C/2026/1822

20.3.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/1822)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Volailles de la Champagne»

Numero di riferimento UE: PGI-FR-0172-AM01 — 23.12.2025

1. **Nome del prodotto**

«Volailles de la Champagne»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La domanda di modifica dell'IGP «Volailles de la Champagne» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome dell'indicazione geografica protetta;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Servizio competente dello Stato membro

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione

Nella sezione «Servizio competente dello Stato membro» sono inseriti i recapiti dell'Institut national de la qualité et de l'origine (INAO) a norma del regolamento (UE) 2024/1143.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Gruppo richiedente

Descrizione

I riferimenti al consorzio SYNDIM sono soppressi. È mantenuto solo il riferimento al consorzio MALVOISINE. Per tale consorzio sono aggiornati i recapiti postali e telefonici ed è aggiunto l'indirizzo di posta elettronica.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Tipo di prodotto

Descrizione

La rubrica relativa al tipo di prodotto, in precedenza definito mediante la classe, è soppressa nel disciplinare.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Descrizione del prodotto

Descrizione

Riguardo ai prodotti che beneficiano dell'IGP, la modifica prevede la produzione di un prodotto aggiuntivo, il cappone di faraona.

La sezione è integrata con una descrizione del fenotipo per ciascuna delle specie e con una descrizione organolettica visiva comune a tutte le specie.

La surgelazione del pollame deve essere integrata nelle modalità di commercializzazione ammesse.

La possibilità di commercializzare i prodotti sotto forma di tagli è estesa a tutte le specie previste dal disciplinare. Ne sono precisate le caratteristiche. Possono essere ottenuti da carcasse che possono presentare lievi difetti ma le parti scelte devono essere conformi ai criteri di presentazione della classe A e la carcassa da cui sono ottenuti i tagli non può avere un peso minimo inferiore al 90 % del peso definito per il pollame commercializzato intero.

Oltre alle carni di pollame, l'ambito di applicazione del disciplinare è esteso alle frattaglie commercializzate da sole. Le frattaglie interessate, nello specifico fegato, ventriglio e cuore.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Zona geografica

Descrizione

La zona geografica è modificata al fine di aggiungere 66 comuni di cantoni limitrofi situati tra cantoni limitrofi appartenenti alla zona geografica.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica

Descrizione

Gli elementi di tracciabilità sono aggiornati e presentati sotto forma di tabella riassuntiva.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto

Descrizione

Sottosezione 5.1 «Accasamento dei pulcini»

In tale sottosezione sono ricordati i fenotipi per ciascuna specie. Le razze e gli incroci di razze sono riconosciuti come razze rustiche a crescita lenta.

Sottosezione 5.2 «Alimentazione del pollame»

L'elenco delle categorie di materie prime autorizzate è aggiornato in linea con gli sviluppi normativi.

La percentuale minima di cereali scende dal 75 % al 70 % per tutto il pollame. Il limite massimo del 5 % di colza nella razione e l'esclusione dell'olio di colza con oltre il 5 % di acido erucico sono soppressi.

Sono fornite precisazioni sulle percentuali di cereali in funzione delle fasi di allevamento.

Il limite del 5 % di grassi totali è soppresso.

Il riferimento alla possibilità di distribuire cereali sui percorsi e il divieto di somministrare fattori di crescita sono soppressi.

La sezione relativa agli additivi è soppressa.

Sottosezione 5.3 «Caratteristiche degli edifici»

Sono descritte in modo dettagliato le caratteristiche degli edifici (superfici massime, zone filtro sanitarie) e le relative dotazioni (dimensioni degli uscioli).

È inoltre precisato che negli edifici il pollame è allevato a terra su lettiera vegetale.

Sottosezione 5.4 «Densità per edificio»

È specificato il tempo che intercorre tra il giorno del trasferimento parziale (pratica di divisione del pollame in partite durante l'allevamento) e l'età minima di macellazione per i capponi, le pollastre e i capponi di faraona. Sono altresì precisate le densità per edificio prima del trasferimento parziale.

La densità prima del trasferimento parziale per le pollastre passa da 6,25 individui/m^2 a 9 individui/m^2.

Sottosezione 5.5 «Percorso»

È specificato l'obbligo di installare posatoi negli edifici o nelle voliere.

Come per gli edifici, sono precisate le superfici minime di percorso per animale e le età massime per l'accesso al percorso.

È descritto il percorso utilizzato per l'uscita degli animali. Tale percorso è per lo più ricoperto da vegetazione ed è ombreggiato (alberi, siepi, boscaglie). L'importanza degli alberi è sottolineata dall'obbligo per ciascun percorso di prevedere un albero ogni 20 m^2 di edificio, con un minimo di 20 alberi.

Sottosezione 5.6 «Capponatura»

Sono precisate le modalità di capponatura (età e condizioni per l'esecuzione).

Sottosezione 5.7 «Clausura»

Sono precisate le modalità di clausura: la durata massima è di 15 giorni per i polli destinati alla macellazione a più di 90 giorni e per i tacchini di Natale e di 2-4 settimane per i capponi e le pollastre; inoltre la percentuale minima di cereali è portata all'80 % per le pollastre e i capponi.

Sottosezione 5.9 «Vuoto sanitario»

È aggiunto l'obbligo di vuoto sanitario e ne è precisata la durata.

Sottosezione 5.10 «Età di macellazione»

L'età minima di macellazione per la pollastra scende da 126 a 120 giorni. È aggiunta l'età minima di macellazione per il cappone di faraona.

Sottosezione 5.11 «Condizioni di trasferimento e trasporto del pollame»

È aggiunto l'obbligo di sottoporre il pollame a un digiuno minimo di 5 ore prima del trasferimento dal sito di allevamento.

È specificata la durata del trasporto tra il sito di allevamento e il macello, la quale non supera le 3 ore o i 100 km.

Sottosezione 5.12 «Attesa prima della macellazione»

È aggiunto un tempo di attesa minimo di 30 minuti per permettere al pollame un tempo di recupero dopo il trasporto.

Sottosezione 5.13 «Qualità delle carni»

Sono aggiunte le condizioni di esecuzione dell'asciugatura della carne.

I tempi che devono decorrere tra la macellazione e il processo di sezionamento non superano le 96 ore.

È aggiunto che è consentita solo la surgelazione mediante aria forzata e che la congelazione è vietata.

Il paragrafo relativo all'immissione in commercio è rimosso.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico

Descrizione

Gli elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico sono stati riscritti consentendo al contempo di distinguere le specificità della zona geografica, del prodotto e del legame causale. Gli elementi alla base del legame con l'ambiente geografico non sono modificati. Il legame rimane fondato sull'utilizzo di razze e incroci adatti all'uscita su percorsi, sull'importanza e sulla reputazione dell'attività avicola all'interno della zona geografica, sui fattori umani che hanno permesso il mantenimento di un allevamento tradizionale come pure sulle caratteristiche dell'ambiente che favoriscono l'allevamento su percorsi. Le numerose illustrazioni e i riferimenti storici sono stati eliminati.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Struttura di controllo

Descrizione

Sono ora riportati i recapiti delle autorità competenti in materia di controllo a livello francese: l'*Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) e la *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF). Il nome e i recapiti dell'ente di certificazione sono consultabili sul sito web dell'INAO e nella banca dati della Commissione europea.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Etichettatura

Descrizione

Il paragrafo attuale è soppresso e sostituito da una frase che riporta gli elementi normativi obbligatori specifici delle indicazioni geografiche.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Condizioni nazionali

Descrizione

La sezione è presentata sotto forma di tabella dei principali punti da controllare, con relativo metodo di valutazione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Volailles de la Champagne»

Numero di riferimento UE: PGI-FR-0172-AM01 — 23.12.2025

1. **Nome**

«Volailles de la Champagne»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Stato membro cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

02 - CARNI E FRATTAGLIE COMMESTIBILI

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica il nome registrato*

Per «volailles de la Champagne» si intende pollame dell'ordine dei Galliformi appartenente a diverse famiglie e costituito da diversi tipi di animali:

— pollo, pollastra, cappone;

— faraona, cappone di faraona;

— tacchino.

Tutto il pollame appartiene a ceppi rustici a crescita lenta, che consente un lungo periodo di allevamento e la macellazione al limite della maturità sessuale, garantendo in tal modo una qualità ottimale del prodotto.

Il pollame è allevato all'aperto su percorsi erbosi e alberati favorevoli all'espressione naturale di questi ceppi al fine di sfruttare i percorsi, oppure in voliere con posatoi.

Tali condizioni di allevamento, combinate a un'alimentazione a base di cereali, consentono di ottenere capi di «Volailles de la Champagne» caratterizzati da carcasse carnose con carne soda (per il pollame crudo). Il pollame presenta filetti tondeggianti e marcati depositi di grasso sulla parte laterale delle cosce.

A seconda del pollame, le caratteristiche dei prodotti finiti sono:

	età minima di macellazione:	peso minimo:	
		parzialmente eviscerato	pronto per la cottura (PAC)
Pollo	81 giorni	1,3	1
Cappone	150 giorni	2,9	2,5
Pollastra	120 giorni	1,95	1,65
Faraona	94 giorni	1,1	0,85
Cappone di faraona	150 giorni	1,8	1,4
Tacchino	140 giorni	Maschio: 3,6 Femmina: 2,7	Maschio: 3,1 Femmina: 2,3

Le carcasse intere sono di classe A.

I tagli possono essere ottenuti da carcasse:

— di classe A o che presentano lievi difetti, ma le parti scelte devono essere conformi ai criteri di presentazione della classe A;

— il cui peso minimo non può essere inferiore al 90 % del peso stabilito per il pollame intero.

Le carcasse intere sono presentate sotto forma di:

— carcasse «pronte per la cottura» (pollame spennato, eviscerato, senza testa, con o senza tarso), confezionate sfuse, in apposita pellicola, sotto vuoto o in atmosfera protettiva;

— carcasse «sfilate» (pollame spennato, eviscerato con testa, zampe e frattaglie) confezionate sfuse.

— I tagli sono confezionati sfusi, in apposita pellicola, in atmosfera protettiva o sotto vuoto.

— Le frattaglie di pollame (cuore, ventriglio e fegato), se commercializzate da sole, sono confezionate sfuse, in contenitore rigido con apposita pellicola, sotto vuoto o in atmosfera protettiva.

Le «Volailles de la Champagne», carni e frattaglie, possono essere vendute fresche o surgelate.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

I capi di «Volailles de la Champagne» sono nutriti con un'alimentazione composta da:

— almeno il 50 % di cereali nella fase di avvio fino a 29 giorni, fatta eccezione per i tacchini, per i quali la percentuale minima è del 30 %;

— almeno il 70 % di cereali per le faraone, i capponi di faraona, i polli e i capponi di pollo e il 50 % per i tacchini nella fase di ingrasso.

La percentuale di prodotti derivati dai cereali non deve superare il 15 % del peso totale del mangime per l'intero periodo di allevamento.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Sia gli edifici che i percorsi di allevamento del pollame si trovano all'interno della zona geografica dell'IGP «Volailles de la Champagne».

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4.7. *Definizione concisa della zona geografica*

I dipartimenti Marne (51), Aisne (02) e Ardennes (08) nella loro interezza e i comuni dei cantoni dei dipartimenti seguenti:

dipartimento Aube (10):

i comuni dei cantoni d'Arcis-sur-Aube, Romilly-sur-Seine et Creney-près-Troyes à l'exception des communes de Mergey, Luyères, Lavau, Vailly, Saint-Benoît-sur-Seine, Sainte-Maure, Villacerf, Villechétif, Creney-près-Troyes;

i comuni di 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;

dipartimento Haute-Marne (52):

i comuni dei cantoni di Saint-Dizier, Saint Dizier-1, Saint-Dizier-3 et Wassy;

i comuni di Magneux, Troisfontaines-la-Ville, Valleret, Sommancourt, Fays, Roches-sur-Marne, Domblain, Chamouilley;

dipartimento Meuse (55):

i comuni dei cantoni d'Ancerville, Clermont-en-Argonne, Revigny-sur-Ornain et Stenay à l'exception de Tronville-en-Barrois, Nant-le-Grand, Guerpont, Tannois, Silmont, Velaines, Nant-le-Petit, Maulan, Chattancourt, Fromeréville-les-Vallons, Béthincourt, Marre, Montzéville, Béthelainville;

i comuni di 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;

dipartimento Nord (59):

i comuni dei cantoni d'Aniche, Aulnoye-Aymeries, Avesnes-sur-Helpe, Cambrai, Le Cateau-Cambrésis, Caudry, Douai, Fourmies, Maubeuges, Orchies et Sin-le-Noble;

dipartimento Oise (60):

i comuni dei cantoni di Compiègne-1, Crépy-en-Valois et Noyon à l'exception de Choisy-au-Bac, Margny-lès-Compiègne, Clairoix, Janville, Bienville, Verberie, Saint-Vaast-de-Longmont, Carlepont;

i comuni di 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;

dipartimento Seine-et-Marne (77):

i comuni dei cantoni di Coulommiers et La Ferté-sous-Jouarre, à l'exception de 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;

i comuni di Courchamp, Sancy-lès-Provins, Melz-sur-Seine, Beauchery-Saint-Martin, Augers-en-Brie, Cerneux, Chalautre-la-Grande, Léchelle, Villiers-Saint-Georges, Saint-Martin-du-Boschet, Voulton, Rupéreux, Beton-Bazoches, Les Marêts, Courtacon, Sourdun, Louan-Villegruis-Fontaine, Champcenest, Montceaux-lès-Provins;

dipartimento Somme (80):

i comuni del cantone di Péronne ad eccezione di Lesbœufs, Hem-Monacu, Rancourt, Flers, Hardecourt-aux-Bois, Gueudecourt, Ginchy, Maurepas, Sailly-Saillisel, Équancourt, Combles, Herbécourt, Mesnil-en-Arrouaise, Longueval, Guillemont, Étricourt-Manancourt;

i comuni di 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. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

☑ reputazione

☑ data qualità

☐ altre caratteristiche

Sintesi del legame

Il legame con l'origine del pollame «Volailles de la Champagne» si fonda sulla reputazione e sulle caratteristiche specifiche del prodotto, legate alle competenze degli allevatori.

Specificità della zona geografica

La zona geografica occupa la parte orientale del bacino parigino, su un substrato geologico prevalentemente sedimentario del terziario, in particolare del Cretaceo superiore (gesso). Il paesaggio è caratterizzato da una successione di *cuesta*, alternate a fronti di rilievi che descrivono archi generalmente orientati in direzione nord-sud e sormontati da versanti che formano vasti altipiani attraversati da nord a sud dall'Aisne, dalla Marna, dall'Aube e dalla Senna. La topografia offre pertanto situazioni diverse, con pianure, colline e altipiani, in paesaggi piuttosto aperti con variazioni a livello di suolo, morfologia ed esposizione che hanno favorito un'ampia varietà di pratiche agricole: dalla viticoltura all'allevamento, passando per i seminativi sui terreni più fertili e facilmente meccanizzabili. Il risultato, oggi, è un'economia agricola diversificata in ambienti fortemente rurali, con una ripartizione della proprietà fondiaria che avvantaggia in larga misura le grandi aziende agricole specializzate nei seminativi, le numerose aziende dedite alla policoltura-allevamento e le aziende più piccole specializzate (viticoltura).

La zona geografica presenta un clima oceanico alterato, con una debole influenza continentale. La pluviometria annua, piuttosto elevata, è caratterizzata da precipitazioni regolari durante tutto l'anno, con conseguenti livelli di soleggiamento bassi (in media meno di 1 700 ore/anno). Le differenze di temperatura tra estate e inverno sono piuttosto marcate (inverni rigidi e estati calde con frequenti temporali); le stagioni intermedie sono miti. L'effetto dei rilievi su tali condizioni risulta complessivamente modesto, fatta eccezione per alcune variazioni localizzate legate in particolare al fronte della Côte d'Île de France. Questo clima è particolarmente favorevole alla crescita dell'erba nelle pianure, in particolare nella regione umida della Champagne.

La zona geografica è caratterizzata da ampie zone rurali scarsamente popolate, punteggiate da grandi agglomerati con una densità elevata: al centro Reims, collegata tramite i grandi assi di comunicazione a Saint-Quentin, Charleville-Mézières e Châlons-en-Champagne in periferia. Sebbene la vicinanza di Parigi e le condizioni favorevoli per i seminativi sugli altipiani della Champagne abbiano favorito i cereali e appunto i seminativi, dove non sono impiantate le viti la produzione di pollame si è sviluppata in un sistema di policoltura-allevamento nelle zone più rurali, approfittando all'epoca di fattori quali un approvvigionamento di cereali da poco distante, una crescita dell'erba agevolata dalle condizioni climatiche, percorsi facili e l'uso di razze rustiche ben adattate agli inverni rigidi.

Specificità del prodotto

Le «Volailles de la Champagne» sono ottenute da razze rustiche a crescita lenta, che consentono una durata di allevamento lunga su percorsi erbosi e alberati.

Lo stato di ingrassamento del pollame consente di ottenere carcasse carnose la cui carne risulta, da cruda, soda. Il pollame presenta filetti tondeggianti e marcati depositi di grasso sulla parte laterale delle cosce.

Legame causale

La produzione delle «Volailles de la Champagne» si è sviluppata grazie alla varietà delle aree naturali, sia a livello della zona geografica che all'interno delle aziende agricole.

L'uomo ha messo a punto sistemi agricoli complementari per valorizzare al meglio tutte le terre disponibili grazie alla policoltura-allevamento e soprattutto alla produzione di cereali e all'allevamento.

La scelta di ceppi rustici in un clima oceanico con influenze continentali rende possibile l'accesso ai percorsi durante tutto l'anno. Il pollame può così cibarsi senza difficoltà dell'erba presente sui percorsi.

L'alimentazione viene integrata soprattutto con cereali, per almeno il 70 % nella fase di ingrasso.

L'accesso al percorso, l'alimentazione proposta e il lungo periodo di allevamento consentono al pollame di ingrassare lentamente e di ottenere quindi carcasse carnose la cui carne risulta, da cruda, soda, con filetti tondeggianti e marcati depositi di grasso sulla parte laterale delle cosce.

La vicinanza degli agglomerati urbani, peraltro piuttosto facilmente raggiungibili, assicura sbocchi alla produzione e ha contribuito a rendere celebre il pollame, valorizzato in diverse ricette.

Tutti questi elementi conferiscono al prodotto finito una qualità riconosciuta e una conseguente reputazione, come testimoniano le medaglie ottenute al Concorso generale agricolo di Parigi dal 1998. Le medaglie più recenti assegnate all'IGP «Volailles de la Champagne» sono l'argento per il pollo bianco e il pollo giallo nel 2023 e nel 2025 e il bronzo per il pollo giallo nel 2022.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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