C/2026/1822

2026.3.20.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/1822)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Volailles de la Champagne”

EU hivatkozási szám: PGI-FR-0172-AM01 – 2025.12.23.

1. **A termék elnevezése**

„Volailles de la Champagne”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő nemzeti hatóság**

Szervezet

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (Mezőgazdasági, Agrár-élelmiszeripari és Élelmiszer-önrendelkezési Minisztérium)

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Volailles de la Champagne” OFJ módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé, konkrétan:

a) nem jár az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének megváltoztatásával;

b) nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával;

c) nem jár további korlátozásokkal a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításnak minősül.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A tagállam illetékes hatósága

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

A szöveg kiegészült a „A tagállam illetékes hatósága” szakasszal, amely az (EU) 2024/1143 rendelettel összhangban megadja az Országos Eredet- és Minőségügyi Intézet (*Institut national de la qualité et de l'origine* – INAO) elérhetőségét.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Kérelmező csoport

Leírás

A SYNDIM termelői csoportra való hivatkozásokat törölték. Csak a MALVOISINE termelői csoportra való hivatkozás maradt meg. A csoport postai adatait és telefonszámát frissítették, továbbá megadták az e-mail-címét.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termék típusa

Leírás

A termékleírásból törölték a korábban a termék osztálya által meghatározott terméktípusra vonatkozó szakaszt.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termék leírása

Leírás

Az OFJ hatálya alá tartozó termékek tekintetében a módosítás egy további termék, nevezetesen a gyöngykappan előállításáról rendelkezik.

A szakasz kiegészül az egyes fajok fenotípusának leírásával és az összes faj közös érzékszervi leírásával.

A baromfi mélyfagyasztása bekerült az engedélyezett forgalmazási módszerek közé.

A termékek darabolt formában történő forgalmazásának lehetőségét kiterjesztették a termékleírásban előírt valamennyi fajra. Ezek jellemzői pontosításra kerültek. Származhatnak olyan hasított testekből, amelyeknek lehetnek kisebb hibái, de a kiválasztott daraboknak meg kell felelniük az „A” osztályra vonatkozó kiszerelési kritériumoknak, és annak a hasított testnek a súlya, amelyből a darabok származnak, nem lehet kevesebb, mint az egészben értékesített baromfira meghatározott tömeg 90 %-a.

A baromfihús mellett a termékleírás hatályát kiterjesztették a külön értékesített belsőségekre is. Az érintett belsőségek a máj, a zúza és a szív.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Földrajzi terület

Leírás

A földrajzi terület kiegészült a szomszédos kantonok 66 településével, amelyek a földrajzi terület részét képező szomszédos kantonok között helyezkednek el.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A terméknek a földrajzi területről való származását igazoló elemek

Leírás

A nyomonkövethetőségre vonatkozó igazoló elemeket naprakésszé tették, és összefoglaló táblázatban tüntették fel.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az előállítás módjának leírása

Leírás

5.1. alszakasz: „A csibék elhelyezése”

Ebben az alszakaszban az egyes fajok fenotípusai szerepelnek. A szöveg elismeri, hogy a törzsek és azok keresztezései lassú növekedésű, szívós törzsek.

5.2. alszakasz: „A baromfi takarmányozása”

Az engedélyezett alapanyagok kategóriáinak jegyzékét a szabályozási fejleményekkel összhangban frissítették.

A gabonafélék minimális százalékos aránya (75 %) valamennyi baromfi esetében 70 %-ra csökkent. Törölték a takarmányadagban a repcemag 5 %-os felső határértékét, valamint az 5 %-nál több erukasavat tartalmazó repcemagolaj kizárását.

Pontosították, hogy a tenyésztés különböző szakaszaiban a takarmány milyen arányban tartalmazhat gabonaféléket.

A teljes zsírtartalom 5 %-ra való korlátozását törölték.

Törölték a gabonafélék kifutókon történő kiszórásának lehetőségére való hivatkozást és a növekedésserkentők adagolásának tilalmát.

Az adalékanyagokra vonatkozó alszakaszt törölték.

5.3. alszakasz: „A baromfitartó épületek jellemzői”

A baromfitartó épületek jellemzőit (maximális területek, higiéniai légzsilipek) és elrendezését (nyílásméretek) részletesen meghatározták.

Az is pontosításra került, hogy a baromfitartó épületekben a baromfit a földön, növényi almon tartják.

5.4. alszakasz: „Sűrűség a baromfitartó épületekben”

Meghatározták a részleges elszállítás (a baromfiszállítmányok felosztásának gyakorlata a tenyésztés során) időpontja és a kappanok, jércék és gyöngykappanok minimális vágási életkora közötti időtartamot, valamint a baromfitartó épületben a részleges elszállítás előtti sűrűséget.

A jércék esetében a részleges eltávolítás előtti sűrűség 6,25 egyed/m^2-ről 9 egyed/m^2-re változott.

5.5. alszakasz: „Kifutók”

Meghatározták, hogy a baromfitartó épületekben ülőrudakat kell felszerelni.

A baromfitartó épületekhez hasonlóan meghatározták az egy állatra jutó minimális kifutóterületet és a kifutóhoz való hozzáférés felső korhatárát.

A szöveg ismerteti az állatok szabadtartására használt kifutót. Nagy részét növényzet borítja és árnyékos (fák, sövények, fás területek). A fák fontosságát kiemeli az a követelmény, hogy minden egyes kifutón a baromfitartó épület minden 20 m^2-ére egy fa jusson, összesen legalább 20 fa.

5.6. alszakasz: „Ivartalanítás”

A termékleírás kiegészült az ivartalanítás elvégzésének módjára vonatkozó részletekkel (kor az elvégzés idején, az eljárás végrehajtásának feltételei).

5.7. alszakasz: „Elzárás”

Részletesen ismertették az elzárás végrehajtásának módját: az elzárás időtartama a 90 naposnál idősebb, vágásra szánt csirkék és a karácsonyi pulykák esetében maximum 15 nap, a kappanok és jércék esetében pedig 2–4 hét (a jércék és kappanok esetében a gabonafélék minimális százalékos arányát 80 %-ra emelve).

5.9. alszakasz: „Pihentetés”

A szöveg kiegészült a pihentetésre vonatkozó követelménnyel és annak időtartamával.

5.10. alszakasz: „Vágási életkor”

A jércék minimális vágási életkorát 126 napról 120 napra csökkentették. A szöveg kiegészült a gyöngykappanok minimális vágási életkorával.

5.11. alszakasz: „A baromfi elszállításának és szállításának feltételei”

A szöveg kiegészült a baromfik esetében az állattartó létesítményből való elszállítást megelőző legalább 5 órás takarmányelvonási idővel.

A szöveget az állattartó létesítmény és a vágóhíd közötti szállítási időre vonatkozó előírással egészítették ki: nem haladhatja meg a 3 órát vagy a 100 km-t.

5.12. alszakasz: „A vágás előtti várakozási idő”

A szöveg kiegészült egy legalább 30 perces várakozási idővel annak érdekében, hogy a baromfinak időt biztosítsanak a szállítást követő felépülésre.

5.13. alszakasz: „A hús minősége”

A szöveg kiegészült a hús levegős hűtésére vonatkozó feltételekkel.

A vágás és a darabolás között legfeljebb 96 óra telhet el.

A szöveget kiegészítették azzal, hogy csak a szakaszos levegőadagolással történő mélyfagyasztás megengedett, a fagyasztás pedig tilos.

A forgalomba hozatalról szóló bekezdést törölték.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A terméknek a földrajzi környezettel való kapcsolatát igazoló elemek

Leírás

A földrajzi környezettel való kapcsolatot igazoló elemeket átfogalmazták, lehetővé téve a földrajzi terület, a termék és az ok-okozati kapcsolat sajátos jellemzőinek megkülönböztetését. A földrajzi környezettel való kapcsolat alapjául szolgáló elemek nem módosultak. A kapcsolat továbbra is a szabadtartásra alkalmas fajtaváltozatok és keresztezések használatán, a baromfitenyésztés földrajzi területen belüli jelentőségén és hírnevén, valamint a hagyományos állattartás fenntartását lehetővé tevő emberi tényezőkön és a környezet szabadtartásnak kedvező jellemzőin alapulnak. Számos szemléltető példa és történelmi hivatkozás törlésre került.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Ellenőrző szerv

Leírás

Beillesztették a nemzeti szintű ellenőrzésért felelős illetékes hatóságok – az Országos Eredet- és Minőségügyi Intézet (INAO) és a Versenypolitikai, Fogyasztóvédelmi és Csalásellenes Főigazgatóság (DGCCRF) – elérhetőségét. A tanúsító szerv neve és elérhetősége megtalálható az INAO honlapján és az Európai Bizottság adatbázisában.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Címkézés

Leírás

A korábbi bekezdést törölték, és helyébe a jogszabályban előírt, a földrajzi árujelzőkre jellemző kötelező elemeket megjelölő mondat lépett.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Nemzeti követelmények

Leírás

E szakasz táblázatos formában tartalmazza a főbb ellenőrizendő tételeket és az alkalmazandó értékelési módszereket.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Volailles de la Champagne”

EU hivatkozási szám: PGI-FR-0172-AM01 – 2025.12.23.

1. **Elnevezés(ek)**

„Volailles de la Champagne”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

02 – HÚS ÉS ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS VÁGÁSI MELLÉKTERMÉK ÉS BELSŐSÉG

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Volailles de la Champagne” megnevezés a tyúkalakúak rendjébe tartozó madarakra alkalmazható. Ezek a szárnyasok különböző családokba tartoznak, és többféle állattípust foglalnak magukban:

— csirke, jérce, kappan,

— gyöngytyúk, gyöngykappan,

— pulyka.

Ezek mindegyike szívós, lassú növekedésű törzsekből származik, ami lehetővé teszi a hosszú tartási időszakot, valamint az ivarérettség határán történő vágást, ezáltal biztosítva a termék optimális minőségét.

A szárnyasokat szabadtartásban, fákkal tarkított füves kifutókon nevelik, ami kedvező az e törzseknek a kifutók felfedezésére irányuló természetes hajlama szempontjából; vagy ülőrudakkal ellátott madárházakban tartják őket.

Ezek a tenyésztési feltételek a gabonaalapú takarmánnyal együtt lehetővé teszik a jellegzetesen tömör húsú, robusztus „Volailles de la Champagne” hasított testek előállítását (nyers baromfi esetében). Ez utóbbiak kifejlett mellrésszel és a combok oldalsó részén jelentős zsírréteggel rendelkeznek.

A baromfi fajtájától függően a késztermékek jellemzői a következők:

	Minimális vágási életkor	Minimális tömeg (kg)	
		Részben zsigerelt	Konyhakész
Csirke	81 nap	1,3	1
Kappan	150 nap	2,9	2,5
Jérce	120 nap	1,95	1,65
Gyöngytyúk	94 nap	1,1	0,85
Gyöngykappan	150 nap	1,8	1,4
Pulyka	140 nap	Hímivarú: 3,6 Nőivarú: 2,7	Hímivarú: 3,1 Nőivarú: 2,3

Az egész baromfiknak „A” osztályú hasított testekből kell származniuk.

A darabok a következő jellemzőkkel bíró hasított testekből származhatnak:

— „A” osztályú vagy kisebb hibákkal rendelkező hasított test, de a kiválasztott húsrészeknek meg kell felelniük az „A” osztály kiszerelési kritériumainak,

— a hasított test minimális tömege nem lehet kevesebb, mint az egész baromfira előírt tömeg 90 %-a.

Az egész baromfi a következő formákban kerül forgalomba:

— „konyhakész” formában (megkopasztva, kizsigerelve, fej nélkül, lábakkal vagy anélkül) csomagolás nélkül, illetve fólia-, védőgázas vagy vákuumcsomagolásban,

— „bontott” formában (megkopasztva, kizsigerelve, fejjel, lábakkal és belsőségekkel együtt) és csomagolás nélkül,

— a darabok csomagolás nélkül, illetve fólia-, védőgázas vagy vákuumcsomagolásban kerülnek forgalomba.

— a baromfi belsőségek (szív, zúza és máj) önmagában történő értékesítéskor csomagolás nélkül, fóliával bevont merev tárolóedényben, vákuumcsomagolásban vagy védőgázas csomagolásban kerülnek forgalomba.

A „Volailles de la Champagne” húsát és belsőségeit frissen vagy mélyfagyasztva értékesítik.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A „Volailles de la Champagne” takarmánya a következőkből áll:

— legalább 50 % gabona a kezdeti szakaszban 29 napig, kivéve a pulykák esetében, amelyeknél ez az arány legalább 30 %,

— legalább 70 % gabona a gyöngytyúk, a gyöngykappan, a csirke és a kappan esetében, 50 % pedig a pulykák esetében a hizlalási szakaszban.

A gabonafélékből származó termékek aránya a teljes tartási időszak alatt nem haladhatja meg a teljes takarmány-összetétel 15 tömegszázalékát.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A baromfitartás mind a baromfitartó épületekben, mind a kifutókon a „Volailles de la Champagne” OFJ földrajzi területén történik.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

–

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

–

4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

Marne (51), Aisne (02) és Ardennes (08) megye teljes területe, valamint a következő megyék kantonjainak települései:

Aube megye (10):

Arcis-sur-Aube, Romilly-sur-Seine és Creney-près-Troyes kantonok települései, Mergey, Luyères, Lavau, Vailly, Saint-Benoît-sur-Seine, Sainte-Maure, Villacerf, Villechétif és Creney-près-Troyes települések kivételével.

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 és Saint-Martin-de-Bossenay teleülések.

Haute-Marne megye (52):

Saint-Dizier, Saint Dizier-1, Saint-Dizier-3 és Wassy kantonok települései.

Magneux, Troisfontaines-la-Ville, Valleret, Sommancourt, Fays, Roches-sur-Marne, Domblain és Chamouilley települései.

Meuse megye (55):

Ancerville, Clermont-en-Argonne, Revigny-sur-Ornain és Stenay kantonok települései, Tronville-en-Barrois, Nant-le-Grand, Guerpont, Tannois, Silmont, Velaines, Nant-le-Petit, Maulan, Chattancourt, Fromeréville-les-Vallons, Béthincourt, Marre, Montzéville és Béthelainville települések kivételével.

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 és Bar-le-Duc települések.

Nord megye (59):

Aniche, Aulnoye-Aymeries, Avesnes-sur-Helpe, Cambrai, Le Cateau-Cambrésis, Caudry, Douai, Fourmies, Maubeuges, Orchies és Sin-le-Noble kantonok települései.

Oise megye (60):

Compiègne-1, Crépyl-en-Valois és Noyon kantonok települései, Choisy-au-Bac, Margny-lès-Compiègne, Clairoix, Janville, Bienville, Verberie, Saint-Vaast-de-Longmont és Carlepont települések kivételével.

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 és Ognolles települések.

Seine-et-Marne megye (77):

Coulommiers és La Ferté-sous-Jouarre kantonok települései, 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 és Nanteuil-lès-Meaux települések kivételével.

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 és Montceaux-lès-Provins települések.

Somme megye (80):

Péronne kanton települései, Lesbœufs, Hem-Monacu, Rancourt, Flers, Hardecourt-aux-Bois, Gueudecourt, Ginchy, Maurepas, Sailly-Saillisel, Équancourt, Combles, Herbécourt, Mesnil-en-Arrouaise, Longueval, Guillemont és Étricourt-Manancourt települések kivételével.

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

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☑ különleges minőség

☐ egyéb jellemzők

A kapcsolat összefoglalása

A „Volailles de la Champagne” baromfi származással való kapcsolata a hírnevén és a terméknek az állattartók szakértelmével összefüggő sajátosságain alapul.

A földrajzi terület különleges jellemzői

A földrajzi terület a Párizsi-medence keleti részén fekszik, főként harmadidőszaki (különösen felső kréta kori) üledékes geológiai szubsztrátumon. A táj kuesztá k – váltakozó, általában észak-déli irányú, ívesen húzódó sziklafalak – sora között bontakozik ki, nagy fennsíkokat alkotó lejtők ölelik körbe, és északról délre az Aisne, a Marne, az Aube és a Szajna folyók szelik át. A domborzat tehát a síkságoktól a lejtőkön át a fennsíkokig számos területet biztosít a meglehetősen nyitott, változó talajú, domborzatú és fekvésű tájakon, amelyek sokféle gazdálkodási módszer kialakulását segítették elő a szőlőtermesztéstől az állattenyésztésig, beleértve a szántóföldi növények termesztését a legtermékenyebb és legkönnyebben géppel betakarítható földterületeken. Ez az erősen rurális területeken diverzifikált mezőgazdaságot eredményezett, amelyben a földterület-eloszlás nagymértékben kedvező a szántóföldi növényeket termesztő nagy gazdaságok jelenléte, valamint a növénytermesztéssel és állattartással foglalkozó vegyes gazdaságok és a kisebb szakosodott gazdaságok (borgazdaságok) nagy száma szempontjából.

A földrajzi terület éghajlata módosult óceáni éghajlat, enyhe kontinentális hatással. Az éves csapadékmennyiség meglehetősen magas, és egész évben rendszeresen hulló csapadék jellemzi, ami kevesebb napsütést eredményez (átlagosan kevesebb mint 1 700 óra/év). A nyár és a tél közötti hőmérséklet-különbségek meglehetősen markánsak (zord telek és forró, jellemzően viharos nyarak), enyhe átmeneti időszakokkal. Úgy tűnik, hogy a domborzat összességében csekély hatással van ezekre a feltételekre, de helyi szintű eltérések tapasztalhatók, amelyek különösen a Côte d'Île-de-France területéhez kapcsolódnak. Ez az éghajlat különösen kedvez a síkságokon, különösen a champagne-i ingoványos területeken a fű növekedésének.

A földrajzi terület hatalmas, ritkán lakott vidéki területekkel rendelkezik, amelyeket nagy, sűrűn lakott városhalmazok tarkítanak, középen Reims városával, amelyet a fő közlekedési útvonalak kötnek össze a peremterületeken fekvő Saint-Quentin, Charleville-Mézières és Châlons-en-Champagne településekkel. Bár a Párizshoz való közelség és a champagne-i fennsíkokon a szántóföldi növények számára ideális feltételek kedveztek a gabonaféléknek és a szántóföldi növényeknek azokon a helyeken, ahol nem telepítettek szőlőt, a vidékiesebb területek növénytermesztéssel és állattenyésztéssel foglalkozó vegyes gazdaságaiban fejlődött a baromfitenyésztés, kihasználva az akkori közeli gabonaellátást, az éghajlati viszonyok által elősegített fűnövekedést, a csirkék kifutójaként szolgáló alkalmas területeket és a zord telekhez jól alkalmazkodó, szívós fajtákat.

A termék sajátosságai

A „Volailles de la Champagne" szívós, lassú növekedésű, hosszú ideig füves és fás kifutókon nevelt fajtákból származik.

Faggyúborítottsági fokuknak köszönhetően tömör nyers húsú és robusztus hasított testek állíthatók elő belőlük. Ez utóbbiak kifejlett mellrésszel és a combok oldalsó részén jelentős zsírréteggel rendelkeznek.

Ok-okozati összefüggés

A „Volailles de la Champagne" tenyésztése a földrajzi terület és az egyes mezőgazdasági üzemek szintjén rendelkezésre álló természetes környezet sokféleségének köszönhetően alakult ki.

Az emberek a teljes földterület lehető legjobb hasznosítása érdekében kiegészítő gazdálkodási rendszereket alakítottak ki, azaz vegyesen növénytermesztéssel és állattartással, illetve különösen gabonatermesztéssel, valamint állattenyésztéssel kezdtek foglalkozni.

A szívós törzsek kiválasztása, valamint a kontinentális hatásokkal rendelkező óceáni éghajlat lehetővé teszi a kifutók egész évben történő használatát. Ennek köszönhetően a baromfik minden nehézség nélkül képesek elfogyasztani a kifutókon található fűféléket.

A takarmányt különösen gabonafélékkel egészítik ki, amelyek a hizlalási szakaszban a takarmány legalább 70 %-át teszik ki.

A kifutóhoz való hozzáférés, a rendelkezésre álló takarmány és a hosszú tartási idő lehetővé teszi a baromfi lassú hizlalását, és ezáltal robusztus hasított testek előállítását; az állatok nyers húsa tömör, továbbá kifejlett mellrésszel és a combok oldalsó részén jelentős zsírréteggel rendelkeznek.

A városi központok közelsége, amelyek ráadásul viszonylag könnyen elérhetők, garantálja a felvevőpiacot a termékek számára, és a receptekben való szerepeltetésével hozzájárul a baromfi hírnevéhez.

Ezek a tényezők együttesen biztosítanak elismert minőséget és ehhez kapcsolódóan hírnevet a készterméknek, amint azt a párizsi *Concours Général Agricole* mezőgazdasági termékversenyen 1998 óta szerzett érmek is bizonyítják. A „Volailles de la Champagne" OFJ-vel ellátott termékeknek legutóbb odaítélt érmek: a *poulet blanc* [fehér csirke] és a *poulet jaune* [sárga csirke] ezüstérmet nyert 2023-ban és 2025-ben, a *poulet jaune* 2022-ben pedig bronzérmet kapott.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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