C/2026/1822

20.3.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/1822)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Volailles de la Champagne“

Referenčna številka EU: PGI-FR-0172-AM01 – 23. december 2025

1. **Ime proizvoda**

„Volailles de la Champagne“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Organizacija

Ministrstvo za kmetijstvo, agroživilstvo in prehransko suverenost

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Zahtevek za spremembo ZGO „Volailles de la Champagne“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov tako imenovane spremembe Unije, natančneje, sprememba:

(a) ne vključuje spremembe imena zaščitene geografske označbe;

(b) ne more izničiti povezave z geografskim območjem;

(c) ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na tako imenovano standardno spremembo.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Pristojna služba v državi članici

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

V skladu z Uredbo (EU) 2024/1143 je bil dodan oddelek Pristojna služba v državi članici, v katerem so navedeni kontaktni podatki nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (Institut national de l'origine et de la qualité – INAO).

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Skupina vložnikov

Opis

Navedba skupine proizvajalcev SYNDIM je bila črtana. Ohranjena je bila le navedba skupine proizvajalcev MALVOISINE. Posodobljeni so bili njeni poštni in telefonski podatki, dodan pa je bil tudi elektronski naslov.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Vrsta proizvoda

Opis

Oddelek, ki se nanaša na vrsto proizvoda, ki je bila včasih opredeljena z njegovo skupino, je bil črtan iz specifikacije proizvoda.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Opis proizvoda

Opis

V zvezi s proizvodi, ki jih zajema ta ZGO, je s spremembo predvidena proizvodnja dodatnega proizvoda, in sicer kopuna pegatke.

Oddelek je bil dopolnjen z opisom fenotipa za vsako vrsto in skupnim organoleptičnim opisom videza za vse vrste.

Med dovoljene načine trženja je bilo vključeno globoko zamrzovanje perutnine.

Možnost trženja proizvodov v obliki kosov je bila razširjena na vse vrste, določene v specifikaciji proizvoda. Navedene so bile značilnosti kosov. Lahko se pridobijo iz trupov, ki imajo lahko majhne pomanjkljivosti, vendar morajo izbrani kosi izpolnjevati merila za predstavitev za razred A, teža trupa, iz katerega so pridobljeni kosi, pa ne sme biti manjša od 90 % teže, določene za perutnino, ki se prodaja v obliki celih trupov.

Poleg perutninskega mesa je bilo področje uporabe specifikacije proizvoda razširjeno na drobovino, ki se prodaja ločeno. Drobovina vključuje jetra, mlinček in srce.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Geografsko območje

Opis

Geografsko območje je bilo spremenjeno tako, da je bilo dodanih 66 občin sosednjih kantonov, ki ležijo med sosednjimi kantoni, ki so del geografskega območja.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja

Opis

Dokazila o sledljivosti so bila posodobljena in predstavljena v zbirni preglednici.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Opis metode proizvodnje

Opis

Pododdelek 5.1 Naselitev piščet

V tem pododdelku so bili navedeni fenotipi za vsako vrsto. Pasme ali križanci pasem so bili priznani kot trpežne, počasi rastoče pasme.

Pododdelek 5.2 Krmljenje perutnine

Seznam kategorij dovoljenih surovin je bil posodobljen v skladu z regulativnimi spremembami.

Najmanjši delež žit (75 %) je bil za vso perutnino zmanjšan na 70 %. Najvišja mejna vrednost 5 % oljne ogrščice v krmnem obroku in izključitev repičnega olja z več kot 5 % eruka kisline sta bili črtani.

Pojasnjeni so bili deleži žit v različnih fazah reje.

Omejitev skupne vsebnosti maščob na 5 % je bila črtana.

Navedba možnosti razdeljevanja žit na pašnih površinah in prepoved razdeljevanja pospeševalcev rasti sta bili črtani.

Črtan je bil pododdelek, ki se nanaša na dodatke.

Pododdelek 5.3 Značilnosti objektov za rejo perutnine

Podrobno so bile določene značilnosti objektov za rejo perutnine (največje površine, sanitarni prehodni prostori) in njihova razporeditev (mere odprtin).

Določeno je bilo tudi, da se perutnina v objektih za rejo perutnine redi na tleh na rastlinski stelji.

Pododdelek 5.4 Gostota živali v objektu za rejo perutnine

Določena sta čas med datumom delne odstranitve (praksa delitve pošiljk perutnine med rejo) in najnižjo starostjo ob zakolu za kopune, kokoši in kopune pegatk ter gostota živali v objektu za rejo perutnine pred delno odstranitvijo.

Za kokoši je bila gostota pred delno odstranitvijo spremenjena s 6,25 živali/m^2 na 9 živali/m^2.

Pododdelek 5.5 Pašne površine

Določena je bila obveznost namestitve gredi v objektih za rejo perutnine.

Tako kot pri objektih za rejo perutnine so bile določene najmanjše pašne površine na žival in najvišje starostne meje za dostop do pašnih površin.

Opisana je bila pašna površina za izpust živali. Večina te površine je poraščena z rastlinjem in je v senci (drevesa, žive meje, gozdovi). Pomen dreves je bil poudarjen z zahtevo, da mora imeti vsaka pašna površina eno drevo na vsakih 20 m^2 objekta za rejo perutnine oziroma najmanj 20 dreves.

Pododdelek 5.6 Kastracija

Dodane so bile podrobnosti o tem, kako naj se izvede kastracija (starost ob izvedbi, pogoji za izvedbo postopka).

Pododdelek 5.7 Zaprtje

Navedene so bile podrobnosti o tem, kako se izvaja zaprtje: zaprtje v trajanju največ 15 dni za piščance, namenjene za zakol, starejše od 90 dni, in za božične purane ter v trajanju od 2 do 4 tednov za kopune in kokoši, pri čemer je bil najmanjši delež žit za kokoši in kopune povečan na 80 %.

Pododdelek 5.9 Sanitarni premor

Dodana sta bila zahteva za sanitarni premor in trajanje tega premora.

Pododdelek 5.10 Starost ob zakolu

Najnižja starost kokoši ob zakolu je bila znižana s 126 na 120 ni. Dodana je bila najnižja starost kopunov pegatk ob zakolu.

Pododdelek 5.11 Pogoji odstranitve in prevoza perutnine

Dodano je bilo najkrajše obdobje brez krme 5 ur za perutnino pred odstranitvijo iz živinorejskega obrata.

Dodan je bil čas prevoza med živinorejskim obratom in klavnico: ta ne sme presegati 3 ur ali 100 km.

Pododdelek 5.12 Čas čakanja pred zakolom

Dodan je bil najkrajši čas čakanja 30 minut, da lahko perutnina po prevozu okreva.

Pododdelek 5.13 Kakovost mesa

Dodani so bili pogoji za zračno hlajenje mesa.

Najdaljši čas med zakolom in razrezom je 96 ur.

Dodano je bilo besedilo, glede na katero je dovoljeno le globoko zamrzovanje s prisilnim kroženjem zraka, zamrzovanje pa je prepovedano.

Odstavek o dajanju na trg je bil črtan.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Utemeljitev povezave z geografskim okoljem

Opis

Utemeljitev povezave z geografskim okoljem je bila napisana na novo, da bi se omogočilo razlikovanje med posebnostmi geografskega območja, posebnostmi proizvoda in vzročno povezavo. Utemeljitev povezave z geografskim okoljem ni spremenjena. Povezava še naprej temelji na uporabi pasem in križancev, prilagojenih zunanjim pašnim površinam, pomenu in slovesu reje perutnine na geografskem področju, človeških dejavnikih, ki so omogočili ohranitev tradicionalne reje, ter značilnostih okolja, ki so ugodni za prosto rejo. Številne ponazoritve in zgodovinske omembe so bile črtane.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Nadzorni organ

Opis

Zdaj so navedeni kontaktni podatki francoskih organov, pristojnih za nadzor na nacionalni ravni, tj. Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) (nacionalni inštitut za poreklo in kakovost) in Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) (generalni direktorat za konkurenco, varstvo potrošnikov in preprečevanje goljufij). Ime in kontaktni podatki certifikacijskega organa so dostopni na spletnem mestu inštituta INAO in v podatkovni zbirki Evropske komisije.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Označevanje

Opis

Sedanji odstavek je bil črtan in nadomeščen s stavkom, v katerem so navedeni obvezni predpisani elementi za geografske označbe.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Nacionalne zahteve

Opis

Vsebina tega oddelka je v obliki preglednice, v kateri so navedene glavne točke, ki jih je treba preveriti, in metode ocenjevanja, ki jih je treba uporabiti.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Volailles de la Champagne“

Referenčna številka EU: PGI-FR-0172-AM01 – 23. december 2025

1. **Ime**

„Volailles de la Champagne“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Francija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

02 – MESO IN UŽITNI KLAVNIČNI PROIZVODI

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Volailles de la Champagne“ so ptice iz reda *Galliformes*. So iz različnih družin in vključujejo naslednje vrste ptic:

— piščance, kokoši, kopune,

— pegatke in kopune pegatk,

— purane.

Vsi našteti izvirajo iz trpežnih, počasi rastočih pasem, ki omogočajo dolgo rejo in zakol na pragu spolne zrelosti, kar zagotavlja optimalno kakovost proizvoda.

Redijo se na prostem na travnatih pašnih površinah, poraslih z drevjem, kar spodbuja naravno nagnjenost teh pasem, da raziskujejo pašne površine, ali v ptičnicah z gredmi.

Ti pogoji reje skupaj s krmo na osnovi žit omogočajo vzrejo perutnine „Volailles de la Champagne“, za katero so značilni mesnati trupi s čvrstim mesom (pri surovi perutnini). Fileji so dobro razviti, ob strani beder pa so izrazite maščobne obloge.

Glede na vrsto perutnine so lastnosti končnih proizvodov naslednje:

	Najnižja starost ob zakolu	Najmanjša teža (kg)	
		Delno eviscerirani	Pripravljeni za peko
Piščanci	81 dni	1,3	1
Kopuni	150 dni	2,9	2,5
Kokoši	120 dni	1,95	1,65
Pegatke	94 dni	1,1	0,85
Kopuni pegatk	150 dni	1,8	1,4
Purani	140 dni	samci: 3,6 samice: 2,7	samci: 3,1 samice: 2,3

Celi trupi morajo biti razreda A.

Kosi so lahko iz:

— trupov razreda A ali trupov, ki imajo majhne pomanjkljivosti, vendar morajo izbrani kosi izpolnjevati merila za predstavitev za razred A,

— trupov, katerih najmanjša teža ne sme biti manjša od 90 % teže, predpisane za celo perutnino.

Celi trupi so predstavljeni kot:

— pripravljeni za peko (oskubljeni, eviscerirani, brez glave in s spodnjim delom nog ali brez njega), nepakirani, pakirani v prozorno folijo, pakirani v zaščitni atmosferi ali vakuumsko pakirani,

— obdelani (oskubljeni, eviscerirani, z glavo, nogami in drobovino) ter nepakirani.

— Kosi so nepakirani, pakirani v prozorno folijo, pakirani v zaščitni atmosferi ali vakuumsko pakirani.

— Perutninska drobovina (srce, mlinček in jetra), ki se prodaja samostojno, je lahko nepakirana brez embalaže, pakirana v trden vsebnik, ovit s prozorno folijo, vakuumsko pakirana ali pakirana v zaščitni atmosferi.

Meso in drobovina perutnine „Volailles de la Champagne“ sta naprodaj sveža ali globoko zamrznjena.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Perutnina „Volailles de la Champagne“ se krmi s krmo, ki vsebuje:

— najmanj 50 % žit v začetni fazi do 29 dni, razen pri puranih, za katere je delež najmanj 30 %,

— vsaj 70 % žit za pegatke, kopune pegatk, piščance in kopune piščancev ter 50 % za purane v fazi pitanja.

Delež proizvodov, pridobljenih iz žit, ne sme presegati 15 % skupne teže krmnega obroka v celotnem obdobju reje.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Reja perutnine, tako v objektih za rejo perutnine kot tudi na pašnih površinah, poteka na geografskem območju ZGO „Volailles de la Champagne“.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

Celotni departmaji Marne (51), Aisne (02) in Ardennes (08) ter občine kantonov naslednjih departmajev:

departma Aube (10):

občine kantonov Arcis-sur-Aube, Romilly-sur-Seine in Creney-près-Troyes, razen občin Mergey, Luyères, Lavau, Vailly, Saint-Benoît-sur-Seine, Sainte-Maure, Villacerf, Villechétif in Creney-près-Troyes;

občine 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 in Saint-Martin-de-Bossenay;

departma Haute-Marne (52):

občine kantonov Saint-Dizier, Saint Dizier-1, Saint-Dizier-3 in Wassy;

občine Magneux, Troisfontaines-la-Ville, Valleret, Sommancourt, Fays, Roches-sur-Marne, Domblain in Chamouilley;

departma Meuse (55):

občine kantonov Ancerville, Clermont-en-Argonne, Revigny-sur-Ornain in Stenay, razen Tronville-en-Barrois, Nant-le-Grand, Guerpont, Tannois, Silmont, Velaines, Nant-le-Petit, Maulan, Chattancourt, Fromeréville-les-Vallons, Béthincourt, Marre, Montzéville in Béthelainville;

občine 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 in Bar-le-Duc;

departma Nord (59):

občine kantonov Aniche, Aulnoye-Aymeries, Avesnes-sur-Helpe, Cambrai, Le Cateau-Cambrésis, Caudry, Douai, Fourmies, Maubeuges, Orchies in Sin-le-Noble;

departma Oise (60):

občine kantonov Compiègne-1, Crépyl-en-Valois in Noyon, razen Choisy-au-Bac, Margny-lès-Compiègne, Clairoix, Janville, Bienville, Verberie, Saint-Vaast-de-Longmont in Carlepont;

občine 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 in Ognolles;

departma Seine-et-Marne (77):

občine kantonov Coulommiers in La Ferté-sous-Jouarre, razen 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 in Nanteuil-lès-Meaux;

občine 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 in Montceaux-lès-Provins;

departma Somme (80):

občine kantona Péronne, razen Lesbœufs, Hem-Monacu, Rancourt, Flers, Hardecourt-aux-Bois, Gueudecourt, Ginchy, Maurepas, Sailly-Saillisel, Équancourt, Combles, Herbécourt, Mesnil-en-Arrouaise, Longueval, Guillemont in Étricourt-Manancourt;

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

5. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na

☑ slovesu,

☑ določeni kakovosti,

☐ drugih značilnostih.

Povzetek povezave

Povezava s poreklom proizvoda „Volailles de la Champagne“ temelji na njegovem slovesu in posebnih značilnostih, povezanih z znanjem in izkušnjami rejcev perutnine.

Posebne značilnosti geografskega območja

Geografsko območje zajema vzhodni del Pariške kotline s predvsem sedimentno terciarno geološko podlago (zlasti iz zgornje krede). Pokrajina se razprostira med zaporednimi kvestami, to je izmenjujočimi se strmimi predeli v obliki lokov, ki so običajno usmerjeni v smeri sever-jug in katerih hrbtišča tvorijo velike planote, te pa od severa proti jugu prečkajo reke Aisne, Marne, Aube in Sena. Teren tako ponuja raznolika okolja, od ravnin do pobočij in planot, v precej odprtih pokrajinah z različnimi tlemi, topografijo in usmeritvami, kar je omogočilo razvoj številnih kmetijskih praks, od vinogradništva do živinoreje, vključno s pridelavo poljščin na najrodovitnejših in za strojno obdelavo najprimernejših zemljiščih. Na zelo podeželskih območjih je to privedlo do raznolikega kmetijskega gospodarstva s porazdelitvijo zemljišč, ki je zelo ugodna za velike kmetije za pridelavo poljščin, številne kmetije, ki se ukvarjajo z mešanim kmetijstvom, ter manjše specializirane kmetije (vinogradniška gospodarstva).

Za zadevno geografsko območje je značilno spremenjeno oceansko podnebje z malo celinskega vpliva. Letna količina padavin je precej velika, zanjo pa so značilne redne padavine skozi vse leto, zaradi česar je raven osončenosti nizka (v povprečju manj kot 1 700 ur na leto). Temperaturne razlike med poletjem in zimo so precej izrazite (ostre zime ter vroča in običajno nevihtna poletja), prehodna obdobja pa so blaga. Na splošno teren na te razmere nima velikega vpliva, vendar so opazne razlike na lokalni ravni, povezane zlasti s strmim predelom Côte d'Île-de-France. To podnebje je še posebej ugodno za rast trave na ravninah, zlasti na mokriščih Šampanje.

Geografsko območje obsega velika, redko poseljena podeželska območja, med katerimi ležijo velike, gosto poseljene aglomeracije, njegovo središče je v mestu Reims, glavne prometne poti pa ga povezujejo z mesti Saint-Quentin, Charleville-Mézières in Châlons-en-Champagne na obrobju. Čeprav so imela zaradi bližine Pariza in ugodnih pogojev za pridelavo poljščin na planotah Šampanje prednost žita in poljščine, se je na območjih, kjer ni bila zasajena vinska trta, na mešanih kmetijah v bolj podeželskih predelih razvila reja perutnine, pri kateri so se tedaj izkoriščale bližina oskrbe z žiti, rast trave, ki so jo omogočale podnebne razmere, pašne površine za piščance ter trpežne pasme, dobro prilagojene ostrim zimam.

Posebnosti proizvoda

Perutnina „Volailles de la Champagne“ izvira iz trpežnih, počasi rastočih pasem, ki omogočajo dolgo rejo na travnatih in gozdnatih pašnih površinah.

Njihova stopnja zamaščenosti omogoča pridobivanje perutnine z mesnatimi trupi in čvrstim surovim mesom. Fileji so dobro razviti, ob strani beder pa so izrazite maščobne obloge.

Vzročna povezava

Proizvodnja perutnine „Volailles de la Champagne“ se je razvila zaradi raznolikosti naravnih okolij na ravni geografskega območja in posameznih kmetijskih gospodarstev.

Ljudje so razvili dopolnilne kmetijske sisteme, da bi čim bolje izkoristili vsa zemljišča, tj. mešano kmetijstvo, zlasti pridelavo žit in živinorejo.

Izbira trpežnih pasem v povezavi z oceanskim podnebjem s celinskimi vplivi omogoča, da se pašne površine uporabljajo vse leto. Perutnina se lahko tako brez težav krmi s travo, ki raste na pašnih površinah.

Krma je dopolnjena predvsem z žiti, ki predstavljajo najmanj 70 % krme v fazi pitanja.

Zaradi dostopa do pašnih površin, zagotovljene krme in dolgega obdobja reje se lahko perutnina pita počasi in tako pridobijo mesnati trupi. Surovo meso perutnine je čvrsto, z dobro razvitimi fileji in izrazitimi maščobnimi oblogami ob strani beder.

Zaradi bližine razmeroma lahko dosegljivih mestnih središč so proizvodnji na voljo številne možnosti za prodajo, z uvajanjem perutnine v recepte pa je ta doživela tudi velik ugled.

Ti dejavniki skupaj zagotavljajo končnemu proizvodu priznano kakovost in ugled, kar dokazujejo številne medalje, osvojene na splošnem kmetijskem tekmovanju (Concours Général Agricole) v Parizu vse od leta 1998. Najnovejše medalje, ki jih je prejel proizvod z ZGO „Volailles de la Champagne“, so srebrna medalja v kategoriji *poulet blanc* (beli piščanci) in *poulet jaune* (rumeni piščanci) leta 2023 in 2025 ter bronasta medalja v kategoriji *poulet jaune* leta 2022.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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