C/2026/1822

20.3.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/1822)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Volailles de la Champagne”

Referensnummer: PGI-FR-0172-AM01 – 23.12.2025

1. **Produktens namn**

”Volailles de la Champagne”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Nationell myndighet som meddelar standardändringen**

Organisation

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (Ministeriet för jordbruk, jordbruksbaserade livsmedel och livsmedelssuveränitet)

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringsansökan för den skyddade geografiska beteckningen ”Volailles de la Champagne” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom ändringen inte

a) innefattar någon ändring av namnet på den skyddade geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området eller

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Behörig myndighet i medlemsstaten

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

Avsnittet ”Behörig myndighet i medlemsstaten” har lagts till med kontaktuppgifter till *Institut national de l'origine et de la qualité* (Inao, det nationella institutet för ursprung och kvalitet) i enlighet med förordning (EU) 2024/1143.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ansökande grupp

Beskrivning

Hänvisningarna till producentgruppen Syndim har strukits. Endast hänvisningen till producentgruppen Malvoisine har behållits. Post- och telefonuppgifterna har uppdaterats och e-post lagts till.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Produkttyp

Beskrivning

Avsnittet om produkttypen, som tidigare definierats efter klass, har strukits ur produktspecifikationen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Produktbeskrivning

Beskrivning

När det gäller de produkter som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen innebär ändringen produktion av ytterligare en produkt, nämligen pärlhönskapun.

Avsnittet har kompletterats med en beskrivning av fenotypen för var och en av arterna och med en visuell organoleptisk beskrivning som är gemensam för alla arter.

Djupfrysning av fjäderfäna har inkluderats bland de godkända saluföringsmetoderna.

Möjligheten att saluföra produkterna i form av styckningsdelar har utvidgats till att omfatta alla arter som nämns i produktspecifikationen. Deras egenskaper har specificerats. De får komma från slaktkroppar med mindre defekter, men de valda delarna måste överensstämma med presentationskriterierna för klass A, och den slaktkropp från vilken styckningsdelarna tas ska ha en vikt på minst 90 % av fjäderfäets fastställda vikt när det säljs helt.

Utöver fjäderfäkött har produktspecifikationens omfattning utvidgats till att omfatta slaktbiprodukter som säljs separat. Det inkråm som avses är lever, kräs och hjärta.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Geografiskt område

Beskrivning

Det geografiska området har ändrats för att lägga till 66 kommuner med angränsande kantoner som ligger mellan de angränsande kantoner som ingår i det geografiska området.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Faktorer som bevisar att produkten kommer från det geografiska området

Beskrivning

Spårbarhetskraven har uppdaterats och redovisats i en sammanfattande tabell.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Beskrivning av produktionsmetoden

Beskrivning

Underavsnitt 5.1, ”Insatta kycklingar”

I detta underavsnitt hänvisas till fenotyperna för varje art. Stammar och hybridstammar har erkänts som robusta, långsamt växande stammar.

Underavsnitt 5.2, ”Fjäderfänas foder”

Förteckningen över kategorierna av tillåtna råvaror har uppdaterats i linje med hur lagstiftningen har utvecklats.

Den minsta andelen spannmål (75 %) har sänkts till 70 % för alla fjäderfän. Gränsvärdet på högst 5 % raps i foderransonen och uteslutandet av rapsolja som innehåller mer än 5 % erukasyra har strukits.

Spannmålsandelarna i de olika uppfödningsfaserna har förtydligats.

5 %-gränsen för total fetthalt har strukits.

Hänvisningen till möjligheten att distribuera spannmål på utomhusytor och förbudet mot att distribuera tillväxtbefrämjande medel har strukits.

Underavsnittet om tillsatser har strukits.

Underavsnitt 5.3 ”Fjäderfähusens egenskaper”

Fjäderfähusens egenskaper (största areal, sanitära luftslussar) och deras utformning (luckornas mått) har fastställts i detalj.

Det har också specificerats att fjäderfä i fjäderfähus föds upp på marken på växtbaserat strö.

Underavsnitt 5.4 ”Täthet i fjäderfähuset”

Tidsperioden mellan dagen för det partiella avlägsnandet (en metod där man delar upp avsändningar av fjäderfä under uppfödningen) och den lägsta slaktåldern för kapuner, poularder och pärlhönskapuner anges, liksom tätheten i fjäderfähuset före det partiella avlägsnandet.

För poularder har densiteten före det partiella avlägsnandet ändrats från 6,25 individer/m^2 till 9 individer/m^2.

Underavsnitt 5.5, ”Utomhusytor”

Skyldigheten att installera sittpinnar i fjäderfähusen har specificerats.

Precis som för fjäderfähusen har minimiarealerna för utomhusytor per djur och de maximala åldersgränserna för tillträde till en utomhusyta specificerats.

Den yta som används för djurens utomhusvistelse har beskrivits. Den ska till största delen vara täckt av vegetation och erbjuda skugga (träd, häckar, skog). Trädens betydelse har betonats genom ett krav på att varje utomhusyta ska ha ett träd per 20 m^2 fjäderfähus, med minst 20 träd.

Underavsnitt 5.6, ”Kastrering”

Uppgifter om hur kastreringen ska utföras har lagts till (ålder när kastreringen utförs, villkor för att utföra ingreppet).

Underavsnitt 5.7 ”Isolering”

Uppgifter om hur isoleringen utförs har lämnats: Isolering får ske under högst 15 dagar för slaktkycklingar som är äldre än 90 dagar och för julkalkoner, och under 2 till 4 veckor för kapuner och poularder, varvid den minsta procentandelen spannmål har ökats till 80 % för poularder och kapuner.

Underrubrik 5.9 ”Viloperiod”

Kravet på en viloperiod och längden på denna har lagts till.

Underavsnitt 5.10, ”Ålder vid slakt”

Den lägsta slaktåldern för poularder har sänkts från 126 dagar till 120 dagar. Den lägsta slaktåldern för pärlhönskapuner har lagts till.

Underavsnitt 5.11, ”Villkor för avlägsnande och transport av fjäderfä”

Ett krav på att fodret ska dras in minst fem timmar innan fjäderfäna flyttas från djurhållningsanläggningen har lagts till.

Transporttiden mellan djurhållningsanläggningen och slakteriet har lagts till: den får högst uppgå till 3 timmar, eller 100 km.

Underavsnitt 5.12, ”Väntetid före slakt”

En minsta väntetid på 30 minuter har lagts till för att ge fjäderfäna tid att återhämta sig efter transporten.

Underavsnitt 5.13, ”Köttets kvalitet”

Villkor för luftkylning av köttet har lagts till.

Den längsta tidsperioden mellan slakt och styckning är 96 timmar.

Text har lagts till som anger att endast djupfrysning med pulserande luft tillåts och att frysning inte tillåts.

Punkten om utsläppande på marknaden har strukits.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Faktorer som styrker sambandet med det geografiska området

Beskrivning

De faktorer som styrker sambandet med det geografiska området har skrivits om, vilket gör det möjligt att skilja mellan det geografiska områdets särskilda egenskaper, produkten och orsakssambandet. De faktorer som ligger till grund för sambandet med det geografiska området förblir oförändrade. Sambandet grundar sig fortfarande på användningen av stammar och hybrider som lämpar sig för utomhusytor, fjäderfäuppfödningens betydelse och anseende i det geografiska området, de mänskliga faktorer som har gjort det möjligt för den traditionella djurhållningen att fortleva samt de egenskaper som kännetecknar miljön och som främjar frigående uppfödning. De många illustrationerna och historiska hänvisningarna har strukits.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Kontrollorgan

Beskrivning

Kontaktuppgifter till de myndigheter som ansvarar för kontroller på nationell nivå, dvs. *Institut national de l'origine et de la qualité* (Inao, Nationella institutet för ursprung och kvalitet) och *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF, Generaldirektoratet för konkurrens, konsumentfrågor och bedrägeribekämpning), har lagts till. Certifieringsorganets namn och kontaktuppgifter finns på Inaos webbplats och i Europeiska kommissionens databas.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Märkning

Beskrivning

Det nuvarande stycket har strukits och ersatts med en mening som beskriver de obligatoriska kraven för geografiska beteckningar.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Nationella krav

Beskrivning

Detta avsnitt innehåller en tabell som visar de huvudpunkter som ska kontrolleras och de utvärderingsmetoder som ska användas.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Volailles de la Champagne”

Referensnummer: PGI-FR-0172-AM01 – 23.12.2025

1. **Namn**

”Volailles de la Champagne”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

02 – KÖTT OCH ÄTBARA SLAKTBIPRODUKTER

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Volailles de la Champagne” är fåglar i ordningen *Galliformes*. De tillhör olika familjer och utgör flera typer av fjäderfä, nämligen följande:

— Kyckling, poulard och kapun.

— Pärlhöna och pärlhönskapun.

— Kalkon.

Alla dessa härrör från härdiga, långsamt växande stammar som möjliggör en lång uppfödningsperiod och slakt när de närmar sig könsmognad för att säkerställa optimal produktkvalitet.

De föds upp utomhus på gräsbevuxna ytor med träd, vilket är gynnsamt för dessa rasers naturliga fallenhet att utforska marken, eller i aviarium med sittpinnar.

Dessa uppfödningsförhållanden, i kombination med ett spannmålsbaserat foder, gör det möjligt att erhålla ”Volailles de la Champagne” som kännetecknas av köttiga slaktkroppar med fast kött (när det gäller rått fjäderfäkött). De har välutvecklade filéer och uttalade fettdepåer på sidan av låren.

Beroende på fjäderfät har slutprodukterna följande egenskaper:

	Lägsta slaktålder	Minsta vikt (kg)	
		Delvis urtagna	Tillagningsklara
Kycklingar	81 dagar	1,3	1
Kapuner	150 dagar	2,9	2,5
Poularder	120 dagar	1,95	1,65
Pärlhöns	94 dagar	1,1	0,85
Pärlhönskapuner	150 dagar	1,8	1,4
Kalkon	140 dagar	Hane: 3,6 Hona: 2,7	Hane: 3,1 Hona: 2,3

Hela fåglar måste komma från slaktkroppar av klass A.

Styckningsdelar kan komma från slaktkroppar

— i klass A eller som kan ha mindre defekter, men de valda delarna måste uppfylla presentationskriterierna för klass A,

— vars lägsta vikt ska uppgå till minst 90 % av den föreskrivna vikten för hela fjäderfän.

Hela fåglar saluförs i följande former:

— ”Tillagningsfärdig” (plockade och urtagna fjäderfän utan huvud, med eller utan fötter), förpackade men oinslagna, förpackade i folie, i en skyddande atmosfär eller i vakuumförpackning.

— ”Slaktade” (plockade, rensade, med huvud, fötter och inkråm) och förpackade men oinslagna.

— Styckningsdelarna är förpackade men oinslagna, inslagna i folie, förpackade i en skyddad atmosfär eller vakuumförpackade.

— Slaktbiprodukter av fjäderfä (hjärta, kråsa och lever) som säljs separat förpackas oinslagna i en styv behållare inslagen i folie, vakuumförpackad eller i en skyddande atmosfär.

Kött och slaktbiprodukter av ”Volailles de la Champagne” säljs färska eller djupfrysta.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

”Volailles de la Champagne” ges foder som består av

— minst 50 % spannmål under den inledande fasen på upp till 29 dagar, utom för kalkon för vilka andelen är minst 30 %,

— minst 70 % spannmål för pärlhöns, pärlhönskapun, kyckling och kapunkyckling och 50 % för kalkon under gödningsfasen.

Procentandelen produkter från spannmål får inte överstiga 15 viktprocent av den totala foderblandningen under hela uppfödningsperioden.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Uppfödningen av fjäderfän, både i fjäderfähus och på utomhusytor, ska ske i det geografiska området för den skyddade geografiska beteckningen ”Volailles de la Champagne”.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

–

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

–

4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Departementen Marne (51), Aisne (02) och Ardennerna (08) i sin helhet, samt kommunerna i kantonerna i följande departement:

Departementet Aube (10):

Kommunerna i kantonerna Arcis-sur-Aube, Romilly-sur-Seine och Creney-près-Troyes, med undantag av kommunerna Mergey, Luyères, Lavau, Vailly, Saint-Benoît-sur-Seine, Sainte-Maure, Villacerf, Villechétif och Creney-près-Troyes.

Kommunerna 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 och Saint-Martin-de-Bossenay.

Departementet Haute-Marne (52):

Kommunerna i kantonerna Saint-Dizier, Saint Dizier-1, Saint-Dizier-3 och Wassy.

Kommunerna Magneux, Troisfontaines-la-Ville, Valleret, Sommancourt, Fays, Roches-sur-Marne, Domblain och Chamouilley.

Departementet Meuse (55):

Kommunerna i kantonerna Ancerville, Clermont-en-Argonne, Revigny-sur-Ornain och Stenay, med undantag av Tronville-en-Barrois, Nant-le-Grand, Guerpont, Tannois, Silmont, Velaines, Nant-le-Petit, Maulan, Chattancourt, Fromeréville-les-Vallons, Béthincourt, Marre, Montzéville och Béthelainville.

Kommunerna 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 och Bar-le-Duc.

Departementet Nord (59):

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

Departementet Oise (60):

Kommmunerna i kantonerna Compiègne-1, Crépyl-en-Valois och Noyon, med undantag av Choisy-au-Bac, Margny-lès-Compiègne, Clairoix, Janville, Bienville, Verberie, Saint-Vaast-de-Longmont och Carlepont.

Kommunerna 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 och Ognolles.

Departementet Seine-et-Marne (77):

Kommunerna i kantonerna Coulommiers och La Ferté-sous-Jouarre, med undantag av 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 och Nanteuil-lès-Meaux.

Kommunerna 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 och Montceaux-lès-Provins.

Departementet Somme (80):

Kommunerna i kantonen Péronne, med undantag av Lesbœufs, Hem-Monacu, Rancourt, Flers, Hardecourt-aux-Bois, Gueudecourt, Ginchy, Maurepas, Sailly-Saillisel, Équancourt, Combles, Herbécourt, Mesnil-en-Arrouaise, Longueval, Guillemont och Étricourt-Manancourt.

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

5. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☑ en viss kvalitet

☐ andra egenskaper

Sammanfattning av sambandet

Sambandet med ursprunget för ”Volailles de la Champagne” grundas på dess anseende och produktens särart som har samband med fjäderfäuppfödarnas sakkunskap.

Specifika egenskaper hos det geografiska området

Det geografiska området ligger öster om Parisbäckenet, främst på sedimentärt tertiärt (särskilt från yngre krita) geologiskt substrat. Landskapet sträcker sig över platåer och branta sluttningar i bågar som i allmänhet går i nord-sydlig riktning och som omgärdas av utlöpare som bildar stora platåer. Genom området från norr till söder rinner floderna Aisne, Marne, Aube och Seine. Terrängen erbjuder således en mängd olika miljöer, från slättland till sluttningar och platåer, i relativt öppna landskap med varierande jordmån, topografi och orientering där en mängd olika jordbruksmetoder har tillämpats, från vinodling till boskapsuppfödning, även odling av jordbruksgrödor på den mark som är bördigast och lättast att skörda med maskin. I mycket isolerade landsbygdsområden har detta lett till en diversifierad jordbruksekonomi med en markutbredning som i hög grad har bidragit till framväxten av stora jordbruksföretag som odlar jordbruksgrödor, många blandjordbruk och mindre specialiserade jordbruksföretag (vingårdar).

Det geografiska området har ett modifierat havsklimat med viss kontinental påverkan. Den årliga nederbörden är relativt hög och kännetecknas av regelbunden nederbörd under året, vilket leder till låga solnivåer (mindre än 1 700 timmar/år i genomsnitt). Temperaturskillnaderna mellan sommar och vinter är ganska tydliga (stränga vintrar och varma somrar med oväder) med milda övergångsårstider. Terrängen tycks överlag inte påverka dessa förhållanden särskilt mycket, men det förekommer variationer på lokal nivå, särskilt vid branten Côte d'Île-de-France. Detta klimat är särskilt gynnsamt för grästillväxten på slätterna, framför allt i Champagnes våtmarker.

Det geografiska området omfattar utbredda, glest befolkade landsbygdsområden med stora, tätbefolkade tätorter, med Reims i mitten, som via de viktigaste kommunikationslederna kopplas samman med Saint-Quentin, Charleville-Mézières och Châlons-en-Champagne längre bort. Medan närheten till Paris och goda förutsättningar för jordbruksgrödor på Champagneplatåerna gynnade spannmål och andra jordbruksgrödor på platser där vinstockar inte planterades, utvecklades fjäderfäproduktionen på gårdar med blandjordbruk i de mer avlägsna landsbygdsområdena. Den gynnades av den då närliggande spannmålsodlingen, en grästillväxt som främjades av klimatförhållandena, kycklingarnas utomhusytor och användningen av härdiga raser som är väl anpassade till de stränga vintrarna.

Specifika uppgifter om produkten

”Volailles de la Champagne” kommer från härdiga, långsamt växande raser som föds upp under lång tid på gräsbevuxna och trädförsedda utomhusytor.

Deras fettansättningsgrad gör det möjligt att erhålla fjäderfän med köttiga slaktkroppar och fast rått kött. De har välutvecklade filéer och uttalade fettdepåer på sidan av låren.

Orsakssamband

Produktionen av ”Volailles de la Champagne” har utvecklats tack vare de olika naturliga miljöer som finns i det geografiska området och de enskilda jordbruksföretagen.

Jordbrukarna har utformat kompletterande jordbrukssystem för att utnyttja all mark på bästa sätt, dvs. gårdar med blandjordbruk, med spannmålsproduktion i synnerhet, och djurhållning.

Valet av härdiga stammar i kombination med ett havsklimat med kontinental påverkan innebär att utomhusytorna kan användas året runt. Detta gör det möjligt för fjäderfäna att enkelt äta av gräset på utomhusytorna.

Fodret kompletteras, särskilt med spannmål, som står för minst 70 % av fodret under gödningsfasen.

Tillgången till en utomhusyta, det foder som ges och den långa uppfödningsperioden gör det möjligt för fjäderfäna att gödas långsamt och på så sätt erhålla köttiga slaktkroppar. Fjäderfänas råa kött är fast, med välutvecklade filéer och tydliga fettdepåer på sidan av låren.

Närheten till olika stadskärnor, som dessutom är relativt lätta att nå, säkerställer att det finns avsättningsmöjligheter för denna produktion och har bidragit till fjäderfänas anseende då lokala restauranger har använt dessa i sina rätter.

Sammantaget ger dessa faktorer slutprodukten en erkänd kvalitet och ett gott anseende, vilket framgår av de medaljer som vunnits vid Concours Général Agricole i Paris sedan 1998. De senaste medaljer som har tilldelats den skyddade geografiska beteckningen ”Volailles de la Champagne” är en silvermedalj för *poulet blanc* (vit kyckling) och *poulet jaune* (gul kyckling) 2023 och 2025 och en bronsmedalj för *poulet jaune* 2022.

Elektronisk (url) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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