C/2026/1822

20.3.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/1822)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Volailles de la Champagne»

Número de referencia UE: PGI-FR-0172-AM01 de 23.12.2025

1. **Nombre del producto**

«Volailles de la Champagne»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Organización

Ministerio de Agricultura, Agroalimentación y Soberanía Alimentaria

6. **Calificación de modificación normal**

La solicitud de modificación de la IGP «Volailles de la Champagne» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión, ya que:

a) no incluye un cambio del nombre de la indicación geográfica protegida;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación normal.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Servicio competente del Estado Miembro

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descripción

Se añade el apartado «Servicio competente del Estado miembro», en el cual se facilitan los datos de contacto del Instituto Nacional de Origen y Calidad (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO), de acuerdo con el Reglamento (UE) 2024/1143.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Agrupación solicitante

Descripción

Se suprimen las referencias a la agrupación de productores SYNDIM. Solo se mantiene la referencia a la agrupación de productores MALVOISINE. Se actualizan los datos postales y telefónicos de esta última, y se añade su correo electrónico.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Tipo de producto

Descripción

Se elimina del pliego de condiciones el apartado «tipo de producto», antiguamente definido por su clase.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Descripción del producto

Descripción

Por lo que se refiere a los productos amparados por la IGP, la modificación prevé la elaboración de un producto adicional: el capón de pintada.

El apartado se completa con una descripción del fenotipo de cada especie y una descripción organoléptica y visual común a todas las especies.

La ultracongelación de las aves de corral se incluye en los métodos de comercialización autorizados.

La posibilidad de comercializar los productos en forma de piezas se amplía a todas las especies previstas en el pliego de condiciones y se especifican sus características. Pueden proceder de canales que presenten ligeros defectos, pero las piezas seleccionadas deben ajustarse a los criterios de presentación de la clase A, y la canal de la que se obtengan no debe tener un peso mínimo inferior al 90 % del peso especificado para las aves de corral comercializadas enteras.

Además de la carne de ave de corral, se amplía el ámbito de aplicación del pliego de condiciones para incluir los despojos vendidos por separado. Los menudillos contemplados son el hígado, la molleja y el corazón.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Zona geográfica

Descripción

Se modifica la zona geográfica para añadir sesenta y seis municipios de cantones vecinos situados entre cantones colindantes que forman parte de la zona geográfica.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

Descripción

Las pruebas de trazabilidad se actualizan y exponen en un cuadro recapitulativo.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Descripción del método de producción

Descripción

Subapartado 5.1, «Introducción de los pollitos»

En este subapartado, se hace referencia a los fenotipos de cada especie. Se trata de estirpes y estirpes híbridas robustas y de crecimiento lento.

Subapartado 5.2, «Alimentación de las aves de corral»

La lista de categorías de materias primas permitidas se actualiza en consonancia con la evolución de la normativa.

El porcentaje mínimo de cereales (75 %) se ha reducido al 70 % para todas las aves de corral. Se suprime el límite máximo del 5 % de colza en la ración alimentaria y se excluye el aceite de colza que contenga más de un 5 % de ácido erúcico.

Se aclaran las proporciones de cereales en las distintas fases de cría.

Se suprime la limitación del contenido total de materia grasa del 5 %.

Se suprime la referencia a la posibilidad de distribuir cereales en espacios al aire libre y la prohibición de suministrar promotores del crecimiento.

Se suprime el subapartado relativo a los aditivos.

Subapartado 5.3, «Características de los corrales»

Se detallan las características de los corrales (superficies máximas, esclusas sanitarias) y su disposición (dimensiones de las aberturas de acceso).

También se especifica que, en los corrales, las aves se crían en el suelo con material de cama de origen vegetal.

Subapartado 5.4, «Densidades en los corrales»

Se especifica el tiempo que puede transcurrir entre la fecha de retirada parcial (la práctica de dividir las partidas de aves de corral durante la cría) y la edad mínima de sacrificio de los capones, pulardas y capones de pintada, así como las densidades en los corrales antes de la retirada parcial.

En el caso de las pulardas, la densidad antes de la retirada parcial pasa de 6,25 aves/m^2 a 9 aves/m^2.

Subapartado 5.5, «Espacios al aire libre»

Se especifica la obligación de instalar aseladeros en los corrales.

Al igual que en el caso de los corrales, se especifican las superficies mínimas de espacio al aire libre por animal y los límites máximos de edad para acceder a un espacio al aire libre.

Se describen los espacios al aire libre a los que salen los animales. La mayor parte están cubiertos de vegetación y sombreados (árboles, setos, zonas boscosas). Se pone de relieve la importancia de los árboles al establecer el requisito de que cada espacio al aire libre tenga un árbol por cada 20 m^2 de corral, con un mínimo de veinte árboles.

Subapartado 5.6, «Castración»

Se añaden detalles sobre cómo debe llevarse a cabo la castración (edad a la que se realiza, condiciones para llevar a cabo el procedimiento).

Subapartado 5.7, «Confinamiento»

Se facilitan detalles sobre cómo se lleva a cabo el confinamiento: confinamiento de una duración máxima de 15 días para los pollos destinados al sacrificio de más de 90 días de edad y para los pavos de Navidad, y de entre 2 y 4 semanas para los capones y las pulardas, con un aumento del porcentaje mínimo de cereales al 80 % para las pulardas y los capones.

Subapartado 5.9, «Vacío sanitario»

Se añade el requisito de vacío sanitario y su duración.

Subapartado 5.10, «Edad en el momento del sacrificio»

La edad mínima de sacrificio de las pulardas se reduce de 126 días a 120 días. Se añade la edad mínima de sacrificio de los capones de pintada.

Subapartado 5.11 «Requisitos para la retirada y el transporte de las aves de corral»

Se añade un tiempo mínimo de privación de la alimentación de cinco horas para las aves de corral antes de su salida de la explotación.

Se añade el tiempo de transporte entre la explotación y el matadero, que no podrá exceder de 3 horas o 100 km.

Subapartado 5.12, «Tiempo de espera antes del sacrificio»

Se añade un tiempo mínimo de espera de treinta minutos para dar tiempo a la recuperación de las aves de corral tras el transporte.

Subapartado 5.13, «Calidad de la carne»

Se añaden las condiciones de refrigeración por aire de la carne.

El tiempo máximo entre el sacrificio y el despiece es de noventa y seis horas.

Se añade texto para indicar que solo se permite la ultracongelación por aire pulsado y se prohíbe la congelación.

Se elimina el párrafo relativo a la comercialización.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Elementos que justifican el vínculo con el medio geográfico

Descripción

Se reformulan los factores que justifican el vínculo con el medio geográfico, lo que permite distinguir entre las características específicas de la zona geográfica, el producto y su nexo causal. Los elementos que determinan el vínculo con el medio geográfico se mantienen idénticos. El vínculo sigue basándose en el uso de estirpes y estirpes híbridas adaptadas a los espacios al aire libre, la importancia y el renombre de la avicultura en la zona geográfica, el factor humano que ha permitido el mantenimiento de la cría tradicional y las características del entorno que favorecen la cría al aire libre. Se han eliminado las numerosas ilustraciones y referencias históricas.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Organismo de control

Descripción

Ahora constan los datos de contacto de las autoridades responsables de las inspecciones nacionales, es decir, el INAO y la Dirección General de Competencia, Consumo y Represión de Fraudes (DGCCRF). El nombre y los datos de contacto del organismo de certificación pueden consultarse en el sitio web del INAO y en la base de datos de la Comisión Europea.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Etiquetado

Descripción

Se suprime el apartado existente y se sustituye por una frase que indica los elementos reglamentarios obligatorios específicos de las indicaciones geográficas.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Requisitos nacionales

Descripción

Esta sección se presenta en forma de cuadro en el que se muestran los principales elementos que deben ser objeto de control y los métodos de evaluación que deben utilizarse.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Volailles de la Champagne»

Número de referencia UE: PGI-FR-0172-AM01 de 23.12.2025

1. **Nombre(s)**

«Volailles de la Champagne»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Francia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

02 — CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

Las «Volailles de la Champagne» son aves del orden de las galliformes. Pertenecen a distintas familias y abarcan diversos tipos de animales:

— pollos, pulardas, capones;

— pintadas y capones de pintada;

— pavos.

Todas estas aves proceden de estirpes rústicas de crecimiento lento que permiten un largo período de cría y un sacrificio en el límite de la madurez sexual, lo que garantiza una calidad del producto óptima.

Se crían al aire libre en recintos con hierba y árboles, lo que favorece la inclinación natural de estas estirpes por explorar el espacio, o en aviarios con aseladeros.

Estas condiciones de cría, combinadas con una alimentación a base de cereales, permiten la cría de «Volailles de la Champagne» caracterizadas por canales con mucho cuerpo y carne firme (en estado crudo). Presentan pechugas bien desarrolladas y una acumulación marcada de grasa en la zona lateral de los muslos.

Dependiendo del ave, las características de los productos acabados son las siguientes:

	Edad mínima de sacrificio	Peso mínimo (kg)	
		Parcialmente eviscerados	Listos para cocinar
Pollos	81 días	1,3	1
Capones	150 días	2,9	2,5
Pulardas	120 días	1,95	1,65
Pintadas	94 días	1,1	0,85
Capones de pintada	150 días	1,8	1,4
Pavos	140 días	Machos: 3,6 Hembras: 2,7	Machos: 3,1 Hembras: 2,3

Las aves enteras proceden de canales de clase A.

Las piezas pueden proceder de canales

— de la clase A o que presenten ligeros defectos, si bien las piezas seleccionadas deben cumplir los criterios de presentación de la clase A;

— cuyo peso mínimo no deberá ser inferior al 90 % del peso prescrito para las aves de corral enteras.

Las aves enteras se presentan en las siguientes formas:

— «lista para cocinar» (ave de corral desplumada, eviscerada, sin cabeza, con o sin tarso), envasada sin envolver, envasada con película plástica, en atmósfera protectora o al vacío;

— «faenadas» (ave de corral desplumada, eviscerada, con cabeza, patas y menudillos), y envasada sin envolver.

— Las piezas se presentan envasadas sin envolver, envasadas con película plástica, envasadas en atmósfera protectora o al vacío.

— Los despojos (corazón, mollejas e hígado), cuando se venden solos, se presentan envasados sin envolver, en un recipiente rígido envuelto en película plástica, al vacío o envasados en atmósfera protectora.

La carne y los despojos de las «Volailles de la Champagne» se comercializan frescos o ultracongelados.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

Las «Volailles de la Champagne» se alimentan de pienso compuesto por:

— al menos un 50 % de cereales en la fase inicial hasta un máximo de veintinueve días, excepto en el caso de los pavos, cuya proporción es, como mínimo, del 30 %;

— al menos un 70 % de cereales en el caso de las pintadas, los capones de pintada, los pollos y los capones de pollo, y un 50 % en el caso de los pavos en fase de engorde.

El porcentaje de producto derivado de cereales no debe superar el 15 % en peso de la fórmula alimentaria total durante todo el período de cría.

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La cría de las aves de corral, tanto en corrales como en espacios al aire libre, tiene lugar en la zona geográfica de la IGP «Volailles de la Champagne».

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.7. *Definición breve de la zona geográfica*

Los departamentos de Marne (51), Aisne (02) y Ardennes (08) en su totalidad, y los municipios de los cantones de los siguientes departamentos:

Departamento de Aube (10):

Los municipios de los cantones de Arcis-sur-Aube, Romilly-sur-Seine y Creney-près-Troyes, excepto los municipios de Mergey, Luyères, Lavau, Vailly, Saint-Benoît-sur-Seine, Sainte-Maure, Villacerf, Villechétif y Creney-près-Troyes.

Los municipios de 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 y Saint-Martin-de-Bossenay.

Departamento de Haute-Marne (52):

Los municipios de los cantones de Saint-Dizier, Saint Dizier-1, Saint-Dizier-3 y Wassy.

Los municipios de Magneux, Troisfontaines-la-Ville, Valleret, Sommancourt, Fays, Roches-sur-Marne, Domblain y Chamouilley.

Departamento de Meuse (55):

Los municipios de los cantones de Ancerville, Clermont-en-Argonne, Revigny-sur-Ornain y Stenay, excepto Tronville-en-Barrois, Nant-le-Grand, Guerpont, Tannois, Silmont, Velaines, Nant-le-Petit, Maulan, Chattancourt, Fromérévillelès-Vallons, Béthincourt, Marre, Montzéville y Béthelainville.

Los municipios de 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 y Bar-le-Duc.

Departamento de Nord (59):

Los municipios de los cantones de Aniche, Aulnoye-Aymeries, Avesnes-sur-Helpe, Cambrai, Le Cateau-Cambrésis, Caudry, Douai, Fourmies, Maubeuges, Orchies y Sin-le-Noble.

Departamento de Oise (60):

Los municipios de los cantones de Compiègne-1, Crépyl-en-Valois y Noyon, with the exception of Choisy-au-Bac, Margny-lès-Compiègne, Clairoix, Janville, Bienville, Verberie, Saint-Vaast-de-Longmont y Carlepont.

Los municipios de 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 y Ognolles.

Departamento de Seine-et-Marne (77):

Los municipios de los cantones de Coulommiers y La Ferté-sous-Jouarre, with the exception of 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 y Nanteuil-lès-Meaux.

Los municipios de 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 y Montceaux-lès-Provins.

Departamento de Somme (80):

Los municipios del cantón de Péronne, excepto Lesbœufs, Hem-Monacu, Rancourt, Flers, Hardecourt-aux-Bois, Gueudecourt, Ginchy, Maurepas, Sailly-Saillisel, Équancourt, Combles, Herbécourt, Mesnil-en-Arrouaise, Longueval, Guillemont y Étricourt-Manancourt.

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

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

☑ la reputación

☑ una cualidad específica

☐ otras características

Resumen del vínculo

El vínculo con el origen de las «Volailles de la Champagne» se basa en su reputación y en las particularidades del producto ligadas a los conocimientos técnicos de los avicultores.

Características específicas de la zona geográfica

La zona geográfica ocupa el este de la cuenca parisina, sobre un sustrato geológico mayoritariamente sedimentario del Terciario, en particular del Cretácico superior (creta). El paisaje se configura mediante una sucesión de cuestas, alternando escarpes que describen arcos orientados generalmente de norte a sur y que están coronados por laderas suaves que forman grandes mesetas, atravesadas de norte a sur por los ríos Aisne, Marne, Aube y Sena. El relieve ofrece así una variedad de entornos, como llanuras, laderas y mesetas, en paisajes más bien abiertos con suelos, topografía y orientaciones variables, lo que ha favorecido una gran diversidad de prácticas agrícolas: desde la viticultura hasta la ganadería, pasando por los cultivos herbáceos en las tierras más fértiles y fácilmente mecanizables. En las zonas de marcado carácter rural, esto ha dado lugar a una economía agrícola diversificada con una distribución de la tierra muy propicia a las grandes explotaciones de cultivos herbáceos, un gran número de explotaciones de policultivo-ganadería y explotaciones especializadas más pequeñas (del sector vitivinícola).

La zona geográficas tiene un clima oceánico modificado con una ligera influencia continental. Las precipitaciones anuales son bastante elevadas y se caracterizan por su regularidad a lo largo del año, lo que da lugar a bajos niveles de insolación (menos de 1 700 horas/año de media). Las diferencias térmicas entre el verano y el invierno son bastante acusadas (inviernos fríos y veranos cálidos y, a menudo, tormentosos) con temporadas de transición suaves. El terreno no parece influir demasiado en estas condiciones en general, pero existe una variación a escala local que se asocia, en particular, al escarpe de la Côte d'Île-de-France. Este clima favorece especialmente el crecimiento de hierba en las llanuras, sobre todo en los humedales de la Champaña.

La zona geográfica tiene grandes zonas rurales escasamente pobladas, salpicadas por grandes aglomeraciones urbanas con una gran densidad de población; concretamente, Reims se encuentra en el centro y conecta a través de las principales vías con Saint-Quentin, Charleville-Mézières y Châlons-en-Champagne en la periferia. Aunque la proximidad a París y las condiciones favorables para los cultivos herbáceos en las mesetas de la Champaña favorecieron los cereales y los cultivos herbáceos allí donde no se cultivaba la vid, la producción avícola en sistemas de policultivo-ganadería se desarrolló en las zonas más rurales, beneficiándose en su momento de un abastecimiento cercano de cereales, un crecimiento del pasto favorecido por las condiciones climáticas, la abundancia de espacios al aire libre para las aves y el empleo de razas rústicas bien adaptadas a las duras condiciones invernales.

Carácter específico del producto

Las «Volailles de la Champagne» proceden de estirpes rústicas de crecimiento lento con un largo período de cría en espacios al aire libre con hierba y árboles.

Su estado de engrasamiento permite obtener aves de corral con canales con mucho cuerpo y carne firme. Presentan pechugas bien desarrolladas y una acumulación marcada de grasa en la zona lateral de los muslos.

Vínculo causal

La producción de «Volailles de la Champagne» se ha desarrollado gracias a la variedad de entornos naturales disponibles en la zona geográfica y en las explotaciones agrícolas individuales.

Los seres humanos han diseñado sistemas agrícolas complementarios para aprovechar al máximo todas las tierras, es decir, sistemas de policultivo-ganadería y, en particular, la producción de cereales, así como la ganadería.

La elección de estirpes rústicas, junto con un clima oceánico con influencias continentales, permite utilizar los espacios al aire libre durante todo el año. Esto permite a las aves de corral alimentarse fácilmente de la hierba que crece en el exterior.

La alimentación se complementa, en particular, con cereales, que representan como mínimo el 70 % de la alimentación durante la fase de engorde.

El acceso a un espacio al aire libre, la alimentación suministrada y el largo período de cría permiten a las aves de corral engordar lentamente y obtener así canales con mucho cuerpo; la carne cruda de las aves es firme, con pechugas bien desarrolladas y una acumulación marcada de grasa en la zona lateral de los muslos.

La proximidad de los centros urbanos, a los que resulta relativamente fácil desplazarse, garantiza salidas comerciales para esta producción y ha contribuido a la reputación de las aves de corral a través de su uso como ingrediente en diversas recetas.

En conjunto, estos factores confieren al producto acabado una calidad reconocida y su consiguiente reputación, como demuestran las medallas obtenidas en el Concours Général Agricole de París desde 1998. Las condecoraciones más recientes concedidas a la IGP «Volailles de la Champagne» son una medalla de plata para el *poulet blanc* (pollo blanco) y el *poulet jaune* (pollo amarillo) en 2023 y 2025, así como una medalla de bronce para el *poulet jaune* en 2022.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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