C/2026/1822

20.3.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/1822)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Volailles de la Champagne”

Referentni broj EU-a: PGI-FR-0172-AM01 – 23.12.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Volailles de la Champagne”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Organizacija

Ministarstvo poljoprivrede, poljoprivredno-prehrambenog sektora i prehrambene neovisnosti

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Zahtjev za izmjenu ZOZP-a „Volailles de la Champagne” ne odnosi se ni na jedan od tri slučaja koji bi iziskivali izmjenu na razini Unije, tj.:

(a) ne uključuje promjenu naziva zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla;

(b) ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem;

(c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga francuska tijela smatraju da je riječ o standardnoj izmjeni.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Nadležna služba države članice:

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

U rubrici „Nadležna služba države članice” unose se podaci za kontakt Nacionalnog instituta za kvalitetu i podrijetlo („Institut national de la qualité et de l'origine – INAO”) u skladu s Uredbom (EU) 2024/1143.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Skupina koja podnosi zahtjev

Opis

Izbrisana su upućivanja na skupinu proizvođača SYNDIM. Zadržano je samo upućivanje na skupinu proizvođača MALVOISINE. Ažurirani su njezini poštanski i telefonski podaci te je dodana e-adresa.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Vrsta proizvoda

Opis

Rubrika koja se odnosi na vrstu proizvoda, koja je prethodno bila definirana njegovim razredom, izbrisana je iz specifikacije.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Opis proizvoda

Opis

Kad je riječ o proizvodima obuhvaćenima ZOZP-om, izmjenom se predviđa proizvodnja dodatnog proizvoda, odnosno uškopljenog mužjaka biserke.

Rubrika je dopunjena opisom fenotipa za svaku vrstu te vizualnim organoleptičkim opisom koji je zajednički svim vrstama.

U dopuštene metode stavljanja na tržište uključeno je duboko zamrzavanje peradi.

Mogućnost stavljanja proizvoda na tržište u obliku komada proširena je na sve vrste predviđene u specifikaciji proizvoda. Navedena su njihova svojstva. Mogu se dobiti od trupova s mogućim manjim nedostacima, ali odabrani komadi mesa moraju biti u skladu s kriterijima prezentiranja za razred A, a najmanja masa trupova od kojih se ti komadi dobivaju ne smije biti manja od 90 % mase određene za perad koja se prodaje cijela.

Osim mesa peradi, područje primjene specifikacije proizvoda prošireno je na klaoničke proizvode, koji se prodaju odvojeno. tj. jetru, želudac i srce.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Zemljopisno područje

Opis

Zemljopisno područje izmijenjeno je kako bi se dodalo 66 općina susjednih kantona koji se nalaze između susjednih kantona koji su dio zemljopisnog područja.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Dokaz o podrijetlu proizvoda s tog područja

Opis

Elementi sljedivosti ažurirani su i navedeni u sažetoj tablici.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Opis načina dobivanja proizvoda

Opis

Podrubrika 5.1. „Smještaj pilića”

U toj se podrubrici navode fenotipovi za svaku vrstu. Sojevi i križani sojevi smatraju se otpornim sojevima sporog rasta.

Podrubrika 5.2. „Hrana za perad”

Popis kategorija dopuštenih sirovina ažuriran je u skladu s regulatornim promjenama.

Najmanji postotak žitarica (75 %) smanjen je na 70 % za svu perad. Izbrisani su najveća dopuštena količina od 5 % uljane repice u obroku hrane za životinje i isključenje ulja uljane repice koje sadržava više od 5 % eruka kiseline.

Razjašnjeni su udjeli žitarica u različitim fazama uzgoja.

Izbrisano je ograničenje ukupnog udjela masti na 5 %.

Izbrisani su upućivanje na mogućnost distribucije žitarica na pašnjacima i zabrana distribucije pospješivača rasta.

Izbrisana je podrubrika koja se odnosi na aditive.

Podrubrika 5.3. „Značajke peradarnika”

Detaljno su utvrđene značajke peradarnika (maksimalni prostor, sanitarne zračne komore) i njihovo uređenje (dimenzije otvora).

Utvrđeno je i da se u peradarnicima perad uzgaja na tlu na biljnoj stelji.

Podrubrika 5.4. „Gustoća u peradarniku”

Utvrđeno je razdoblje od datuma djelomičnog izlova (praksa podjele serije peradi tijekom uzgoja) do najniže dobi za klanje kopuna, tovljenih kokoši i uškopljenih mužjaka biserke te gustoća u peradarniku prije djelomičnog izlova.

Za tovljene kokoši gustoća prije djelomičnog izlova promijenjena je sa 6,25 jedinki/m^2 na 9 jedinki/m^2.

Podrubrika 5.5. „Pašnjaci”

Utvrđuje se obveza ugradnje prečki u peradarnike.

Kao i za peradarnike, utvrđena je najmanja površina pašnjaka po životinji i najveća dobna granica za pristup pašnjaku.

Opisuje se pašnjak za ispust životinja. Većinom je prekriven vegetacijom i zasjenjen (stabla, živice, šumska područja). Važnost stabala istaknuta je zahtjevom da svaki pašnjak mora imati jedno stablo na svakih 20 m^2 peradarnika, s tim da mora biti najmanje 20 stabala.

Podrubrika 5.6. „Kastracija”

Dodane su pojedinosti o načinu provedbe kastracije (dob i uvjeti za njezinu provedbu).

Podrubrika 5.7. „Tov u zatvorenom prostoru”

Navedene su pojedinosti o provedbi tova u zatvorenom prostoru: tov u zatvorenom prostoru u trajanju od najviše 15 dana za piliće namijenjene klanju starije od 90 dana i za božićne purane te u trajanju od dva do četiri tjedna za kopune i tovljene kokoši, pri čemu je najmanji postotak žitarica povećan na 80 % za tovljene kokoši i kopune).

Podrubrika 5.9. „Mirovanje”

Dodan je zahtjev za mirovanje i njegovo trajanje.

Podrubrika 5.10. „Dob pri klanju”

Najniža dob za klanje tovljenih kokoši smanjena je sa 126 dana na 120 dana. Dodana je najniža dob za klanje uškopljenih mužjaka biserke.

Podrubrika 5.11. „Uvjeti za izlov i prijevoz peradi”

Dodano je minimalno vrijeme uskraćivanja hrane od pet sati za perad prije izlova iz objekta za uzgoj.

Dodano je vrijeme prijevoza između objekta za uzgoj i klaonice: ne smije prijeći 3 sata ili 100 km.

Podrubrika 5.12. „Vrijeme čekanja prije klanja”

Dodano je minimalno vrijeme čekanja od 30 minuta kako bi se peradi omogućio oporavak nakon prijevoza.

Podrubrika 5.13. „Kvaliteta mesa”

Dodani su uvjeti za hlađenje mesa strujanjem zraka.

Od klanja do rasijecanja smije proći najviše 96 sati.

Dodan je tekst u kojem se navodi da je dopušteno samo duboko zamrzavanje pulsirajućim zrakom i da je zabranjeno obično zamrzavanje.

Uklonjen je stavak o stavljanju na tržište.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Elementi koji potvrđuju povezanost sa zemljopisnim područjem

Opis

Izmijenjeni su podaci koji potvrđuju povezanost sa zemljopisnim područjem kako bi se napravila razlika između posebnosti zemljopisnog područja, proizvoda i uzročno-posljedične veze. Podaci na kojima se temelji povezanost sa zemljopisnim područjem ostaju nepromijenjeni. Povezanost se i dalje temelji na upotrebi sojeva i križanaca prikladnih za ispust na pašnjake, na važnosti i ugledu djelatnosti peradarstva na zemljopisnom području, na ljudskim čimbenicima koji su omogućili održavanje tradicionalnog stočarstva i značajkama okoliša pogodnima za uzgoj na pašnjacima. Uklonjene su brojne ilustracije i povijesna upućivanja.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Kontrolno tijelo

Opis

Navedeni su podaci za kontakt tijela nadležnih na nacionalnoj razini, tj. Nacionalnog instituta za kvalitetu i podrijetlo (INAO) te Glavne uprave za tržišno natjecanje, potrošačka pitanja i sprečavanje prijevara (DGCCRF). Naziv i podaci za kontakt certifikacijskog tijela dostupni su na internetskim stranicama INAO-a i u bazi podataka Europske komisije.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Označivanje

Opis

Ovaj je odjeljak izbrisan i zamijenjen rečenicom u kojoj se navode obvezni regulatorni elementi specifični za oznake zemljopisnog podrijetla.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Nacionalni zahtjevi

Opis

Rubrika je prikazana u obliku tablice s glavnim predmetima nadzora i načinom njihova ocjenjivanja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Volailles de la Champagne”

Referentni broj EU-a: PGI-FR-0172-AM01 – 23.12.2025.

1. **Naziv(i)**

„Volailles de la Champagne”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Francuska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

02 – MESO I JESTIVI KLAONIČKI PROIZVODI

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Volailles de la Champagne” su ptice iz reda Galliformes. Pripadaju različitim porodicama i obuhvaćaju više vrsta životinja:

— pilići, tovljene kokoši, kopune,

— biserke i uškopljene mužjake biserke,

— purane.

Svi potječu iz tradicionalnih spororastućih vrsta koje omogućuju dugo razdoblje uzgoja i klanje na granici spolne zrelosti, čime se osigurava optimalna kvaliteta proizvoda.

Uzgajaju se u slobodnom uzgoju na travnatim pašnjacima sa stablima, što odgovara prirodnoj sklonosti tih vrsti da istražuju pašnjake, ili u avijarima s prečkama.

Ti uvjeti uzgoja, u kombinaciji s hranom za životinje koja se temelji na žitaricama, omogućuju dobivanje proizvoda „Volailles de la Champagne”, koji se odlikuje punim trupovima s čvrstim mesom (u slučaju sirove peradi). Imaju dobro razvijene filee i izražene masne naslage na bočnoj strani bedara.

Prema vrsti peradi svojstva gotovih proizvoda su sljedeća:

	Najniža dob za klanje	Najmanja masa (kg)	
		Bez debelog crijeva	Spremni za kuhanje
Pilići	81 dana	1,3	1
Kopuni	150 dana	2,9	2,5
Tovljene kokoši	120 dana	1,95	1,65
Biserke	94 dana	1,1	0,85
Uškopljeni mužjaci biserke	150 dana	1,8	1,4
Purani	140 dana	Mužjak: 3,6 Ženka: 2,7	Mužjak: 3,1 Ženka: 2,3

Cijeli trupovi peradi uzimaju se iz klase A.

Komadi mogu potjecati od trupova

— razreda A ili s manjim nedostacima, ali odabrani komadi mesa moraju biti u skladu s kriterijima prezentiranja za razred A,

— čija najmanja masa ne smije biti manja od 90 % mase propisane za cijelu perad.

Načini prezentiranja cijelih trupova:

— „spremni za kuhanje” (operušana perad, eviscerirana, bez glave, s nogama ili bez njih), pakirani bez omota, pakirani u foliji, u kontroliranoj atmosferi ili u vakuumu,

— „obrađeni” (operušana perad, eviscerirana, s glavom, nogama i iznutricama) i pakirani bez omota.

— Komadi se pakiraju bez omota, u foliju, u kontroliranoj atmosferi ili u vakuumu.

— Klaonički proizvodi peradi (srce, želudac i jetra), kada se prodaju sami, pakiraju se bez omota, u čvrsti spremnik omotani folijom, u vakuumu ili u kontroliranoj atmosferi.

Meso i klaonički proizvodi „Volailles de la Champagne” prodaju se svježi ili duboko zamrznuti.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Perad „Volailles de la Champagne” hrani se hranom za životinje koja se sastoji od:

— najmanje 50 % žitarica u početnoj fazi do 29 dana, osim purana, za koje je udio najmanje 30 %;

— najmanje 70 % žitarica za biserke i uškopljene mužjake biserke, piliće i kopune te 50 % za purane u fazi tova.

Postotak proizvoda dobivenih od žitarica ne smije biti veći od 15 % ukupne mase krmnog obroka tijekom cijelog razdoblja uzgoja.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Uzgoj peradi u peradarnicima i na otvorenom odvija se na zemljopisnom području ZOZP-a „Volailles de la Champagne”.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.7. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

Departmani Marne (51), Aisne (02) i Ardennes (08) u cijelosti te općine u kantonima sljedećih departmana:

Departman Aube (10):

Općine u kantonima Arcis-sur-Aube, Romilly-sur-Seine and Creney-près-Troyes, with the exception of the municipalities of Mergey, Luyères, Lavau, Vailly, Saint-Benoît-sur-Seine, Sainte-Maure, Villacerf, Villechétif i Creney-près-Troyes.

Općine 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.

Departman Haute-Marne (52):

Općine u kantonima Saint-Dizier, Saint Dizier-1, Saint-Dizier-3 i Wassy.

Općine Magneux, Troisfontaines-la-Ville, Valleret, Sommancourt, Fays, Roches-sur-Marne, Domblain i Chamouilley.

Departman Meuse (55):

Općine u kantonima Ancerville, Clermont-en-Argonne, Revigny-sur-Ornain and Stenay, with the exception of Tronville-en-Barrois, Nant-le-Grand, Guerpont, Tannois, Silmont, Velaines, Nant-le-Petit, Maulan, Chattancourt, Fromeréville-les-Vallons, Béthincourt, Marre, Montzéville, Béthelainville.

Općine 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.

Departman Nord (59):

Općine u kantonima Aniche, Aulnoye-Aymeries, Avesnes-sur-Helpe, Cambrai, Le Cateau-Cambrésis, Caudry, Douai, Fourmies, Maubeuges, Orchies i Sin-le-Noble.

Departman Oise (60):

Općine u kantonima Compiègne-1, Crépyl-en-Valois and Noyon, with the exception of Choisy-au-Bac, Margny-lès-Compiègne, Clairoix, Janville, Bienville, Verberie, Saint-Vaast-de-Longmont i Carlepont.

Općine 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.

Departman Seine-et-Marne (77):

Općine u kantonima Coulommiers and 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, Nanteuil-lès-Meaux.

Općine 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 i Montceaux-lès-Provins.

Departman Somme (80):

Općine u kantonu Péronne, osim Lesbœufs, Hem-Monacu, Rancourt, Flers, Hardecourt-aux-Bois, Gueudecourt, Ginchy, Maurepas, Sailly-Saillisel, Équancourt, Combles, Herbécourt, Mesnil-en-Arrouaise, Longueval, Guillemont, Étricourt-Manancourt.

Općine 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. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročno-posljedična povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na

☑ ugledu

☑ određenoj kvaliteti

☐ ostalim obilježjima.

Sažetak povezanosti

Povezanost s podrijetlom peradi „Volailles de la Champagne” temelji se na njezinu ugledu i posebnostima proizvoda povezanima sa znanjem i iskustvom uzgajivača.

Posebna svojstva zemljopisnog područja

Zemljopisno područje nalazi se istočno od pariškog bazena, uglavnom na sedimentnoj geološkoj podlozi iz tercijara (posebno iz gornje krede). Krajolik se odlikuje nizom „cuesta”, naizmjeničnih strmina koje omeđuju lukove koji se uglavnom protežu u smjeru sjever-jug i okruženi su obroncima koji čine velike visoravni, koje sa sjevera prema jugu presijecaju rijeke Aisne, Marne, Aube i Sena. Teren se stoga odlikuje različitim oblicima, od ravnica do padina i visoravni, u prilično otvorenim krajolicima s različitim tlima, topografijom i orijentacijom, što je dovelo do raznih poljoprivrednih praksi, od vinogradarstva do stočarstva, uključujući uzgoj ratarskih kultura na najplodnijim zemljištima na kojima se berba najlakše obavlja strojevima. To je u vrlo ruralnim područjima dovelo do diversificiranih poljoprivrednih djelatnosti s raspodjelom zemljišta koja uvelike pogoduje prisutnosti velikih poljoprivrednih gospodarstava koja uzgajaju ratarske kulture, velikog broja mješovitih poljoprivrednih gospodarstava koja uzgajaju usjeve i stoku te manjih specijaliziranih poljoprivrednih gospodarstava (vinogradarska gospodarstva).

Zemljopisno područje ima blago oceansku klimu s malim kontinentalnim utjecajem. Godišnja količina padalina prilično je visoka, pri čemu su padaline redovite tijekom cijele godine, što dovodi do niskih razina sunčeve svjetlosti (u prosjeku manje od 1 700 sati godišnje). Temperaturne razlike između ljeta i zime prilično su izražene (oštre zime i vruća i obično olujna ljeta) s blagim prijelaznim razdobljima. Čini se da teren općenito slabo utječe na te uvjete, ali postoje razlike na lokalnoj razini, posebno one povezane sa strminom Côte d'Île-de-France. Takva klima posebno pogoduje rastu trave na ravnicama, posebno u močvarnim područjima Champagne.

Zemljopisno područje ima velika, rijetko naseljena ruralna područja, okružena velikim, gusto naseljenim aglomeracijama, s Reimsom u središtu, koji je na periferiji povezan glavnim komunikacijskim rutama prema Saint-Quentinu, Charleville-Mézièresu i Châlons-en-Champagneu. Iako su blizina Pariza i povoljni uvjeti za ratarske kulture na visoravni Champagne pogodovali žitaricama i ratarskim kulturama, na mjestima na kojima nije zasađena vinova loza proizvodnja peradi razvila se na mješovitim poljoprivrednim gospodarstvima koja uzgajaju usjeve i stoku u ruralnijim područjima, koja su u to vrijeme imala koristi od obližnje opskrbe žitaricama, rasta trave kojem pogoduju klimatski uvjeti, pašnjaka za perad i upotrebe otpornih pasmina dobro prilagođenih oštrim zimama.

Posebnosti proizvoda

„Volailles de la Champagne" potječe od otpornih, spororastućih vrsta s dugim razdobljem uzgoja na travnatim i šumovitim pašnjacima.

Njihov stupanj prekrivenosti masnim tkivom omogućuje dobivanje peradi punog trupa i čvrstog sirovog mesa. Imaju dobro razvijene filee i izražene masne naslage na bočnoj strani bedara.

Uzročna povezanost

Proizvodnja „Volailles de la Champagne" razvila se zahvaljujući raznolikosti prirodnih okruženja dostupnih na razini zemljopisnog područja i pojedinačnih poljoprivrednih gospodarstava.

Ljudi su osmislili komplementarne poljoprivredne sustave kako bi na najbolji način iskoristili cijelo zemljište, tj. mješoviti uzgoj usjeva i stoke i posebno proizvodnju žitarica, te stočarstvo.

Odabirom otpornih sojeva, u kombinaciji s oceanskom klimom s kontinentalnim utjecajima, omogućena je upotreba pašnjaka tijekom cijele godine, a perad bez poteškoća može jesti travu koja se nalazi na pašnjacima.

Hrana za životinje dopunjuje se, posebno žitaricama, koje čine najmanje 70 % hrane tijekom faze tova.

Pristup pašnjaku, osigurana hrana i dugo razdoblje uzgoja omogućuju sporo tovljenje peradi, a time i dobivanje punih trupova; sirovo meso peradi čvrsto je, s dobro razvijenim fileima i izraženim masnim naslagama na bočnoj strani bedara.

Blizina gradskih središta, koja su usto relativno lako dostupna, osigurava prodajna mjesta za te proizvode i pridonosi ugledu peradi njezinim predstavljanjem u receptima.

Ti čimbenici zajedno daju gotovom proizvodu priznatu kvalitetu i ugled, što dokazuju medalje koje ZOZP „Volailles de la Champagne" od 1998. dobiva na natjecanju „Concours Général Agricole" u Parizu. Najnovije su medalje srebrna medalja za „poulet blanc" (bijelo pile) i „poulet jaune" (žuto pile) 2023. i 2025. te brončana medalja za „poulet jaune" 2022.

Poveznica na objavu specifikacije proizvoda

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