C/2026/1822

20.3.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/1822)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Volailles de la Champagne»

N.º UE: PGI-FR-0172-AM01 — 23.12.2025

1. **Nome do produto**

«Volailles de la Champagne»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Organização

Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar

6. **Qualificação como alteração normalizada**

O pedido de alteração da IGP «Volailles de la Champagne» não diz respeito a nenhum dos três casos de alteração dita da União, a saber:

a) Incluir uma mudança do nome da indicação geográfica protegida;

b) Criar o risco de supressão da relação com a área geográfica;

c) Conduzir a novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Serviço competente do Estado-Membro

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

Inclui-se a rubrica «Serviço competente do Estado-Membro» com indicação dos dados de contacto do *Institut national de la qualité et de l'origine* (INAO) (Instituto Nacional da Qualidade e Origem) em conformidade com o Regulamento (UE) 2024/1143.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Agrupamento requerente

Descrição

Suprimem-se as referências ao agrupamento de produtores SYNDIM, mantendo-se apenas a referência ao agrupamento de produtores MALVOISINE. Atualizam-se os seus dados de contacto postal e telefónico e adita-se o endereço de correio eletrónico.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Tipo de produto

Descrição

No caderno de especificações, suprime-se a secção relativa ao tipo de produto, anteriormente definido pela sua classe.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Descrição do produto

Descrição

No que respeita aos produtos protegidos pela IGP, a alteração prevê a produção de um produto adicional, nomeadamente um capão de pintada.

Completa-se a secção com uma descrição do fenótipo para cada uma das espécies e com a descrição visual organolética, comum a todas as espécies.

Os métodos de comercialização autorizados para as aves de capoeira passam a incluir a ultracongelação.

Alarga-se a possibilidade de comercialização dos produtos em pedaços a todas as espécies previstas no caderno de especificações, especificando as suas características. Embora possam ser retirados de carcaças com pequenos defeitos, os pedaços selecionados devem satisfazer os critérios de apresentação da classe A. O peso mínimo da carcaça de origem dos pedaços não pode ser inferior a 90 % do peso definido para as aves de capoeira comercializadas inteiras.

Além da carne de aves de capoeira, alarga-se o âmbito de aplicação do caderno de especificações às miudezas vendidas separadamente. As miudezas em causa são o fígado, a moela e o coração.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Área geográfica

Descrição

Altera-se a área geográfica para acrescentar 66 municípios de cantões vizinhos situados entre os cantões vizinhos que fazem parte da área geográfica.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica

Descrição

Atualizam-se os elementos de rastreabilidade, que se apresentam sob a forma de quadro recapitulativo.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Descrição do método de obtenção do produto

Descrição

Subsecção 5.1, «Colocação dos pintos»

Os fenótipos de cada espécie são mencionados nesta subsecção. As estirpes e os cruzamentos de estirpes são reconhecidos como estirpes rústicas de crescimento lento.

Subsecção 5.2, «Alimentação das aves de capoeira»

Atualiza-se a lista de categorias de matérias-primas autorizadas em consonância com a evolução da regulamentação.

Reduz-se a percentagem mínima de cereais (75 %) para 70 % para todas as aves de capoeira. Suprimem-se o limite máximo de 5 % de colza na ração alimentar e a exclusão do óleo de colza com um teor de ácido erúcico superior a 5 %.

Especificam-se as proporções de cereais de acordo com as fases da criação.

Suprime-se a limitação do teor total em lípidos a 5 %.

Suprimem-se a referência à possibilidade de distribuição de cereais em parques e a proibição da distribuição de promotores de crescimento.

Suprime-se a subsecção relativa aos aditivos.

Subsecção 5.3, «Características dos galinheiros»

Descrevem-se em pormenor as características (superfícies máximas, adufas sanitárias) e a configuração (dimensões das escotilhas) dos galinheiros.

Especifica-se igualmente que, nos galinheiros, as aves são criadas no solo com material de cama vegetal.

Subsecção 5.4, «Densidades no galinheiro»

Especificam-se o tempo que medeia entre a data de recolha parcial (prática de divisão das remessas de aves de capoeira durante a criação) e a idade mínima de abate dos capões, frangas e capões de pintada, bem como as densidades no galinheiro antes da recolha parcial.

No caso das frangas, altera-se a densidade antes da recolha parcial de 6,25 indivíduos/m^2 para 9 indivíduos/m^2.

Subsecção 5.5, «Parques»

Especifica-se a obrigação de instalar poleiros nos galinheiros.

Tal como no caso dos galinheiros, especificam-se as superfícies mínimas dos parques por animal e os limites da idade máxima de acesso a um parque.

Descreve-se o parque utilizado para permitir o acesso dos animais ao exterior. Na sua maior parte, o parque está coberto de vegetação e é provido de zonas de sombra (árvores, sebes, pequenos bosques). Destaca-se a importância das árvores com o requisito de cada parque ter uma árvore por cada 20 m^2 de galinheiro, com um mínimo de 20 árvores.

Subsecção 5.6, «Castração»

Aditam-se pormenores sobre como efetuar a castração (em que idade e condições se deve realizar o procedimento).

Subsecção 5.7, «Confinamento»

Especifica-se como efetuar o confinamento: o confinamento deve ter uma duração máxima de 15 dias no caso dos frangos destinados a abate com mais de 90 dias de idade e dos perus de Natal, e de duas a quatro semanas no caso dos capões e das frangas, tendo-se aumentado a percentagem mínima de cereais para 80 % no caso das frangas e dos capões.

Subsecção 5.9, «Vazio sanitário»

Aditam-se o requisito do vazio sanitário e a respetiva duração.

Subsecção 5.10, «Idade de abate»

Reduz-se a idade mínima de abate das frangas de 126 para 120 dias. Adita-se a idade mínima de abate dos capões de pintada.

Subsecção 5.11, «Condições de recolha e transporte de aves de capoeira»

Adita-se um período de jejum mínimo de cinco horas para as aves de capoeira antes da recolha no local de criação.

Adita-se o tempo de transporte entre o local de criação e o matadouro: não pode exceder três horas ou 100 km.

Subsecção 5.12, «Tempo de espera antes do abate»

Adita-se um tempo de espera mínimo de 30 minutos para dar tempo de recuperação às aves de capoeira após o transporte.

Subsecção 5.13, «Qualidade da carne»

Aditam-se as condições de refrigeração da carne por ventilação.

O período máximo entre o abate e o corte é de 96 horas.

Adita-se a indicação de que só é permitida a ultracongelação por ar pulsado, sendo proibida a congelação.

Suprime-se o parágrafo sobre a colocação no mercado.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Elementos que justificam a relação com a área geográfica

Descrição

Reformulam-se os elementos que justificam a relação com o meio, o que permite distinguir as características específicas da área geográfica, do produto e o nexo de causalidade. Os elementos subjacentes à relação com o meio geográfico permanecem inalterados. Continuam a assentar na utilização de estirpes e de cruzamentos adaptados à criação em parques exteriores, na importância e reputação da atividade avícola na área geográfica, nos fatores humanos que permitiram manter um sistema de criação tradicional e nas características do meio propício à criação em parques. Suprimiram-se as ilustrações e referências históricas.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Organismo de controlo

Descrição

Indicam-se os dados de contacto das autoridades francesas responsáveis pelo controlo: o *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) e a *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF). O nome e os dados de contacto do organismo de certificação podem ser consultados no sítio Web do INAO e na base de dados da Comissão Europeia.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Rotulagem

Descrição

Suprime-se o atual parágrafo, substituindo-o por uma frase que indica os elementos regulamentares obrigatórios específicos das indicações geográficas.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Exigências nacionais

Descrição

Este ponto é apresentado sob a forma de um quadro dos principais elementos a verificar e do respetivo método de avaliação.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Volailles de la Champagne»

N.º UE: PGI-FR-0172-AM01 — 23.12.2025

1. **Nome(s)**

«Volailles de la Champagne»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

02 — CARNES E MIUDEZAS, COMESTÍVEIS

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

As aves «Volailles de la Champagne» fazem parte da ordem dos galiformes. Pertencem a diferentes famílias e incluem vários tipos de animais:

— frangos, frangas, capões,

— pintadas, capões de pintada,

— perus.

Provêm de raças rústicas e de crescimento lento, que permitem um longo período de criação e o abate até ao limite da maturidade sexual, garantindo a qualidade ótima do produto.

As aves são criadas ao ar livre, em parques com coberto herbáceo e arbóreo, propícios à expressão natural destas raças, dada a sua propensão para percorrerem os parques, ou em aviários com poleiros.

Estas condições de criação, juntamente com uma dieta à base de cereais, permitem obter «Volailles de la Champagne» caracterizadas por carcaças encorpadas e de carne firme (no caso das aves de capoeira cruas). Apresentam peitos grossos e camadas de gordura marcada na face lateral das coxas.

Conforme o tipo de ave, as características dos produtos acabados são as seguintes:

	Idade mínima de abate	Peso mínimo (kg)	
		Parcialmente evisceradas	Pronto a cozinhar (PAC)
Frango	81 dias	1,3	1
Capão	150 dias	2,9	2,5
Franga	120 dias	1,95	1,65
Pintada	94 dias	1,1	0,85
Capão de pintada	150 dias	1,8	1,4
Peru	140 dias	Macho: 3,6 Fêmea: 2,7	Macho: 3,1 Fêmea: 2,3

As aves comercializadas inteiras devem satisfazer os critérios de apresentação das carcaças da categoria A.

Os pedaços podem provir de carcaças:

— da categoria A ou que apresentem ligeiros defeitos, mas os pedaços selecionados devem preencher os critérios de apresentação da classe A;

— cujo peso mínimo seja igual ou superior a 90 % do peso definido para as aves comercializadas inteiras.

Tipos de apresentação da ave inteira:

— «pronta a cozinhar» (PAC) (ave depenada, eviscerada, sem cabeça, com ou sem tarso), acondicionada sem embalagem ou acondicionada sob película aderente, em atmosfera protetora ou sob vácuo,

— acondicionada «limpa» (ave depenada, eviscerada, com cabeça, patas e miudezas) e sem embalagem,

— pedaços acondicionados sem embalagem ou acondicionados sob película aderente, em atmosfera protetora ou sob vácuo.

— quando vendidas isoladamente, as miudezas de aves de capoeira (coração, moela e fígado) são acondicionadas sem embalagem ou acondicionadas numa embalagem rígida sob película, sob vácuo ou em atmosfera protetora.

A carne e as miudezas das «Volailles de la Champagne» são vendidas frescas ou ultracongeladas.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

A ração das «Volailles de la Champagne» é composta pelos seguintes alimentos:

— 50 %, no mínimo, de cereais na fase de iniciação, até 29 dias, exceto no caso dos perus cuja proporção é de, pelo menos, 30 %,

— 70 %, no mínimo, de cereais no caso das pintadas, dos capões de pintada, dos frangos e dos capões e 50 % no caso dos perus em fase de engorda.

A percentagem de produto derivado de cereais não pode exceder 15 %, em peso, da fórmula alimentar total durante todo o período de criação.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A criação das aves de capoeira, tanto em galinheiros como em parques, ocorre na área geográfica das «Volailles de la Champagne» (IGP).

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

A área geográfica abrange a totalidade dos departamentos de Marne (51), Aisne (02) e Ardennes (08), e os municípios dos cantões dos seguintes departamentos:

Departmento de Aube (10):

Municípios dos cantões de Arcis-sur-Aube, Romilly-sur-Seine e Creney-près-Troyes, com exceção dos municípios de Mergey, Luyères, Lavau, Vailly, Saint-Benoît-sur-Seine, Sainte-Maure, Villacerf, Villechétif e Creney-près-Troyes.

Municípios de Magnicourt, Joncreuil, Bailly-Le-Franc, Donnement, Villeret, Chavanges, Arrembécourt, Lentilles, Balignicourt, Chalette-sur-Voire, Jasseines, Saint-Léger-sous-Margerie, Braux, Aulnay, Pars-lès-Chavanges, Montmorency-Beaufort, La Saulsotte, Montpothier, Barbuise, Périgny-la-Rose, Villenauxe-la-Grande, La Villeneuve-au-Châtelot, Plessis-Barbuise, Saint-Loup-de-Buffigny, La Fosse-Corduan, Origny-le-Sec, Orvilliers-Saint-Julien, Ossey-les-Trois-Maisons, Saint-Martin-de-Bossenay.

Departmento de Haute-Marne (52):

Municípios dos cantões de Saint-Dizier, Saint Dizier-1, Saint-Dizier-3 e Wassy.

Municípios de Magneux, Troisfontaines-la-Ville, Valleret, Sommancourt, Fays, Roches-sur-Marne, Domblain e Chamouilley.

Departmento de Meuse (55):

Municípios dos cantões de Ancerville, Clermont-en-Argonne, Revigny-sur-Ornain e Stenay, com exceção de Tronville-en-Barrois, Nant-le-Grand, Guerpont, Tannois, Silmont, Velaines, Nant-le-Petit, Maulan, Chattancourt, Fromeréville-les-Vallons, Béthincourt, Marre, Montzéville, Béthelainville.

Municípios de Longeville-en-Barrois, Savonnières-devant-Bar, Combles-en-Barrois, Trémont-sur-Saulx, Fains-Véel, Beausite, Èvres, Les Trois-Domaines, Nubécourt, Seuil-d'Argonne, Beaulieu-en-Argonne, Foucaucourt-sur-Thabas, Pretz-en-Argonne, Waly, Lavoye, Brizeaux, Ippécourt, Autrécourt-sur-Aire, Velosnes, Thonne-les-Près, Thonnelle, Thonne-le-Thil, Flassigny, Thonne-la-Long, Montmédy, Jametz, Juvigny-sur-Loison, Louppy-sur-Loison, Chauvency-le-Château, Avioth, Breux, Marville, Han-lès-Juvigny, Remoiville, Verneuil-Grand, Quincy-Landzécourt, Vigneul-sous-Montmédy, Bazeilles-sur-Othain, Iré-le-Sec, Chauvency-Saint-Hubert, Écouviez, Villécloye, Verneuil-Petit, Bar-le-Duc.

Departmento de Nord (59):

Municípios dos cantões de Aniche, Aulnoye-Aymeries, Avesnes-sur-Helpe, Cambrai, Le Cateau-Cambrésis, Caudry, Douai, Fourmies, Maubeuges, Orchies e Sin-le-Noble.

Departmento de Oise (60):

Municípios dos cantões de Compiègne-1, Crépyl-en-Valois e Noyon, com exceção de Choisy-au-Bac, Margny-lès-Compiègne, Clairoix, Janville, Bienville, Verberie, Saint-Vaast-de-Longmont e Carlepont.

Municípios de Croutoy, Chelles, Saint-Étienne-Roilaye, Pierrefonds, Hautefontaine, Cuise-la-Motte, Acy-en-Multien, Neufchelles, Rosoy-en-Multien, Cuvergnon, Marolles, Ormoy-Villers, Villers-Saint-Genest, Réez-Fosse-Martin, Bargny, Betz, Bouillancy, Ormoy-le-Davien, Mareuil-sur-Ourcq, Étavigny, Autheuil-en-Valois, Rouville, Boursonne, Brégy, Gondreville, Rouvres-en-Multien, Lévignen, Antilly, La Villeneuve-sous-Thury, Ivors, Boullarre, Thury-en--Valois, Varinfroy, Solente, Ognolles.

Departmento de Seine-et-Marne (77):

Municípios dos cantões de Coulommiers e La Ferté-sous-Jouarre, com exceção 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.

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

Departmento de Somme (80):

Municípios do cantão de Péronne, com exceção de Lesbœufs, Hem-Monacu, Rancourt, Flers, Hardecourt-aux-Bois, Gueudecourt, Ginchy, Maurepas, Sailly-Saillisel, Équancourt, Combles, Herbécourt, Mesnil-en-Arrouaise, Longueval, Guillemont, Étricourt-Manancourt.

Municípios de 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. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ Reputação

☑ Qualidade específica

☐ Outras características

Resumo da relação

A relação com a área de origem das «Volailles e la Champagne» assenta na sua reputação e nas especificidades do produto, ligadas ao saber-fazer dos criadores.

Características específicas da área geográfica

A área geográfica ocupa o leste da bacia parisiense, essencialmente sobre um substrato geológico sedimentar terciário (mais especificamente, calcário do Cretáceo Superior). A paisagem revela-se entre uma sucessão de encostas, alternando escarpas arqueadas geralmente com uma orientação norte-sul e encimadas por vertentes que formam grandes planaltos, sulcadas de norte a sul pelos rios Aisne, Marne, Aube e Sena. O terreno apresenta assim uma variedade de cenários, com planícies, encostas e planaltos, em paisagens bastante abertas. Os diversos solos, topografia e orientações permitiram uma grande variedade de práticas agrícolas, da viticultura à pecuária, e passando pela produção de culturas arvenses nas terras mais férteis e mais adequadas à colheita mecânica. Em zonas marcadamente rurais, tal resultou numa economia agrícola diversificada, com uma distribuição das terras altamente propícia à presença de grandes explorações agrícolas dedicadas às culturas arvenses, um grande número de explorações de tipo policultura-pecuária e explorações especializadas de menor dimensão (explorações vinícolas).

A área geográfica tem um clima oceânico modificado, com pouca influência continental. A precipitação anual é bastante elevada e regular ao longo do ano, o que resulta em baixos níveis de insolação (em média, menos de 1 700 horas/ano). A amplitude térmica entre o verão e o inverno é bastante acentuada (invernos rigorosos e verões quentes normalmente tempestuosos), sendo as estações de transição amenas. A influência do relevo sobre estas condições parece ser fraca, com uma variação localizada, associada, sobretudo, às escarpas da Côte d'Île-de-France. Este clima é particularmente propício ao crescimento de erva nas planícies, em especial nas zonas húmidas de Champagne.

A área geográfica tem grandes zonas rurais escassamente povoadas, pontuadas por grandes conurbações densamente povoadas, com Reims no centro, ligadas pelas principais vias de comunicação para Saint-Quentin, Charleville-Mézières e Châlons-en-Champagne na periferia. Embora a proximidade de Paris e as condições favoráveis às culturas arvenses nos planaltos de Champagne favorecessem estas culturas e a produção de cereais, nos locais sem vinha plantada, a produção de aves de capoeira desenvolveu-se em explorações de tipo policultura-pecuária nas zonas mais rurais, que beneficiaram, na altura, da disponibilidade de cereais nas proximidades, do crescimento de erva estimulado pelas condições climáticas, dos parques de criação de galináceos e da utilização de raças rústicas bem adaptadas aos invernos rigorosos.

Especificidade do produto

As «Volailles de la Champagne» provêm de raças rústicas e de crescimento lento, com um longo período de criação em parques com coberto herbáceo e arbóreo.

O seu estado de gordura permite obter aves de capoeira com carcaças encorpadas e carne crua firme. Apresentam peitos grossos e camadas de gordura marcada na face lateral das coxas.

Relação causal

A produção de «Volailles de la Champagne» desenvolveu-se graças à variedade de ambientes naturais disponíveis na área geográfica e nas explorações agrícolas individuais.

As pessoas conceberam sistemas agrícolas complementares para utilizar da melhor forma todas as terras, nomeadamente a policultura-pecuária e a produção cerealífera, e a pecuária, isoladamente.

A escolha de raças rústicas, associada a um clima oceânico com influência continental, permite a utilização de parques durante todo o ano. Deste modo, as aves de capoeira ingerem sem dificuldade a erva existente nos parques.

A título complementar, comem alimentos para animais, sobretudo cereais, que representam, no mínimo, 70 % da alimentação dos animais na fase de engorda.

O acesso aos parques, a alimentação fornecida e o longo período de criação permitem que as aves engordem lentamente e obtenham, assim, carcaças encorpadas. A carne crua das aves é firme, com peitos grossos e camadas de gordura marcada na face lateral das coxas.

A proximidade dos centros urbanos, de acesso relativamente fácil, garante a existência de mercados para esta produção e contribuiu para a reputação das aves de capoeira através da sua utilização em receitas.

Todos estes fatores conferem ao produto acabado uma qualidade reconhecida e a reputação que lhe está associada, comprovadas pelas medalhas recebidas no *Concours Général Agricole de Paris*, desde 1998. Mais recentemente, as medalhas atribuídas às «Volailles de la Champagne» (IGP) foram a medalha de bronze do *poulet jaune* (frango amarelo), em 2022, e a medalha de prata obtida pelo *poulet blanc* (frango branco) e pelo *poulet jaune*, em 2023 e 2025.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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