C/2026/1822

20.3.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/1822)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Volailles de la Champagne“

Referenčné číslo EÚ: PGI-FR-0172-AM01 – 23. 12. 2025

1. **Názov výrobku**

„Volailles de la Champagne“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

5. **Vnútroštátny orgán oznamujúci štandardnú zmenu**

Organizácia

Ministerstvo poľnohospodárstva, agropotravinárstva a potravinovej sebestačnosti

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Žiadosť o zmenu CHZO „Volailles de la Champagne“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie;

a) nezahŕňa zmenu názvu chráneného zemepisného označenia;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou,

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Príslušný orgán v členskom štáte:

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Bol pridaný oddiel „Príslušný orgán členského štátu“, v ktorom sa v súlade s nariadením (EÚ) 2024/1143 poskytujú kontaktné údaje na Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality (*Institut national de la qualité et de l'origine* – ďalej len „INAO“).

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Skupina žiadateľov

Opis

Vypustili sa odkazy na skupinu výrobcov SYNDIM. Zachoval sa len odkaz na skupinu výrobcov MALVOISINE. Aktualizovali sa jej poštové a telefónne kontaktné údaje a doplnil sa e-mail.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Druh výrobku

Opis

Zo špecifikácie sa vypustil oddiel týkajúci sa druhu výrobku, ktorý bol predtým vymedzený triedou.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Opis výrobku

Opis

Pokiaľ ide o výrobky, na ktoré sa vzťahuje CHZO, zmenou sa uvádza produkcia ďalšieho produktu, a to kapúna perličky.

Tento oddiel bol doplnený o opis fenotypu každého druhu a o vizuálny organoleptický opis spoločný pre všetky druhy.

Hlboké zmrazenie hydiny bolo zaradené medzi povolené spôsoby uvádzania na trh.

Možnosť uvádzať na trh výrobky vo forme odrezkov bola rozšírená na všetky druhy uvedené v špecifikácii výrobku. Ich vlastnosti boli špecifikované. Môžu pochádzať z jatočných tiel, ktoré môžu mať drobné chyby, ale vybrané kusy musia spĺňať kritériá prezentácie pre triedu A a hmotnosť jatočného tela, z ktorého sú odrezky odobraté, nesmie byť nižšia ako 90 % hmotnosti stanovenej pre hydinu predávanú vcelku.

Okrem hydinového mäsa sa rozsah špecifikácie výrobku rozšíril aj na vedľajšie jatočné produkty predávané samostatne. Vnútornosti zahŕňajú pečeň, žalúdok a srdce.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zemepisná oblasť

Opis

Zemepisná oblasť bola zmenená a doplnená o 66 obcí susedných kantónov, ktoré sa nachádzajú medzi susednými kantónmi, ktoré sú súčasťou zemepisnej oblasti.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Dôkaz o tom, že výrobok pochádza zo zemepisnej oblasti

Opis

Dôkazy o vysledovateľnosti boli aktualizované a uvedené v súhrnnej tabuľke.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Opis metódy produkcie

Opis

Pododdiel 5.1, „Umiestnenie mláďat“

V tomto pododdiele sa uvádza odkaz na fenotypy každého druhu. Plemená a hybridné plemená boli uznané ako robustné, pomaly rastúce plemená.

Pododdiel 5.2 „Kŕmenie hydiny“

V súlade s vývojom právnych predpisov sa aktualizoval zoznam kategórií povolených surovín.

Minimálny podiel obilnín (75 %) sa znížil na 70 % pre všetku hydinu. Vypustil sa maximálny limit 5 % repky v kŕmnej dávke a vylúčenie repkového oleja obsahujúceho viac ako 5 % kyseliny erukovej.

Spresnili sa podiely obilnín v rôznych fázach chovu.

Vypustilo sa obmedzenie celkového obsahu tuku na 5 %.

Vypustil sa odkaz na možnosť distribúcie obilnín do výbehov a zákaz distribúcie stimulátorov rastu.

Pododdiel týkajúci sa prídavných látok bol vypustený.

Pododdiel 5.3, „Charakteristika hydinární“

Podrobne sa stanovili charakteristiky hydinární (maximálna plocha, hygienické vzdušné uzávery) a ich usporiadanie (rozmery liahní).

Takisto bolo stanovené, že v hydinárňach sa hydina chová na zemi na rastlinnej podstielke.

Pododdiel 5.4 „Hustota v hydinárni“

Uvádza sa dĺžka obdobia medzi dátumom čiastočného odberu (postup rozdelenia zásielok hydiny počas chovu) a minimálnym jatočným vekom kapúnov, pulardov a perličiek, ako aj hustota v hydinárni pred čiastočným odberom.

V prípade pulardov sa hustota pred čiastočným odberom zmenila zo 6,25 jedincov/m^2 na 9 jedincov/m^2.

Pododdiel 5.5, „Výbehy“

Stanovila sa povinnosť inštalovať v hydinárňach bidlá.

Podobne ako v prípade hydinární boli stanovené minimálne plochy výbehov na jedno zviera a maximálne vekové hranice pre prístup do výbehu.

Doplnil sa opis výbehu, ktorý zvieratá využívajú na pohyb vonku. Jeho väčšia časť je pokrytá vegetáciou a zatienená (stromy, živé ploty, lesy). Význam stromov sa zdôrazňuje požiadavkou, aby v každom výbehu bol jeden strom na každých 20 m^2 plochy hydinárne, pričom minimálny počet stromov musí byť 20.

Pododdiel 5.6, „Kastrácia“

Doplnili sa podrobné informácie o spôsobe vykonania kastrácie (vek pri vykonaní, podmienky vykonania zákroku).

Pododdiel 5.7, „Obmedzenie pohybu“

Boli poskytnuté podrobné informácie o spôsobe obmedzenia pohybu: maximálna dĺžka trvania obmedzenia pohybu 15 dní pre kurčatá určené na zabitie vo veku nad 90 dní a pre vianočné morky a 2 až 4 týždne pre kapúny a pulardy, pričom minimálny podiel obilnín bol zvýšený na 80 % pre kapúny a pulardy).

Pododdiel 5.9, „Vyskladnenie chovných priestorov“

Doplnila sa požiadavka na vyskladnenie chovných priestorov a jeho trvanie.

Pododdiel 5.10 „Vek pri zabití“

Minimálny vek pri zabití hydiny sa znížil zo 126 na 120 dní. Doplnil sa minimálny vek pri zabití kapúnov perličiek.

Pododdiel 5.11 „Podmienky odberu a prepravy hydiny“

Doplnila sa minimálny čas nepodávania krmiva hydine v trvaní päť hodín pred odberom z chovateľského zariadenia.

Doplnil sa čas prepravy medzi chovateľským zariadením a bitúnkom: nesmie presiahnuť tri hodiny alebo 100 km.

Pododdiel 5.12 „Čas čakania pred zabitím“

Doplnil sa minimálny čas čakania 30 minút, aby sa hydina po preprave zotavila.

Pododdiel 5.13 „Kvalita mäsa“

Doplnili sa podmienky chladenia mäsa vzduchom.

Maximálny čas medzi zabitím a rozrezaním je 96 hodín.

Doplnila sa podmienka, že povolené je len hlboké zmrazovanie pomocou pulzného vzduchu a zmrazovanie je zakázané.

Odstránil sa odsek o uvádzaní na trh.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Prvky, z ktorých vyplýva súvislosť so zemepisným prostredím

Opis

Faktory, z ktorých vyplýva súvislosť so zemepisným prostredím boli prepracované, čo umožňuje rozlišovať medzi špecifickými vlastnosťami zemepisnej oblasti, výrobkom a príčinnou súvislosťou. Prvky, ktoré sú základom súvislosti so zemepisným prostredím, zostávajú nezmenené. Súvislosť je stále založená na používaní plemien a hybridov vhodných do vonkajších výbehov, na význame a povesti chovu hydiny v zemepisnej oblasti, na ľudských faktoroch, ktoré umožnili pretrvanie tradičného chovu hospodárskych zvierat, a aj na vlastnostiach prostredia, ktoré sú priaznivé pre chov vo voľných výbehoch. Početné ilustrácie a historické odkazy sa vypustili.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Kontrolný orgán

Opis

Už sa uvádzajú kontaktné údaje orgánov zodpovedných za kontrolu na vnútroštátnej úrovni, t. j. Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (*Institut national de la qualité et de l'origine* – ďalej len „INAO“) a Generálneho riaditeľstva pre hospodársku súťaž, spotrebu a boj proti podvodom (*Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* – ďalej len „DGCCRF“). Názov a kontaktné údaje certifikačného orgánu je možné nájsť na webovom sídle inštitútu INAO a v databáze Európskej komisie.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Označovanie

Opis

Súčasný odsek sa vypustil a nahradil sa vetou opisujúcou povinné regulačné prvky špecifické pre zemepisné označenia.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vnútroštátne požiadavky

Opis

Táto časť je uvedená vo forme tabuľky, v ktorej sa uvádzajú hlavné položky, ktoré sa majú skontrolovať, a metódy hodnotenia, ktoré sa majú použiť.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Volailles de la Champagne“

Referenčné číslo EÚ: PGI-FR-0172-AM01 – 23. 12. 2025

1. **Názov (názvy)**

„Volailles de la Champagne“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

02 – MÄSO A JEDLÉ MÄSOVÉ DROBY

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Volailles de la Champagne“ sú vtáky radu hrabavce. Zaraďujú sa do rôznych čeľadí a zahŕňa niekoľko druhov vtákov:

— kurčatá, pulardy, kapúny,

— perličky a kapúny perličky,

— morky.

Všetky pochádzajú z odolných, pomaly rastúcich plemien, čo umožňuje dlhé obdobie chovu a zabitie na prahu pohlavnej zrelosti, čím sa zabezpečuje optimálna kvalita výrobkov.

Chovajú sa vo voľnom výbehu na trávnatých plochách so stromami, čo podporuje prirodzený sklon týchto plemien k skúmaniu výbehu, alebo vo voliérach s bidlami.

Tieto podmienky chovu v kombinácii s krmivom na báze obilnín umožňujú získať „Volailles de la Champagne“, ktoré sa vyznačujú plnými jatočnými telami s pevným mäsom (v prípade surovej hydiny). Majú dobre vyvinuté filety a výrazné tukové zásoby na bočnej strane stehien.

V závislosti od druhu hydiny sú vlastnosti hotových výrobkov:

	Minimálny vek v čase zabitia	Minimálna hmotnosť (kg)	
		Čiastočne vypitvané	Pripravené na varenie
Kurčatá	81 dní	1,3	1
Kapúny	150 dní	2,9	2,5
Pulardy	120 dní	1,95	1,65
Perlička	94 dní	1,1	0,85
Kapúny perličky	150 dní	1,8	1,4
Morky	140 dní	Samec: 3,6 Samica: 2,7	Samec: 3,1 Samica: 2,3

Celé vtáky musia byť jatočné telá triedy A.

Odrezky môžu pochádzať z jatočných tiel

— triedy A alebo môžu mať drobné chyby, ale vybrané kusy musia spĺňať kritériá obchodnej úpravy pre triedu A,

— ktorých minimálna hmotnosť nesmie byť nižšia ako 90 % hmotnosti predpísanej pre celú hydinu.

Prezentácia celých kusov:

— „pripravené na varenie“ (ošklbané, vypitvané, bez hlavy, s priehlavkovými kĺbmi alebo bez nich), balené bez obalu, balené vo fólii, balené v ochrannej atmosfére alebo vákuovo balené,

— „vypitvané“ (ošklbané, vypitvané s hlavou, nohami a drobami) a balené bez obalu.

— Odrezky sa balia nezabalené, zabalené vo fólii, v ochrannej atmosfére alebo vákuovo.

— Vedľajšie jatočné produkty hydiny (srdce, žalúdok a pečeň) sa pri predaji balia nezabalené, v pevnej nádobe zabalenej do fólie, vákuovo zabalené alebo v ochrannej atmosfére.

Mäso a vedľajšie jatočné produkty „Volailles de la Champagne“ sa predávajú čerstvé alebo hlboko zmrazené.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Hydine „Volailles de Champagne“ sa podáva krmivo, ktoré obsahuje:

— najmenej 50 % obilnín v počiatočnej fáze do 29 dní, s výnimkou moriek, pre ktoré je tento podiel najmenej 30 %,

— najmenej 70 % obilnín pre perličky, kapúny perličky, kurčatá a kapúny kurčiat a 50 % pre morky vo fáze výkrmu.

Percentuálny podiel výrobku z obilnín nesmie prekročiť 15 % hmotnosti celkovej kŕmnej zmesi počas celého obdobia chovu.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Chov hydiny v hydinárňach a vo výbehoch sa uskutočňuje v zemepisnej oblasti CHZO „Volailles de la Champagne“.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Celé departementy Marne (51), Aisne (02) a Ardeny (08) a obce kantónov týchto departementov:

Department Aube (10):

Obce v kantónoch Arcis-sur-Aube, Romilly-sur-Seine and Creney-près-Troyes, with the exception of the municipalities of Mergey, Luyères, Lavau, Vailly, Saint-Benoît-sur-Seine, Sainte-Maure, Villacerf, Villechétif a Creney-près-Troyes.

Obce 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.

Department Haute-Marne (52):

Obce v kantónoch Saint-Dizier, Saint Dizier-1, Saint-Dizier-3 a Wassy.

Obce Magneux, Troisfontaines-la-Ville, Valleret, Sommancourt, Fays, Roches-sur-Marne, Domblain a Chamouilley.

Department Meuse (55):

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

Obce 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.

Department Nord (59):

Obce kantónov Aniche, Aulnoye-Aymeries, Avesnes-sur-Helpe, Cambrai, Le Cateau-Cambrésis, Caudry, Douai, Fourmies, Maubeuges, Orchies a Sin-le-Noble.

Department Oise (60):

Obce v kantónoch Compiègne-1, Crépyl-en-Valois and Noyon, with the exception of Choisy-au-Bac, Margny-lès-Compiègne, Clairoix, Janville, Bienville, Verberie, Saint-Vaast-de-Longmont a Carlepont.

Obce 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.

Department Seine-et-Marne (77):

Obce v kantónoch Coulommiers a La Ferté-sous-Jouarre, s výnimkou 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.

Obce 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 a Montceaux-lès-Provins.

Department Somme (80):

Obce kantónu Péronne, s výnimkou obcí Lesbœufs, Hem-Monacu, Rancourt, Flers, Hardecourt-aux-Bois, Gueudecourt, Ginchy, Maurepas, Sailly-Saillisel, Équancourt, Combles, Herbécourt, Mesnil-en-Arrouaise, Longueval, Guillemont, Étricourt-Manancourt.

Obce 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. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ Povesť

☑ Daná kvalita

☐ Iná vlastnosť

Zhrnutie súvislosti

Súvislosť s pôvodom „Volailles de la Champagne“ sa zakladá na jeho povesti a na špecifických vlastnostiach výrobku, ktoré sú spojené s know-how chovateľov hydiny.

Typické vlastnosti zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť sa nachádza na východe Parížskej panvy na geologickom podloží prevažne treťohorných sedimentov (najmä vrchnej kriedy). Krajina sa rozprestiera medzi striedajúcimi sa svahmi, ktoré opisujú oblúky orientované spravidla v smere sever-juh a prekrývajú ich svahy vytvárajúce veľké náhorné plošiny, ktoré zo severu na juh pretínajú rieky Aisne, Marne, Aube a Seina. Terén tak poskytuje rôznorodé prostredie, od nížin cez svahy až po náhorné plošiny, v pomerne otvorenej krajine s rôznou pôdou, topografiou a orientáciou, ktoré podporili široký rad poľnohospodárskych postupov, od vinohradníctva až po chov dobytka, vrátane pestovania plodín na najúrodnejšej a najľahšie strojovo využiteľnej pôde. V oblastiach s výrazne vidieckym rázom to viedlo k vzniku diverzifikovaného poľnohospodárskeho hospodárstva s rozložením pôdy, ktoré je veľmi priaznivé pre prítomnosť veľkých poľnohospodárskych podnikov pestujúcich plodiny na ornej pôde, veľkého počtu zmiešaných rastlinno-živočíšnych poľnohospodárskych podnikov a menších špecializovaných poľnohospodárskych podnikov (vinárske podniky).

Zemepisná oblasť má modifikované oceánske podnebie s nepatrným kontinentálnym vplyvom. Ročný úhrn zrážok je pomerne vysoký a vyznačuje sa pravidelnými zrážkami počas celého roka, čo má za následok nízku úroveň slnečného svitu (v priemere menej ako 1 700 hodín ročne). Teplotné rozdiely medzi letom a zimou sú pomerne výrazné (tuhé zimy a horúce letá, v ktorých sa zvyčajne objavujú búrky) s miernymi prechodnými obdobiami. Podľa všetkého má terén na tieto podmienky celkovo slabý vplyv, ale existujú miestne rozdiely, ktoré sa spájajú najmä s úbočím Côte d'Île-de-France. Toto podnebie je obzvlášť priaznivé pre rast trávy na rovinách, najmä v mokradiach Champagne.

Zemepisná oblasť má rozsiahle, riedko osídlené vidiecke oblasti, prerušované veľkými, husto osídlenými aglomeráciami, s mestom Reims v strede, spojeným hlavnými komunikačnými trasami so Saint-Quentin, Charleville-Mézières a Châlons-en-Champagne na periférii. Hoci blízkosť Paríža a priaznivé podmienky na pestovanie plodín na ornej pôde na náhorných plošinách Champagne boli vhodnejšie pre pestovanie obilnín a plodín na ornej pôde, na miestach, kde sa nevysádzali viniče, sa vo vidieckejších oblastiach rozvíjala hydinárska výroba na zmiešaných rastlinno-živočíšnych hospodárstvach, ktoré v tom čase ťažili z blízkej ponuky obilnín, rastu trávy uľahčeného klimatickými podmienkami, výbehov pre kurčatá a používania odolných plemien dobre prispôsobených na drsné zimy.

Špecifickosť výrobku

Hydina „Volailles de la Champagne“ pochádza z odolných, pomaly rastúcich plemien s dlhý časom chovu na trávnatých a lesných výbehoch.

Miera pretučnenosti umožňuje získať hydinu s plnými jatočnými telami a pevným mäsom v surovom stave. Majú dobre vyvinuté filety a výrazné tukové zásoby na bočnej strane stehien.

Príčinná súvislosť

Výroba „Volailles de la Champagne“ sa rozvíjala vďaka rozmanitosti prírodných podmienok, ktoré sú k dispozícii na úrovni zemepisnej oblasti i jednotlivých hospodárstiev.

Ľudia vyvinuli doplnkové poľnohospodárske systémy, aby čo najlepšie využili všetku pôdu, t. j. zmiešané rastlinno-živočíšne hospodárstvo, a najmä pestovanie obilnín a chov hospodárskych zvierat.

Výber odolných plemien v spojení s oceánskym podnebím s kontinentálnymi vplyvmi umožňuje celoročné využívanie výbehov. Vďaka tomu môže hydina bez problémov požierať trávu prítomnú vo výbehu.

Krmivo sa dopĺňa najmä obilninami, ktoré tvoria minimálne 70 % krmiva vo fáze výkrmu.

Prístup do výbehu, poskytované krmivo a dlhé obdobie chovu umožňujú hydine pomalý výkrm, a tým dosiahnutie plných jatočných tiel; surové mäso hydiny je pevné, s dobre vyvinutými filetmi a výraznými tukovými zásobami na bočnej strane stehien.

Blízkosť mestských centier, ktoré sú navyše pomerne ľahko dostupné, zabezpečuje odbyt tejto produkcie a prispieva k dobrému menu hydiny prostredníctvom jej prezentácie v receptoch.

Tieto faktory spoločne zabezpečujú výslednému produktu uznávanú kvalitu a s ňou spojenú povesť, čo dokazujú medaily získané na súťaži Concours Général Agricole v Paríži od roku 1998. Posledné medaily udelené CHZO „Volailles de la Champagne“ sú strieborná medaila za *poulet blanc* (biele kurča) a *poulet jaune* (žlté kurča) v rokoch 2023 a 2025 a bronzová medaila za *poulet jaune* v roku 2022.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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