεωγραφικής περιοχής, του προϊόντος και της αιτιώδους σχέσης. Τα στοιχεία στα οποία βασίζεται ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή παραμένουν αμετάβλητα. Ο δεσμός εξακολουθεί να βασίζεται στη χρήση φυλών και φυλών αναπαραγωγής που είναι κατάλληλες για εξωτερικούς χώρους ελεύθερης βοσκής, στη σημασία και τη φήμη των εγκαταστάσεων πτηνοτροφίας στη γεωγραφική περιοχή, στους ανθρωπογενείς παράγοντες που καθιστούν δυνατή τη διεξαγωγή της παραδοσιακής εκτροφής ζώων, καθώς και στα χαρακτηριστικά του περιβάλλοντος που ευνοούν την εκτροφή ελεύθερης βοσκής. Οι πολυάριθμες περιγραφές και οι ιστορικές αναφορές απαλείφονται.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Οργανισμός ελέγχου

Περιγραφή

Αναφέρονται πλέον τα στοιχεία επικοινωνίας των αρμόδιων αρχών ελέγχου σε εθνικό επίπεδο, δηλαδή του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) και της Γενικής Διεύθυνσης Ανταγωνισμού, Καταναλωτών και Πρόληψης της Απάτης (DGCCRF). Η ονομασία και τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού πιστοποίησης είναι διαθέσιμα στον ιστότοπο του INAO και στη βάση δεδομένων της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επισήμανση

Περιγραφή

Η ισχύουσα παράγραφος απαλείφεται και αντικαθίσταται από πρόταση που περιγράφει τα υποχρεωτικά κανονιστικά στοιχεία που διέπουν ειδικά τις γεωγραφικές ενδείξεις.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Εθνικές απαιτήσεις

Περιγραφή

Το παρόν σημείο παρουσιάζεται υπό μορφή πίνακα, στον οποίο εμφανίζονται τα κύρια στοιχεία που πρέπει να ελέγχονται και οι μέθοδοι αξιολόγησης που πρέπει να χρησιμοποιούνται.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Volailles de la Champagne»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-FR-0172-AM01 — 23.12.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Volailles de la Champagne»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

02 – ΚΡΕΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΑΓΙΩΝ, ΒΡΩΣΙΜΑ

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Τα «Volailles de la Champagne» είναι πτηνά της τάξης των ορνιθόμορφων. Ανήκουν σε διάφορες οικογένειες και περιλαμβάνουν διαφορετικούς τύπους πτηνών:

— κοτόπουλα, πουλάδες, καπόνια,

— φραγκόκοτα και καπόνια φραγκόκοτας,

— γαλοπούλες.

Όλα τα ανωτέρω πτηνά προέρχονται από ανθεκτικές φυλές βραδείας ανάπτυξης, οι οποίες επιτρέπουν μακρά περίοδο εκτροφής και τη σφαγή στο όριο σεξουαλικής ωριμότητας, διασφαλίζοντας έτσι τη βέλτιστη ποιότητα του προϊόντος.

Εκτρέφονται ελεύθερα είτε σε λειμώνες ελεύθερης βοσκής με δένδρα, συνθήκες που ευνοούν τη φυσική κλίση των εν λόγω φυλών να εξερευνούν τους χώρους ελεύθερης βοσκής τους, είτε σε μεγάλους κλωβούς πτηνών με κούρνιες.

Χάρη στις συγκεκριμένες συνθήκες εκτροφής, σε συνδυασμό με τη σίτιση που βασίζεται σε σιτηρά, είναι εφικτή η παραγωγή «Volailles de la Champagne» που χαρακτηρίζονται από σαρκωμένα σφάγια με σφικτή σάρκα (στην περίπτωση των νωπών πουλερικών). Διακρίνονται για τα στρογγυλεμένα φιλέτα τους και τις ευδιάκριτες εναποθέσεις λίπους στην πλευρική όψη των μηρών.

Ανάλογα με τον τύπο πουλερικών, τα χαρακτηριστικά των τελικών προϊόντων έχουν ως εξής:

	Ελάχιστη ηλικία σφαγής	Ελάχιστο βάρος (kg)	
		Μερικώς εκσπλαχνισμένα	Έτοιμα για μαγείρεμα
Κοτόπουλα	81 ημέρες	1,3	1
Καπόνια	150 ημέρες	2,9	2,5
Πουλάδες	120 ημέρες	1,95	1,65
Φραγκόκοτα	94 ημέρες	1,1	0,85
Καπόνια φραγκόκοτας	150 ημέρες	1,8	1,4
Γαλοπούλες	140 ημέρες	Αρσενικά: 3,6 Θηλυκά: 2,7	Αρσενικά: 3,1 Θηλυκά: 2,3

Τα ολόκληρα πτηνά πρέπει να είναι σφάγια της κλάσης Α.

Τα τεμάχια μπορούν να προέρχονται από σφάγια

— της κλάσης Α ή να παρουσιάζουν ελαφρά ελαττώματα, ωστόσο τα κομμάτια που επιλέγονται για χρήση πρέπει να πληρούν τα κριτήρια παρουσίασης που προβλέπονται για την κλάση Α,

— το ελάχιστο βάρος των οποίων δεν πρέπει να είναι κατώτερο από το 90 % του βάρους που προβλέπεται για τα ολόκληρα πουλερικά.

Τα ολόκληρα πτηνά παρουσιάζονται ως εξής:

— «έτοιμα για μαγείρεμα» (αποπτιλωμένα, εκσπλαχνισμένα, χωρίς κεφάλι, με ή χωρίς ταρσούς), συσκευασμένα χωρίς πρώτη συσκευασία, συσκευασμένα σε πλαστική μεμβράνη, σε προστατευτική ατμόσφαιρα ή υπό κενό,

— «κατεργασμένα» (αποπτιλωμένα, μερικώς εκσπλαχνισμένα, με κεφάλι, πόδια και εντόσθια).

— Τα τεμάχια συσκευάζονται χωρίς πρώτη συσκευασία, συσκευασμένα σε πλαστική μεμβράνη, σε προστατευτική ατμόσφαιρα ή υπό κενό.

— Τα εντόσθια πουλερικών (καρδιά, στομάχι και συκώτι), όταν πωλούνται μόνα τους, είναι συσκευασμένα χωρίς πρώτη συσκευασία, σε άκαμπτο περιέκτη συσκευασμένο σε πλαστική μεμβράνη, υπό κενό ή σε προστατευτική ατμόσφαιρα.

Το κρέας και τα εντόσθια των «Volailles de la Champagne» πωλούνται νωπά ή ως προϊόντα βαθιάς κατάψυξης.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Οι ζωοτροφές με τις οποίες σιτίζονται τα «Volailles de la Champagne» περιέχουν:

— τουλάχιστον 50 % σιτηρά κατά την αρχική φάση για 29 ημέρες κατ' ανώτατο όριο, με εξαίρεση τις γαλοπούλες για τις οποίες η αναλογία είναι τουλάχιστον 30 %·

— τουλάχιστον 70 % σιτηρά για τις φραγκόκοτες, τα καπόνια φραγκόκοτας, τα κοτόπουλα και τα καπόνια κοτόπουλου και 50 % για τις γαλοπούλες κατά τη φάση πάχυνσης.

Το ποσοστό του προϊόντος που προέρχεται από σιτηρά δεν πρέπει να υπερβαίνει το 15 % κατά βάρος του συνολικού τύπου ζωοτροφής καθ' όλη τη διάρκεια της περιόδου εκτροφής.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η εκτροφή των πουλερικών, τόσο σε ορνιθώνες όσο και σε χώρους ελεύθερης βοσκής, πραγματοποιείται στη γεωγραφική περιοχή της ΠΓΕ «Volailles de la Champagne».

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Ολόκληροι οι νομοί Marne (51), Aisne (02) και Ardennes (08), καθώς και οι δήμοι των καντονιών των ακόλουθων νομών:

Νομός Aube (10):

Οι δήμοι των καντονιών Arcis-sur-Aube, Romilly-sur-Seine και Creney-près-Troyes, εκτός από τους δήμους Mergey, Luyères, Lavau, Vailly, Saint-Benoît-sur-Seine, Sainte-Maure, Villacerf, Villechétif και Creney-près-Troyes.

Οι δήμοι 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.

Νομός Haute-Marne (52):

Οι δήμοι των καντονιών Saint-Dizier, Saint Dizier-1, Saint-Dizier-3 και Wassy.

Οι δήμοι Magneux, Troisfontaines-la-Ville, Valleret, Sommancourt, Fays, Roches-sur-Marne, Domblain και Chamouilley.

Νομός Meuse (55):

Οι δήμοι των καντονιών Ancerville, Clermont-en-Argonne, Revigny-sur-Ornain και Stenay, εκτός από τους Tronville-en-Barrois, Nant-le-Grand, Guerpont, Tannois, Silmont, Velaines, Nant-le-Petit, Maulan, Chattancourt, Fromeréville-les-Vallons, Béthincourt, Marre, Montzéville, Béthelainville.

Οι δήμοι 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.

Νομός Nord (59):

Οι δήμοι των καντονιών Aniche, Aulnoye-Aymeries, Avesnes-sur-Helpe, Cambrai, Le Cateau-Cambrésis, Caudry, Douai, Fourmies, Maubeuges, Orchies και Sin-le-Noble.

Νομός Oise (60):

Οι δήμοι των καντονιών Compiègne-1, Crépyl-en-Valois και Noyon, εκτός από τους δήμους Choisy-au-Bac, Margny-lès-Compiègne, Clairoix, Janville, Bienville, Verberie, Saint-Vaast-de-Longmont και Carlepont.

Οι δήμοι 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.

Νομός Seine-et-Marne (77):

Οι δήμοι των καντονιών Coulommiers και La Ferté-sous-Jouarre, εκτός από τους 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.

Οι δήμοι 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 και Montceaux-lès-Provins.

Νομός Somme (80):

Οι δήμοι του καντονιού Péronne, εκτός από τους δήμους Lesbœufs, Hem-Monacu, Rancourt, Flers, Hardecourt-aux-Bois, Gueudecourt, Ginchy, Maurepas, Sailly-Saillisel, Équancourt, Combles, Herbécourt, Mesnil-en-Arrouaise, Longueval, Guillemont, Étricourt-Manancourt.

Οι δήμοι 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. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☑ φήμη

☑ δεδομένη ποιότητα

☐ άλλα χαρακτηριστικά

Περίληψη του δεσμού

Ο δεσμός με τον τόπο προέλευσης των «Volailles de la Champagne» βασίζεται στη φήμη και στην ιδιοτυπία του προϊόντος που συνδέονται με την τεχνογνωσία των πτηνοτρόφων.

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή καταλαμβάνει το ανατολικό τμήμα του λεκανοπεδίου του Παρισιού, σε ιζηματογενές κυρίως γεωλογικό υπόστρωμα του Τριτογενούς [ιδίως της Ανώτερης Κρητιδικής περιόδου (κιμωλία)]. Το τοπίο διαμορφώνεται από μια διαδοχική σειρά βραχωδών προεξοχών (κουέστες), με εναλλασσόμενους κρημνούς που διαγράφουν τόξα με γενικό προσανατολισμό από τον Βορρά προς τον Νότο και καλύπτονται από οπίσθιες κλιτύς με τον σχηματισμό μεγάλων υψιπέδων, τα οποία διασχίζουν από τον Βορρά προς τον Νότο οι ποταμοί Aisne, Marne, Aube και Σηκουάνας. Ως εκ τούτου, το ανάγλυφο προσφέρει πολυμορφία φυσικού περιβάλλοντος, από πεδιάδες και πλαγιές μέχρι υψίπεδα, σε αρκετά ανοιχτά τοπία με ποικιλία εδαφών, τοπογραφίας και προσανατολισμών που έχουν υποστηρίξει ευρύ φάσμα γεωργικών πρακτικών, από την αμπελοκαλλιέργεια έως την κτηνοτροφία, συμπεριλαμβανομένων των αροτραίων καλλιεργειών στις πλέον γόνιμες και κατάλληλες για μηχανική καλλιέργεια εκτάσεις γης. Στις κατεξοχήν αγροτικές περιοχές, οι συνθήκες αυτές είχαν ως αποτέλεσμα τη διαμόρφωση μιας διαφοροποιημένης γεωργικής οικονομίας με κατανομή της γης που ευνοεί σε μεγάλο βαθμό την παρουσία μεγάλων γεωργικών εκμεταλλεύσεων με αροτραίες καλλιέργειες, μεγάλου αριθμού εκμεταλλεύσεων πολυκαλλιέργειας και κτηνοτροφίας, καθώς και μικρότερων εξειδικευμένων γεωργικών εκμεταλλεύσεων (αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις).

Η γεωγραφική περιοχή χαρακτηρίζεται από διαβαθμισμένο ωκεάνιο κλίμα που δέχεται μικρές ηπειρωτικές επιρροές. Οι ετήσιες βροχοπτώσεις είναι αρκετά υψηλές και χαρακτηρίζονται από τακτικές βροχοπτώσεις καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, οι οποίες συνεπάγονται χαμηλά επίπεδα ηλιοφάνειας (λιγότερες από 1 700 ώρες/έτος κατά μέσο όρο). Οι διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ της θερινής και της χειμερινής περιόδου είναι αρκετά έντονες (δριμείς χειμώνες και θερμά καλοκαίρια, συνήθως με καταιγίδες) με ήπιες μεταβατικές περιόδους. Το ανάγλυφο φαίνεται να έχει ασθενή επίδραση στις συνθήκες αυτές συνολικά, αλλά υπάρχουν παραλλαγές σε τοπικό επίπεδο, οι οποίες συνδέονται ιδίως με την κρημνώρεια της Côte d'Île-de-France. Το κλίμα αυτό ευνοεί ιδιαιτέρως την ανάπτυξη χόρτου στις πεδιάδες, ιδίως στους υγροτόπους της Καμπανίας.

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει εκτενείς, αραιοκατοικημένες αγροτικές περιοχές, στις οποίες παρεμβάλλονται μεγάλα, πυκνοκατοικημένα αστικά κέντρα, με κέντρο τη Reims, η οποία συνδέεται μέσω των κύριων οδών επικοινωνίας με τις πόλεις Saint-Quentin, Charleville-Mézières και Châlons-en-Champagne στην περιφέρεια. Μολονότι η εγγύτητα με το Παρίσι και οι ευνοϊκές συνθήκες για τις αροτραίες καλλιέργειες στα υψίπεδα της Καμπανίας ευνοούσαν την καλλιέργεια σιτηρών και τις αροτραίες καλλιέργειες, σε περιοχές όπου δεν υπήρχαν αμπελοκαλλιέργειες, η πτηνοτροφία αναπτύχθηκε σε εκμεταλλεύσεις πολυκαλλιέργειας και κτηνοτροφίας στις κατεξοχήν αγροτικές περιοχές, οι οποίες επωφελούνταν την εποχή εκείνη από τον κοντινό εφοδιασμό με σιτηρά, την ανάπτυξη χόρτου που ευνοούνταν από τις κλιματικές συνθήκες, τους χώρους ελεύθερης βοσκής των κοτόπουλων και τη χρήση ανθεκτικών φυλών, άρτια προσαρμοσμένων στους δριμείς χειμώνες.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Τα «Volailles de la Champagne» προέρχονται από ανθεκτικές φυλές βραδείας ανάπτυξης με μακρά περίοδο εκτροφής σε λειμώνες και δασώδεις χώρους ελεύθερης βοσκής.

Χάρη στην κατάσταση πάχυνσής τους, είναι εφικτή η παραγωγή πουλερικών που χαρακτηρίζονται από σαρκωμένα σφάγια με σφικτή νωπή σάρκα. Διακρίνονται για τα στρογγυλεμένα φιλέτα τους και τις ευδιάκριτες εναποθέσεις λίπους στην πλευρική όψη των μηρών.

Αιτιώδης σχέση

Η παραγωγή των «Volailles de la Champagne» αναπτύχθηκε χάρη στην πολυμορφία του φυσικού περιβάλλοντος, τόσο στο επίπεδο της γεωγραφικής περιοχής όσο και στο επίπεδο των επιμέρους γεωργικών εκμεταλλεύσεων.

Οι άνθρωποι επινόησαν συμπληρωματικά γεωργικά συστήματα για τη βέλτιστη δυνατή αξιοποίηση όλων των εκτάσεων γης, δηλαδή την καλλιέργεια της γης με την εκτροφή ζώων και ιδίως την παραγωγή σιτηρών, καθώς και την κτηνοτροφία.

Η επιλογή ανθεκτικών φυλών, σε συνδυασμό με το ωκεάνιο κλίμα που δέχεται με ηπειρωτικές επιρροές, καθιστά δυνατή τη χρήση ελεύθερων χώρων βοσκής καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Οι συνθήκες αυτές επιτρέπουν στα πουλερικά να προσλαμβάνουν χωρίς δυσκολία το χόρτο που υπάρχει στους χώρους ελεύθερης βοσκής.

Οι ζωοτροφές συμπληρώνονται, ιδίως με σιτηρά, τα οποία αντιστοιχούν κατ' ελάχιστον στο 70 % της ζωοτροφής κατά τη φάση πάχυνσης.

Χάρη στην πρόσβαση σε χώρο ελεύθερης βοσκής, στην παρεχόμενη σίτιση και στη μακρά περίοδο εκτροφής, είναι δυνατή η βραδεία πάχυνση των πουλερικών και, κατ' επέκταση η παραγωγή σαρκωμένων σφαγίων· η νωπή σάρκα των πουλερικών είναι σφικτή, με στρογγυλεμένα φιλέτα και ευδιάκριτες εναποθέσεις λίπους στην πλευρική όψη των μηρών.

Η εγγύτητα των αστικών κέντρων, τα οποία είναι επιπλέον σχετικά ευπρόσιτα, διασφαλίζει την ύπαρξη αγορών για τη συγκεκριμένη παραγωγή και έχει συμβάλει στην εδραίωση της φήμης των πουλερικών μέσω της ανάδειξής τους σε συνταγές.

Συνολικά, οι παράγοντες αυτοί προσδίδουν στο τελικό προϊόν αναγνωρισμένη ποιότητα και συνακόλουθη φήμη, όπως αποδεικνύεται από τα μετάλλια με τα οποία έχει βραβευτεί από το 1998 στον διαγωνισμό Concours Général Agricole. Τα τελευταία μετάλλια που απονεμήθηκαν στην ΠΓΕ «Volailles de la Champagne» είναι το αργυρό μετάλλιο poulet blanc (λευκό κοτόπουλο) και poulet jaune (κίτρινο κοτόπουλο) το 2023 και το 2025 και το χάλκινο μετάλλιο poulet jaune το 2022.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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