C/2026/5641

28.10.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/5641)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Poulet du Périgord“

Referenční číslo EU: PGI-FR-01374-AM01 – 1. 7. 2026

1. **Název produktu**

„Poulet du Périgord“

2. **Druh zeměpisného označení:**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvětví**

☑ zemědělské produkty

☐ vína

☐ lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Organizace

Ministerstvo zemědělství, agropotravinářství a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu CHZO „Poulet du Périgord“ se netýká žádného ze tří případů zakládajících změnu na úrovni Unie; tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu chráněného označení původu / chráněného zeměpisného označení;

b) nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Předmět změny

Kontaktní údaje

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

Byly aktualizovány kontaktní údaje Národního ústavu pro původ a jakost (INAO) a kontaktní údaje seskupení žadatelů.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Druh produktu

Popis

Položka týkající se druhu produktu, dříve definovaná jeho třídou, se ve specifikaci zrušuje.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Popis produktu

Popis

Byl upraven popis produktu ve specifikaci produktu. Bylo upřesněno, že linie s pomalým růstem, z nichž pochází „Poulet du Périgord“, jsou odolné. Byly také doplněny informace o bílé nebo žluté kůži a běhácích.

Bylo zrušeno rozlišení mezi typy linií podle toho, zda je maso bílé (holokrček a bez holého krku) nebo žluté (holokrček), přičemž hlavním cílem bylo zachovat požadavek na používání linií s pomalým růstem.

Byla zahrnuta hmotnost 1,1 kg u kuřat tzv. „métifet“ („méti-fait“).

Byly rozšířeny možnosti balení s ohledem na budoucí technologický vývoj.

Bylo stanoveno, že jatečně upravená těla a porcované díly se zařazují do třídy A.

K produktům, které lze uvádět na trh pod názvem „Poulet du Périgord“, byly přidány čerstvé nebo mražené droby (srdce, játra, žaludek).

U drůbeže určené k porcování byla doplněna minimální hmotnost ve výši 90 % hmotnosti stanovené pro vykuchaná jatečně upravená těla bez drobů, aby bylo možné efektivně využít porcované díly drůbeže splňující požadavky specifikace.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Vymezení zeměpisné oblasti

Popis

Seznam obcí byl aktualizován tak, aby odpovídal úřednímu zeměpisnému kodexu z roku 2025, aniž by došlo ke změně oblasti produkce.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Důkazy, že produkt pochází z dané zeměpisné oblasti

Popis

Bylo odstraněno schéma sledovatelnosti, protože neposkytuje žádné další informace. Tabulka obsahuje dostatek informací.

Tato část byla uvedena do souladu se změnami provedenými ve specifikaci produktu.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Popis metody produkce

Popis

— Podnadpis 5.1 Životní cyklus produktu

Bylo odstraněno schéma životního cyklu produktu, protože neposkytuje žádné další informace.

— Podnadpis 5.2 Chov hospodářských zvířat

Bylo upřesněno, že se používají odolné linie s pomalým růstem. Byla odstraněna vlastnost „holokrček / bez holého krku“, stejně jako seznam povolených plemen a požadavek, aby správní rada schválila použití odolné linie s pomalým růstem, která není uvedena ve specifikaci.

Byl doplněn zákaz používání palmového oleje v krmivu pro kuřata.

Počet krmných fází u kuřat byl snížen ze tří na dvě v důsledku zrušení stanovených dat přechodu mezi fází růstu a fází výkrmu, což umožňuje větší flexibilitu při úpravách složení krmné směsi. Průměrný podíl obilnin v krmné dávce se nyní bude počítat jako vážený průměr za celou fázi růstu a výkrmu.

Bylo stanoveno, že léčba antibiotiky se musí omezit pouze na případy, kdy je to nezbytně nutné k obnovení dobrého zdravotního stavu zvířat.

Bylo doplněno ustanovení, podle něhož musí být haly vybaveny okny a přístupovými otvory.

Byl stanoven počet stromů a keřů ve výběhu (alespoň jeden na 150 kuřat).

Byla doplněna lhůta sedmi pracovních dnů mezi odstraněním drůbeže a vyčištěním a dezinfekcí haly.

Jsou uvedeny podrobnosti ohledně délky období ponechání bez obsádky, přičemž je výslovně uvedeno, že toto období lze zkrátit na 12 dní za předpokladu, že celková délka posledních tří období ponechání bez obsádky přesáhne 42 dní.

— Podnadpis 5.3 Podmínky pro odstranění a přepravu na jatka

Byla zrušena maximální šestihodinová čekací doba před porážkou.

Byl vložen podnadpis 5.4 Produkce drobů. Obsahuje ustanovení o podmínkách zpracování drobů na jatkách.

— Podnadpis 5.5 Porcování a obchodní úprava porcovaných produktů

Byla prodloužena doba mezi porážkou a porcováním.

— Podnadpis 5.6 Balení a obchodní úprava čerstvých produktů

Byly rozšířeny možnosti balení s ohledem na budoucí technologický vývoj.

— Podnadpis 5.7 Zmrazování produktů

Byla prodloužena doba mezi porážkou a zmrazováním.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Prvky dokládající souvislost se zeměpisným prostředím

Popis

Tato část byla přepracována tak, aby zohledňovala limit 2 500 slov v jednotném dokumentu.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Zvláštní pravidla pro označování

Popis

Logo skupiny se stalo volitelným, aby byla zohledněna rozmanitost velikostí balení.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Vnitrostátní požadavky

Popis

Hlavní body, které je třeba zkontrolovat, byly uvedeny do souladu s navrhovanými změnami specifikace produktu.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Poulet du Périgord“

Referenční číslo EU: PGI-FR-01374-AM01 – 1. 7. 2026

1. **Název (názvy)**

„Poulet du Périgord“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

02 – MASO A JEDLÉ DROBY

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Poulet du Périgord“ je kuře s kůží a běháky bílé nebo žluté barvy, které pochází z odolných linií s pomalým růstem.

Chová se po dobu nejméně 81 dnů a poskytuje celé jatečně upravené tělo o minimální hmotnosti 1,3 kg v případě částečně vykuchané úpravy, 1,1 kg v případě úpravy „métifet“ („méti-fait“) a 1,0 kg v případě úpravy „připravené k tepelné úpravě“, přičemž všechny tyto úpravy jsou zařazeny do třídy A.

Jedná se o masité kuře s dobře vyvinutou a pevnou svalovinou, která je rovnoměrně rozložena po útlé kostře. Kůže je tenká, jednotné barvy (žlutá nebo bílá). Pokrývá ji dostatečná a přiměřená vrstva podkožního tuku. Protučnělost se vyznačuje rovnoměrným rozložením pod kůží; v břišní dutině ani v podpaží se tuk neukládá.

Kuřata lze uvádět na trh jako celá jatečně upravená těla nebo porcovaná, čerstvá nebo mrazená. Prodávají se buď nezabalená, nebo zabalená v ochranné atmosféře.

Droby (srdce, játra, žaludek) se prodávají čerstvé nebo mrazené.

U jatečně upravených těl se může jednat o:

— částečně vykuchaná jatečně upravená těla (kuřata jsou oškubaná, vykuchaná, s hlavou, běháky a droby),

— jatečně upravená těla „připravená k tepelné úpravě“ (kuřata jsou oškubaná, vykuchaná, bez hlavy, s běháky nebo bez nich),

— jatečně upravená těla tzv. „métifet“ nebo tzv. „méti-fait“ (kuřata jsou oškubaná, vykuchaná, s běháky nebo bez nich a s hlavou zahnutou pod křídlo).

Celá jatečně upravená těla a porcované díly nevykazují nedostatky a jejich obchodní úpravě se věnuje zvláštní péče.

Jatečně upravená těla a porcované díly musí splňovat následující kritéria obchodní úpravy:

— Jatečně upravená těla prodávaná vcelku patří do třídy A.

— Porcované díly splňují kritéria obchodní úpravy pro třídu A a mohou pocházet z jatečně upravených těl třídy A nebo z jatečně upravených těl s drobnými vadami, jejichž hmotnost činí minimálně 90 % hmotnosti stanovené pro vykuchaná jatečně upravená těla bez drobů.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

—

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Chov i porážka se uskutečňují v dané zeměpisné oblasti.

Důvodem je to, že périgordská jatka vyvinula a zachovala specifické znalosti a dovednosti, které přispívají k dobré pověsti produktu a ke konečné kvalitě jeho obchodní úpravy, zejména úpravy „méti-fait“.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Porcování a balení probíhá v místě porážky. To zajišťuje návaznost postupů a zabraňuje jakýmkoli změnám v kvalitě masa, které je při prodeji v čerstvém stavu citlivým produktem, jenž při styku se vzduchem rychle podléhá zkáze.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Kromě povinných informací stanovených právními předpisy o označování potravin a jejich obchodní úpravě se v označení produktu uvedou do stejného zorného pole zapsaný název produktu a symbol CHZO Evropské unie.

Na etiketách může být zobrazeno společné logo, které je k dispozici všem subjektům splňujícím požadavky specifikace produktu.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Department Dordogne: všechny obce;

Department Charente:

obce, jejichž celé území spadá do vybrané oblasti: Aubeterre-sur-Dronne, Bardenac, Bazac, Bellon, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisné-La Tude, Bonnes, Bors (Canton Tude-et-Lavalette), Brie-sous-Chalais, Chalais, Charras, Cherves-Châtelars, Combiers, Courgeac, Courlac, Curac, Deviat, Dignac, Ecuras, Edon, Eymouthiers, Feuillade, Fouquebrune, Grassac, Gurat, Juignac, Laprade, Le Lindois, Les Essards, Lésignac-Durand, Magnac-lès-Gardes, Mainzac, Marthon, Massignac, Mazerolles, Médillac, Montboyer, Montbron, Montemboeuf, Montignac-le-Coq, Montmoreau, Mouzon, Nabinaud, Nonac, Orgedeuil, Orival, Palluaud, Pillac, Poullignac, Rioux-Martin, Ronsenac, Rouffiac, Rougnac, Roussines, Rouzède, Saint-Adjutory, Saint-Avit, Saint-Germain-de-Montbron, Saint-Martial, Saint-Quentin-de-Chalais, Saint-Romain, Saint-Séverin, Saint-Sornin, Salles-Lavalette, Sauvagnac, Sers, Souffrignac, Torsac, Vaux-Lavalette, Verneuil, Villebois-Lavalette, Vitrac-Saint-Vincent, Vouthon a Yviers;

Department Charente-Maritime:

obce, jejichž celé území spadá do vybrané oblasti: Boresse-et-Martron, Boscamnant, Cercoux, Clérac, La Barde, La Clotte, La Genétouze, Le Fouilloux, Montguyon, Neuvicq, Saint-Aigulin, Saint-Martin-d'Ary, Saint-Martin-de-Coux a Saint-Pierre-du-Palais;

Departement Corrèze, s výjimkou těchto obcí:

Aix, Alleyrat, Altillac, Ambrugeat, Auriac, Bassignac-le-Bas, Bassignac-le-Haut, Bellechassagne, Bonnefond, Bort-les-Orgues, Bugeat, Camps-Saint-Mathurin-Léobazel, Champagnac-la-Prune, Chavanac, Chaveroche, Chirac-Bellevue, Clergoux, Combressol, Confolent-Port-Dieu, Couffy-sur-Sarsonne, Courteix, Darazac, Darnets, Davignac, Espagnac, Eygurande, Feyt, Goulles, Gourdon-Murat, Grandsaigne, Gros-Chastang, Gumond, Hautefage, La Chapelle-Saint-Géraud, La Roche-Canillac, Lafage-sur-Sombre, Lamazière-Basse, Lamazière-Haute, Lapleau, Laroche-près-Feyt, Latronche, Laval-sur-Luzège, Lestards, Liginiac, Lignareix, Marcillac-la-Croisille, Margerides, Maussac, Mercœur, Merlines, Mestes, Meymac, Millevaches, Monestier-Merlines, Monestier-Port-Dieu, Neuvic, Palisse, Péret-Bel-Air, Pérols-sur-Vézère, Peyrelevade, Pradines, Reygade, Rilhac-Xaintrie, Roche-le-Peyroux, Saint-Angel, Saint-Bonnet-les-Tours-de-Merle, Saint-Bonnet-près-Bort, Saint-Cirgues-la-Loutre, Saint-Étienne-aux-Clos, Saint-Étienne-la-Geneste, Saint-Exupéry-les-Roches, Saint-Fréjoux, Saint-Geniez-ô-Merle, Saint-Germain-Lavolps, Saint-Hilaire-Foissac, Saint-Hilaire-Luc, Saint-Julien-aux-Bois, Saint-Julien-le-Pèlerin, Saint-Martin-la-Méanne, Saint-Merd-de-Lapleau, Saint-Merd-les-Oussines, Saint-Pantaléon-de-Lapleau, Saint-Pardoux-la-Croisille, Saint-Pardoux-le-Neuf, Saint-Pardoux-le-Vieux, Saint-Paul, Saint-Privat, Saint-Rémy, Saint-Setiers, Saint-Sulpice-les-Bois, Saint-Victour, Sainte-Marie-Lapanouze, Sarroux - Saint Julien, Sérandon, Servières-le-Château, Sexcles, Sornac, Soudeilles, Soursac, Tarnac, Thalamy, Toy-Viam, Ussel, Valiergues, Veyrières a Viam;

také s výjimkou té části obce Argentat-sur-Dordogne, která zahrnuje pouze území delegované obce Saint-Bazile-de-la-Roche;

Department Gironde:

obce, jejichž celé území spadá do vybrané oblasti: Abzac, Belvès-de-Castillon, Bossugan, Camps-sur-l'Isle, Caplong, Castillon-la-Bataille, Chamadelle, Civrac-sur-Dordogne, Coubeyrac, Coutras, Doulezon, Eynesse, Flaujagues, Francs, Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Gours, Juillac, La Roquille, Le Fieu, Les Artigues-de-Lussac, Les Eglisottes-et-Chalaures, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles-de-Castillon, Ligueux, Lussac, Margueron, Montagne, Mouliets-et-Villemartin, Néac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Pineuilh, Porchères, Puisseguin, Pujols, Puynormand, Rauzan, Riocaud, Saint-André-et-Appelles, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Sainte-Colombe, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Radegonde, Sainte-Terre, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Quentin-de-Caplong, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Vincent-de-Pertignas, Tayac a Vignonet;

Department Haute-Vienne, s výjimkou těchto obcí:

Arnac-la-Poste, Azat-le-Ris, Balledent, Bellac, Berneuil, Bessines-sur-Gartempe, Blanzac, Blond, Breuilaufa, Chamboret, Châteauponsac, Cieux, Compreignac, Cromac, Dinsac, Dompierre-les-Églises, Droux, Folles, Fromental, Gajoubert, Jouac, La Bazeuge, La Croix-sur-Gartempe, Le Buis, Le Dorat, Les Grands-Chézeaux, Lussac-les-Églises, Magnac-Laval, Mailhac-sur-Benaize, Montrol-Sénard, Mortemart, Nantiat, Nouic, Oradour-Saint-Genest, Peyrat-de-Bellac, Rancon, Razès, Saint-Amand-Magnazeix, Saint-Bonnet-de-Bellac, Saint-Georges-les-Landes, Saint-Hilaire-la-Treille, Saint-Junien-les-Combes, Saint-Léger-Magnazeix, Saint-Martial-sur-Isop, Saint-Martin-le-Mault, Saint-Ouen-sur-Gartempe, Saint-Pardoux-le-Lac, Saint-Sornin-la-Marche, Saint-Sornin-Leulac, Saint-Sulpice-les-Feuilles, Tersannes, Thouron, Val d'Issoire, Val-d'Oire-et-Gartempe, Vaulry, Verneuil-Moustiers a Villefavard;

Department Lot-et-Garonne:

obce, jejichž celé území spadá do vybrané oblasti: Agmé, Agnac, Allemans-du-Dropt, Allez-et-Cazeneuve, Anthé, Armillac, Auriac-sur-Dropt, Baleyssagues, Beaugas, Beaupuy, Bias, Birac-sur-Trec, Blanquefort-sur-Briolance, Boudy-de-Beauregard, Bourgougnague, Bourlens, Bournel, Brugnac, Cahuzac, Calonges, Cambes, Cancon, Casseneuil, Castelmoron-sur-Lot, Castelnaud-de-Gratecambe, Castelnau-sur-Gupie, Castillonnès, Caubon-Saint-Sauveur, Caumont-sur-Garonne, Cavarc, Cazideroque, Clairac, Condezaygues, Coulx, Courbiac, Cuzorn, Dévillac, Dolmayrac,

Doudrac, Douzains, Duras, Escassefort, Esclottes, Fauguerolles, Fauillet, Ferrensac, Fongrave, Fourques-sur-Garonne, Fumel, Gavaudun, Gontaud-de-Nogaret, Grateloup-Saint-Gayrand, Hautesvignes, La Sauvetat-du-Dropt, La Sauvetat-sur-Lède, Labretonie, Lacapelle-Biron, Lacaussade, Lachapelle, Lafitte-sur-Lot, Lagruère, Lagupie, Lalandusse, Laparade, Laperche, Laussou, Lauzun, Lavergne, Le Mas-d'Agenais, Le Temple-sur-Lot, Lédat, Lévignac-de-Guyenne, Longueville, Loubès-Bernac, Lougratte, Marmande, Masquières, Mauvezin-sur-Gupie, Mazières-Naresse, Miramont-de-Guyenne, Monbahus, Monclar, Monflanquin, Monségur, Monsempron-Libos, Montagnac-sur-Lède, Montastruc, Montauriol, Montaut, Montayral, Monteton, Montignac-de-Lauzun, Montignac-Toupinerie, Monviel, Moulinet, Moustier, Pailloles, Pardaillan, Parranquet, Paulhiac, Peyrière, Pinel-Hauterive, Pujols, Puymiclan, Puysserampion, Rayet, Rives, Roumagne, Saint-Antoine-de-Ficalba, Saint-Astier, Saint-Aubin, Saint-Avit, Saint-Barthélemy-d'Agenais, Saint-Colomb-de-Lauzun, Sainte-Bazeille, Sainte-Colombe-de-Duras, Sainte-Colombe-de-Villeneuve, Sainte-Livrade-sur-Lot, Sainte-Marthe, Saint-Étienne-de-Fougères, Saint-Étienne-de-Villeréal, Saint-Eutrope-de-Born, Saint-Front-sur-Lémance, Saint-Georges, Saint-Géraud, Saint-Jean-de-Duras, Saint-Martin-de-Villeréal, Saint-Martin-Petit, Saint-Maurice-de-Lestapel, Saint-Pardoux-du-Breuil, Saint-Pardoux-Isaac, Saint-Pastour, Saint-Pierre-sur-Dropt, Saint-Quentin-du-Dropt, Saint-Sernin, Saint-Vite, Salles, Samazan, Sauveterre-la-Lémance, Savignac-de-Duras, Savignac-sur-Leyze, Ségalas, Sembas, Sénestis, Sérignac-Péboudou, Seyches, Soumensac, Taillebourg, Thézac, Tombeboeuf, Tonneins, Tourliac, Tournon-d'Agenais, Tourtrès, Varès, Verteuil-d'Agenais, Villebramar, Villeneuve-de-Duras, Villeneuve-sur-Lot, Villeréal, Villeton a Virazeil;

Department Lot, s výjimkou těchto obcí:

Bagnac-sur-Célé, Béduer, Bessonies, Camboulit, Camburat, Capdenac, Cuzac, Faycelles, Felzins, Figeac, Fons, Fourmagnac, Gorses, Labastide-du-Haut-Mont, Ladirat, Latronquière, Lauresses, Lentillac-Saint-Blaise, Linac, Lissac-et-Mouret, Lunan, Montet-et-Bouxal, Montredon, Planioles, Prendeignes, Sabadel-Latronquière, Saint-Cirgues, Saint-Félix, Saint-Hilaire, Saint-Jean-Mirabel, Saint-Médard-Nicourby, Saint-Perdoux, Sénaillac-Latronquière, Sousceyrac-en-Quercy, Terrou a Viazac.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na:

☑ pověsti,

☑ dané jakosti,

☐ jiných vlastnostech.

Shrnutí souvislosti

Souvislost s původem produktu „Poulet du Périgord" je dána jeho pověstí a kvalitou, za niž vděčí způsobu chovu a znalostem a dovednostem chovatelů, kteří na slámovou podestýlku rozhazují celá zrna obilnin, a především stravě, kdy krmná dávka musí sestávat ze dvou druhů obilnin a jílového doplňku (bentonitu).

Specifičnost zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast se rozkládá v jihozápadním cípu Francie, převážně v departmentu Dordogne.

Tato oblast Périgord odpovídá rozsáhlé podhorské oblasti, jejíž svahy jsou obecně orientovány na severovýchod a na jihozápad. Četné vodní toky protékající touto oblastí narážely na překážky v podobě skal a vytvořily tak síť malých údolí, která mají sice rozdílnou orientaci i profil, ale jako celek představují jeden z hlavních strukturálních prvků périgordské krajiny. K pěstování obilnin se hodí pouze údolí bohatá na nánosy. Na strmých a zalesněných svazích se spíše chová dobytek.

Oblast je geologicky komplexní a vyskytuje se zde množství nalezišť nerostných surovin (železo, zlato, vápenec, kaolin). Některé z těchto surovin se používají k produkci smektického jílu (bentonit nebo montmorillovit) s charakteristickými vlastnostmi.

V této zeměpisné oblasti je obecně mírné klima zeslabeného oceánského typu, což znamená, že podléhá klimatickému vlivu severního Atlantiku, ale zároveň je výrazně ovlivňováno kontinentálním i středomořským podnebím.

V celé zeměpisné oblasti je rozšířené pěstování kukuřice. Hojně se pěstují i slámové obilniny, zejména pšenice obecná a žitovec.

Pokud jde o lidské faktory, chov drůbeže se v oblasti Périgordu rozšiřoval od 14. století a dodnes si zachoval svou oblibu.

I když se Périgord stal v 19. století skutečně drůbežářskou oblastí, zůstala výroba tradiční a zachovala si rodinný charakter.

První sdružení na ochranu tradičního chovu drůbeže („Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord“) vzniklo v roce 1953. V původních propozicích je popsán způsob chovu drůbeže „podle tradiční zavedené périgordské metody“.

I dnes se při produkci kuřat „Poulet du Périgord“ používají dávné metody, pouze v extenzivnější podobě. Kuřata se chovají pod širým nebem a pocházejí z odolných linií s pomalým růstem.

Krmná dávka se skládá, a to bez ohledu na věk kuřat, ze směsi alespoň dvou obilnin: vždy je zastoupena kukuřice a alespoň jedna další obilnina, zejména pšenice, ječmen, žitovec, čirok a oves. Périgordští chovatelé denně rozhodí na podestýlku v hale několik hrstí celých zrn.

Krmnou dávku doplňují chovatelé bentonitem – jílem, který je v Périgordu dobře známý pro své pozitivní účinky na trávení drůbeže. Vyskytuje se v místních ložiscích nerostných surovin.

Specifičnost produktu

Kuře „Poulet du Périgord“ má kůži jednotné barvy, pod níž se rýsují dobře vyvinuté a pevné svaly, rovnoměrně rozložené po celé kostře. Protučnělost je dostatečná, ale ne nadměrná, vyznačuje se rovnoměrným rozložením pod kůží a ve svalech (intersticiální tuk), zatímco v břišní dutině ani v podpaží se tuk neukládá.

Celá jatečně upravená těla nevykazují nedostatky a jejich vykuchání se věnuje zvláštní péče.

Příčinná souvislost

Zeměpisná oblast je pro chov drůbeže velmi vhodná – jednak díky mírnému oceánskému klimatu, ale i díky nízké až střední nadmořské výšce.

V údolích se vyskytují naplaveniny a pěstují se zde obilniny. Na úbočích, často strmých a porostlých stromy, jsou výběhy pro drůbež.

Zvyk přidávat tyto obilniny do krmiva vychází z jejich dlouhodobého, pravidelného a osvědčeného využívání v systémech střídání plodin na périgordských statcích. Obilniny zajišťují specifický a velmi dobře vyvážený výživový profil pro chov kuřat.

Mezi používanými obilninami zaujímá čelní pozici kukuřice, jejíž pěstování je zde nejrozšířenější. Zrna jsou díky chybějícímu vnějšímu obalu lépe stravitelná a živiny se lépe vstřebávají. Díky vysokému obsahu tuku a škrobu mají mimořádnou energetickou hodnotu, což je ideální pro produkci masité, či dokonce tlusté drůbeže.

Krmivo je systematicky doplňováno o jíl (bentonit), což zajišťuje dobrý zdravotní stav drůbeže a lepší životní podmínky v halách. Kuřata tak pravidelněji a rovnoměrněji rostou. Tyto postupy périgordských chovatelů jsou velmi důležité a mají význam s ohledem na růst svaloviny a na protučnělost kuřat „Poulet du Périgord“ pocházejících z linií s pomalým růstem.

Do veškerého krmiva se po celý život kuřete přidává bentonit, tudíž se živiny lépe vstřebávají. Díky tomu se pak lépe vyvíjejí tkáně, zejména svaly, a dochází k lepšímu rozložení tuku. Z toho důvodu vykazují jatečně upravená těla méně tuku v dutině břišní a méně podkožního tuku. Kůže se jeví jako jemnější, s jednotnějším zbarvením po celém jatečně upraveném těle a svaly se pod ní dobře rýsují.

Kromě uvedených postupů se dochovalo i tradiční rozhazování několika hrstí celých zrn na podestýlku v hale. Původně hospodyně rozhazováním zrní svolávala drůbež a upevňovala tak pouto se zvířaty. Kromě toho se rozhazováním zrní podporuje u kuřat instinkt hledání potravy – následně snáze prohledávají výběh. Jejich fyzická aktivita je větší a svalovina se lépe vyvíjí, protože tuk se ve svalech rozmístí rovnoměrně.

Rozhazování zrní též již od raného věku stimuluje trávení a podílí se na lepším vstřebávání jednotlivých složek potravy a přispívá k rozvoji svaloviny.

Dále podporuje neustálé prohrabávání podestýlky – ta se provzdušňuje a s ohledem na délku chování drůbeže pak vydrží déle suchá.

Navíc pobyt v hale na čisté podestýlce podporuje dobré opeření. To se následně snáze oškubává, a výsledná kvalita jatečně upraveného těla je tak vynikající.

Na charakteristické vlastnosti kuřat „Poulet du Périgord“ má také vliv chov pod širým nebem ve výběžích, které jsou často svažité a osázené stromy. Drůbež má díky tomu pevnější kosti, svalovina (prsa a stehna) se tedy může lépe vyvíjet, na rozdíl od podkožního tuku.

Všechny tyto typické rysy popsala v roce 1929 slavná kuchařka tohoto regionu La Mazille ve své sbírce místních receptů: „Jedním z hlavních důvodů, proč je drůbež z Périgordu tak vynikající, je způsob krmení a vykrmování kukuřicí.“

Již od 19. století dokládá věhlas kuřat „Poulet du Périgord“ soutěž, již poprvé uspořádal department Dordogne (1862) a později se konala ve všech okolních departmentech (Limoges v roce 1862, Agen v roce 1863, Niort v roce 1866). Oceňováni byli zejména chovatelé z Périgordu.

O velmi dobrém postavení produktu „Poulet du Périgord“ na vnitrostátní úrovni svědčí v posledním desetiletí jeho umístění na stupních vítězů ve francouzské zemědělské soutěži v Paříži (Salon international de l'agriculture). Platí to jak pro celá kuřata, tak pro porcované díly.

— celé kuře: zlato (2005–2010), stříbro (2004–2005–2010), bronz (2006),

— kuřecí prsa: zlato (2010), bronz (2005–2006),

— kuřecí stehna: zlato (2003–2007), stříbro (2009), bronz (2004–2010).

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-67fbf0f1-59f4-44ac-9295-ba2e8fe01785