C/2026/1822

20.3.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/1822)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Volailles de la Champagne”

Numer referencyjny UE: PGI-FR-0172-AM01 – 23.12.2025

1. **Nazwa produktu**

„Volailles de la Champagne”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Organizacja

Ministerstwo Rolnictwa, Przemysłu Rolno-Spożywczego i Suwerenności Żywnościowej

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wniosek o zmianę w specyfikacji produktu objętego ChOG „Volailles de la Champagne” nie dotyczy żadnej z trzech sytuacji stanowiących zmianę na poziomie Unii, w szczególności:

a) nie obejmuje zmiany w nazwie chronionego oznaczenia geograficznego;

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Właściwy organ państwa członkowskiego

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

OPIS

Dodano punkt „Właściwy organ państwa członkowskiego”, podając dane kontaktowe Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de la qualité et de l'origine – INAO) zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2024/1143.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Grupa składająca wniosek

OPIS

Usunięto odniesienia do grupy producentów SYNDIM. Zachowano jedynie odniesienie do grupy producentów MALVOISINE. Zaktualizowano jej dane adresowe i telefoniczne oraz dodano adres e-mail.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Typ produktu

Opis

Ze specyfikacji produktu usunięto punkt dotyczący rodzaju produktu, uprzednio określony jako klasa.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Opis produktu

OPIS

W odniesieniu do produktów objętych ChOG zmiana przewiduje wytwarzanie dodatkowego produktu, a mianowicie kapłona perliczki.

Punkt uzupełniony jest opisem fenotypu dla każdego gatunku oraz opisem wizualnych właściwości organoleptycznych wspólnym dla wszystkich gatunków.

Do zatwierdzonych metod wprowadzania do obrotu włączono głębokie mrożenie drobiu.

Możliwość wprowadzania do obrotu produktów w formie kawałków rozszerzono na wszystkie gatunki przewidziane w specyfikacji produktu. Określono ich cechy charakterystyczne. Mogą one pochodzić z tusz posiadających nieznaczne wady, ale wybrane kawałki muszą spełniać kryteria prezentacji dla klasy A, a minimalna masa tuszy, z której pobierane są kawałki, nie może być mniejsza niż 90 % masy określonej dla drobiu wprowadzanego do obrotu w całości.

Oprócz mięsa drobiowego rozszerzono zakres specyfikacji produktu o podroby sprzedawane oddzielnie. Przedmiotowe podroby obejmują wątrobę, żołądek i serce.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Obszar geograficzny

OPIS

Zmieniono obszar geograficzny, dodając 66 gmin z sąsiadujących kantonów położonych między sąsiadującymi kantonami, które stanowią część obszaru geograficznego.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru

OPIS

Zaktualizowano dowody identyfikowalności i przedstawiono je w tabeli podsumowującej.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Opis metody otrzymywania

OPIS

Ppkt 5.1 „Umieszczenie piskląt”

W tym podpunkcie zawarto odniesienie do fenotypów każdego gatunku. Linie i krzyżówki linii to linie wytrzymałe, wolno rosnące.

Ppkt 5.2 „Żywienie drobiu”

Wykaz kategorii dozwolonych pasz zaktualizowano zgodnie ze zmianami regulacyjnymi.

Minimalny odsetek zbóż (75 %) obniżono do 70 % dla całego drobiu. Usunięto maksymalny limit 5 % rzepaku w dawce pokarmowej oraz wyłączenie oleju rzepakowego zawierającego więcej niż 5 % kwasu erukowego.

Doprecyzowano proporcje zbóż na różnych etapach chowu.

Usunięto ograniczenie całkowitej zawartości tłuszczu do 5 %.

Usunięto odniesienie do możliwości dystrybucji zbóż na wybiegach oraz zakaz dystrybucji stymulatorów wzrostu.

Usunięto podpunkt dotyczący dodatków.

Ppkt 5.3 „Charakterystyka kurników”

Określono szczegółowo charakterystykę kurników (maksymalne powierzchnie, sanitarne śluzy powietrzne) oraz ich układ (wymiary włazów).

Uściślono również, że w kurnikach drób jest chowany na podłożu z materiału ściółkowego pochodzenia roślinnego.

Podpunkt 5.4 „Zagęszczenie w kurniku”

Określono czas między datą częściowego usunięcia (praktyka dzielenia przesyłek drobiu podczas chowu) a minimalnym wiekiem uboju kapłonów, pulard i kapłonów perliczek, a także zagęszczenie w kurniku przed częściowym usunięciem.

W przypadku pulard zagęszczenie przed częściowym usunięciem zmieniono z 6,25 osobników/m^2 na 9 osobników/m^2.

Ppkt 5.5 „Wybiegi”

Wprowadzono obowiązek instalowania grzęd w kurnikach.

Podobnie jak w przypadku kurników określono minimalną powierzchnię wybiegów na zwierzę oraz maksymalne limity wiekowe dla dostępu do wybiegu.

Dodano opis wybiegów dla ptaków. Większość powierzchni musi być pokryta roślinnością i zacieniona (drzewa, żywopłoty, tereny zalesione). Znaczenie drzew podkreślono przez wymóg, aby na każdym wybiegu znajdowało się jedno drzewo na każde 20 m^2 kurnika i łącznie co najmniej 20 drzew.

Ppkt 5.6 „Kastracja”

Dodano szczegółowe informacje na temat sposobu przeprowadzania kastracji (wiek, w którym ma ona zostać przeprowadzona, warunki przeprowadzenia zabiegu).

Ppkt 5.7 „Zamknięcie drobiu”

Przedstawiono szczegółowe informacje na temat sposobu przeprowadzania zamknięcia drobiu: zamknięcie trwające maksymalnie 15 dni w przypadku kurczaków przeznaczonych do uboju w wieku powyżej 90 dni i indyków bożonarodzeniowych oraz od 2 do 4 tygodni w przypadku kapłonów i pulard, przy czym minimalny odsetek zbóż zwiększono do 80 % w przypadku pulard i kapłonów.

Ppkt 5.9 „Przerwa sanitarna”

Dodano wymóg stosowania przerwy sanitarnej i określono czas jej trwania.

Ppkt 5.10 „Wiek w momencie uboju”

Minimalny wiek w momencie uboju pulard skrócono ze 126 do 120 dni. Dodano minimalny wiek w momencie uboju kapłonów perliczek.

Ppkt 5.11 „Warunki usuwania i transportu drobiu”

Dodano minimalny okres głodówki przedubojowej wynoszący 5 godzin przed usunięciem z gospodarstwa prowadzącego chów drobiu.

Dodano czas transportu między gospodarstwem prowadzącym chów drobiu a ubojnią: nie może on przekraczać 3 godzin lub 100 km.

Ppkt 5.12 „Czas oczekiwania przed ubojem”

Dodano minimalny czas oczekiwania wynoszący 30 minut, aby zapewnić drobiowi czas na odpoczynek po transporcie.

Ppkt 5.13 „Jakość mięsa”

Dodano warunki schładzania mięsa powietrzem.

Maksymalny czas między ubojem a rozbiorem wynosi 96 godzin.

Dodano tekst stwierdzający, że dozwolone jest jedynie głębokie mrożenie za pomocą pulsującego powietrza, a zamrażanie jest zabronione.

Usunięto akapit dotyczący wprowadzania do obrotu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Elementy uzasadniające związek ze środowiskiem geograficznym

OPIS

Opis elementów uzasadniających związek ze środowiskiem geograficznym przeredagowano, co umożliwiło odrębne opisanie specyfiki obszaru geograficznego, produktu i związku przyczynowego. Elementy stanowiące o związku ze środowiskiem geograficznym pozostają niezmienione. Związek w dalszym ciągu opiera się na wykorzystaniu linii i krzyżówek odpowiednich do chowu na zewnątrz, na znaczeniu i renomie sektora drobiarskiego na danym obszarze geograficznym, na czynnikach ludzkich, które umożliwiły utrzymanie tradycyjnego chowu, oraz na cechach środowiska naturalnego sprzyjających produkcji drobiu w ramach chowu wolnowybiegowego. Usunięto liczne ilustracje i wzmianki historyczne.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Organ kontrolny

OPIS

Punkt ten zawiera obecnie dane kontaktowe organów odpowiedzialnych za kontrole na szczeblu krajowym, to znaczy Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (INAO) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (DGCCRF). Nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Etykietowanie

OPIS

Skreślono obecny podpunkt i zastąpiono go zdaniem opisującym elementy obowiązkowe wynikające z wymogów prawa, właściwe dla oznaczeń geograficznych.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wymagania krajowe

OPIS

W tym punkcie przedstawiono w formie tabeli główne pozycje podlegające kontroli oraz metody oceny, które należy zastosować.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Volailles de la Champagne”

Numer referencyjny UE: PGI-FR-0172-AM01 – 23.12.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Volailles de la Champagne”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

02 — MIĘSO I PODROBY JADALNE

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Volailles de la Champagne” to ptaki z rzędu kuraków (Galliformes). Należą one do różnych rodzin i obejmują kilka typów ptaków:

— kurczaki, pulardy, kapłony;

— perliczki i kapłony perliczki;

— indyki.

Wszystkie pochodzą z linii odpornych, wolno rosnących, umożliwiających długi okres chowu i ubój na granicy dojrzałości płciowej, co zapewnia optymalną jakość produktu.

Są one chowane na wolnym wybiegu, na trawiastych wybiegach z drzewami, co sprzyja naturalnej skłonności tych linii do eksplorowania otoczenia, lub w kurnikach z grzędami.

Te warunki chowu, w połączeniu z paszą na bazie zbóż, umożliwiają uzyskanie „Volailles de la Champagne" charakteryzującego się pełnymi tuszami o jędrnym mięsie (w przypadku surowego drobiu). Drób ten cechuje się dobrze rozwiniętymi filetami i wyraźnymi złogami tłuszczu po bocznej stronie ud.

W zależności od typu drobiu cechy charakterystyczne produktów końcowych są następujące:

	Minimalny wiek ubojowy	Minimalna masa (kg)	
		Częściowo patroszone	Gotowe do przyrządzenia
Kurczaki	81 dni	1,3	1
Kapłony	150 dni	2,9	2,5
Pulardy	120 dni	1,95	1,65
Perliczki	94 dni	1,1	0,85
Kapłony perliczki	150 dni	1,8	1,4
Indyki	140 dni	Indor: 3,6 Indyczka: 2,7	Indor: 3,1 Indyczka: 2,3

Całe ptaki muszą być tuszami klasy A.

Kawałki mogą pochodzić z tusz:

— klasy A lub mających nieznaczne wady, ale wybrane kawałki muszą spełniać kryteria prezentacji dla klasy A;

— których minimalna waga nie może być mniejsza niż 90 % wagi przewidzianej dla całego drobiu.

Całe ptaki prezentowane są w postaci:

— „gotowej do przyrządzenia" (oskubane, wypatroszone, bez głowy, z kośćmi goleniowymi lub bez), pakowane luzem, pakowane w folię, w atmosferze ochronnej lub próżniowo;

— „częściowo wypatroszonej" (oskubane, częściowo wypatroszone, z głową, łapkami i podrobami), pakowane luzem.

— Kawałki są pakowane luzem, pakowane w folię, w atmosferze ochronnej lub próżniowo.

— Podroby drobiowe (serce, żołądek i wątroba) sprzedawane osobno są pakowane luzem, do sztywnego pojemnika owiniętego folią, pakowane próżniowo lub w atmosferze ochronnej.

Mięso i podroby drobiu „Volailles de la Champagne" są sprzedawane w stanie świeżym lub głęboko mrożonym.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Drób „Volailles de la Champagne" otrzymuje paszę zawierającą:

— co najmniej 50 % zbóż w fazie początkowej do 29 dni, z wyjątkiem indyka, w przypadku którego udział ten wynosi co najmniej 30 %;

— co najmniej 70 % zbóż w przypadku perliczki, kapłona perliczki, kurczaka i kapłona kurczaka oraz 50 % w przypadku indyka w fazie tuczu.

Udział procentowy produktu otrzymanego ze zbóż nie może przekraczać 15 % masy całkowitego składu paszy w całym okresie chowu.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Chów drobiu, zarówno w kurnikach, jak i na wybiegach, odbywa się na obszarze geograficznym ChOG „Volailles de la Champagne".

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Departamenty Marne (51), Aisne (02) i Ardennes (08) w całości oraz gminy kantonów następujących departamentów:

Departament Aube (10):

Gminy kantonów Arcis-sur-Aube, Romilly-sur-Seine i Creney-près-Troyes, z wyjątkiem gmin Mergey, Luyères, Lavau, Vailly, Saint-Benoît-sur-Seine, Sainte-Maure, Villacerf, Villechétif i Creney-près-Troyes.

Gminy 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.

Departament Haute-Marne (52):

Gminy kantonów Saint-Dizier, Saint Dizier-1, Saint-Dizier-3 i Wassy.

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

Departament Meuse (55):

Gminy kantonów Ancerville, Clermont-en-Argonne, Revigny-sur-Ornain i Stenay, z wyjątkiem Tronville-en-Barrois, Nant-le-Grand, Guerpont, Tannois, Silmont, Velaines, Nant-le-Petit, Maulan, Chattancourt, Fromeréville-les-Vallons, Béthincourt, Marre, Montzéville, Béthelainville.

Gminy 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.

Departament Nord (59):

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

Departament Oise (60):

Gminy kantonów Compiègne-1, Crépyl-en-Valois i Noyon, z wyjątkiem Choisy-au-Bac, Margny-lès-Compiègne, Clairoix, Janville, Bienville, Verberie, Saint-Vaast-de-Longmont i Carlepont.

Gminy 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.

Departament Seine-et-Marne (77):

Gminy kantonów Coulommiers i La Ferté-sous-Jouarre, z wyjątkiem 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.

Gminy 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.

Departament Somme (80):

Gminy kantonów Péronne, z wyjątkiem Lesbœufs, Hem-Monacu, Rancourt, Flers, Hardecourt-aux-Bois, Gueudecourt, Ginchy, Maurepas, Sailly-Saillisel, Équancourt, Combles, Herbécourt, Mesnil-en-Arrouaise, Longueval, Guillemont, Étricourt-Manancourt.

Gminy 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. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☑ renomie

☑ określonej jakości

☐ innych cechach charakterystycznych

Streszczenie związku

Związek z pochodzeniem „Volailles de la Champagne" opiera się na jego renomie i specyfice produktu powiązanej z umiejętnościami rolników prowadzących chów drobiu.

Cechy charakterystyczne obszaru geograficznego

Obszar geograficzny zajmuje wschodnią część Basenu Paryskiego i znajduje się na podłożu geologicznym złożonym głównie z osadów trzeciorzędowych (a w szczególności ze skały kredowej z górnej kredy). Krajobraz rozciąga się pomiędzy szeregiem kuest, czyli naprzemiennych stromych stoków tworzących łuki zorientowane zazwyczaj na osi północ-południe i zwieńczonych grzbietami tworzącymi duży płaskowyż o łagodnym nachyleniu, poprzecinany z północy na południe przez rzeki Aisne, Marna, Aube i Sekwana. Teren ten zapewnia zatem różnorodne warunki, od równin po zbocza i płaskowyże, w ramach dość otwartych krajobrazów o zróżnicowanych glebach, topografii i orientacjach, które umożliwiały szeroki zakres praktyk rolniczych, od uprawy winorośli po chów zwierząt gospodarskich, w tym uprawę roślin uprawnych na najbardziej żyznych i najłatwiej nadających się do zbioru maszynowego gruntach. Na obszarach o silnie wiejskim charakterze doprowadziło to do zróżnicowania gospodarki rolnej, w ramach której rozkład gruntów mocno sprzyja obecności dużych gospodarstw uprawiających rośliny uprawne, dużej liczby gospodarstw prowadzących uprawę łączoną z chowem zwierząt gospodarskich oraz mniejszych gospodarstw wyspecjalizowanych (gospodarstwa produkujące wino).

Obszar geograficzny charakteryzuje się zmodyfikowanym klimatem oceanicznym o niewielkim wpływie kontynentalnym. Roczne opady deszczu są dość duże i rozłożone równomiernie w całym roku, co skutkuje niskim nasłonecznieniem (średnio poniżej 1 700 godzin rocznie). Różnice temperatur między latem a zimą są dość wyraźne (ostre zimy oraz gorące i zazwyczaj burzliwe lata), z łagodnymi okresami przejściowymi. Ukształtowanie terenu wydaje się mieć ogólnie niewielki wpływ na te warunki, ale występują różnice na poziomie lokalnym, związane w szczególności ze stromymi stokami Côte d'Île-de-France. Klimat ten sprzyja w szczególności wzrostowi trawy na równinach, zwłaszcza na podmokłych terenach Szampanii.

Obszar geograficzny obejmuje duże, słabo zaludnione obszary wiejskie, wśród których znajdują się duże, gęsto zaludnione aglomeracje na czele z Reims, połączone głównymi szlakami komunikacyjnymi z Saint-Quentin, Charleville-Mézières i Châlons-en-Champagne na peryferiach. Chociaż bliskość Paryża i korzystne warunki dla roślin uprawnych na płaskowyżach Szampanii sprzyjały uprawom zbóż i roślin uprawnych w miejscach, w których nie uprawiano winorośli, na obszarach bardziej wiejskich w gospodarstwach łączących uprawę z chowem zwierząt gospodarskich rozwinęła się produkcja drobiu dzięki wykorzystaniu dostępnych w pobliżu dostaw zbóż, wzrostu trawy ułatwionego przez warunki klimatyczne, wybiegów dla kurcząt i odpornych ras dobrze przystosowanych do surowych zim.

Specyfika produktu

Drób „Volailles de la Champagne" pochodzi z linii odpornych, wolno rosnących, umożliwiających długi okres chowu na trawiastych i zalesionych wybiegach.

Stopień okrywy tłuszczowej pozwala na uzyskanie drobiu charakteryzującego się pełnymi tuszami i jędrnym surowym mięsem. Cechuje się on dobrze rozwiniętymi filetami i wyraźnymi złogami tłuszczu po bocznej stronie ud.

Związek przyczynowy

Produkcja drobiu „Volailles de la Champagne" rozwinęła się dzięki różnorodności warunków naturalnych dostępnych na poziomie obszaru geograficznego i poszczególnych gospodarstw rolnych.

Wprowadzono komplementarne systemy rolnicze, aby jak najlepiej wykorzystać wszystkie grunty, w szczególności uprawę roślin (przede wszystkim zbóż) łączoną z chowem zwierząt gospodarskich.

Wybór odpornych ras, w połączeniu z klimatem oceanicznym z wpływami kontynentalnymi, umożliwia użytkowanie wybiegów przez cały rok. Dzięki temu drób może bezproblemowo żywić się trawą rosnącą na wybiegach.

Żywienie uzupełnia się w szczególności zbożami, które stanowią co najmniej 70 % paszy w fazie tuczu.

Dostęp do wybiegu, dostarczana pasza i długi okres chowu umożliwiają powolne tuczenie drobiu, a tym samym uzyskanie pełnych tusz; surowe mięso jest jędrne, z dobrze rozwiniętymi filetami i wyraźnymi złogami tłuszczu po bocznej stronie ud.

Bliskość łatwo dostępnych ośrodków miejskich zapewnia rynki zbytu dla tej produkcji i przyczynia się do renomy drobiu, który zajmuje poczesne miejsce w przepisach kulinarnych.

Łącznie czynniki te nadają produktowi końcowemu uznaną jakość i związaną z tym renomę, o czym świadczą medale uzyskiwane podczas Concours Général Agricole w Paryżu od 1998 r. Najnowsze medale przyznane drobiowi objętemu ChOG „Volailles de la Champagne" to srebrny medal za *poulet blanc* (kurczak biały) i *poulet jaune* (kurczak żółty) w latach 2023 i 2025 oraz brązowy medal za *poulet jaune* w 2022 r.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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