C/2026/5190

7.10.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/5190)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Poularde du Périgord“

Референтен номер на ЕС: PGI-FR-01373-AM01 — 19.8.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Poularde du Périgord“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Организация

Министерство на земеделието, хранително-вкусовата промишленост и продоволствената независимост

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Заявлението за изменение на ЗГУ „Poularde du Périgord“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. „изменение на равнището на Съюза“ а именно не:

а) включва промяна на наименованието на защитеното наименование за произход / защитеното географско указание;

б) съществува риск да обезсили връзката с географската област;

в) води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи считат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобрените стандартни изменения**

Заглавие

Координати за връзка

Описание

Актуализирани са данните за контакт на INAO и на групата заявител.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Вид продукт

Описание

От спецификацията е заличена рубриката, отнасяща се до вида на продукта, който преди е бил определен от неговия клас.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Описание на продукта

Описание

Описанието на продукта от продуктовата спецификация е изменено. Уточнено е, че бавнорастящите генетични линии, от които произлиза „Poularde du Périgord“, са издръжливи. Добавени са също и подробности относно жълтите крака.

Характеристиката Cou Nu е премахната, като основната цел е да се запази изискването за използване на бавнорастящи генетични линии.

Включено е тегло от 1,8 kg за млади кокошки „métifet“ (полуготови).

Възможностите за опаковане са разширени, за да се адаптират към бъдещи технологични разработки.

Уточнено е, че кланичните трупове и разфасовките се класифицират като клас A.

Прясна или замразена карантия (сърце, черен дроб, воденица) е добавена към продуктите, които могат да се предлагат на пазара под наименованието „Poularde du Périgord“.

Добавено е минимално тегло от 90 % от теглото на изкормените трупове без карантии за домашни птици, предназначени за разфасоване, с цел добро оползотворяване на разфасовките от птици, отговарящи на спецификацията.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Определение на географския район

Описание

Списъкът на общините е актуализиран, за да бъде приведен в съответствие с Официалния географски кодекс за 2025 г., без да се променя производственият район.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Доказателство за произход на продукта от определения географски район

Описание

Диаграмата за проследимост е заличена, тъй като не предоставя допълнителна информация. Таблицата съдържа достатъчно информация.

Посоченият раздел е приведен в съответствие с измененията, внесени в продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Описание на метода на производство на продукта

Описание

— Подзаглавие 5.1 Жизнен цикъл на продукта

Диаграмата на жизнения цикъл на продукта се заличава, тъй като не предоставя допълнителна информация.

— Подзаглавие 5.2 Селскостопански животни

Уточнено е, че използваните генетични линии са издръжливи и бавнорастящи. Характеристиката Cou Nu е премахната, както и списъкът с използваеми генетични линии и изискването управителният съвет да одобрява използването на устойчива, бавнорастяща генетична линия, която не е посочена в спецификацията.

Добавена е забрана за използване на палмово масло в храната на младите кокошки.

Фазите на хранене на младите кокошки са намалени от четири на три в резултат на премахването на преходните дати между растежа и завършването, което позволява по-голяма гъвкавост при коригиране на формулата на фуражите. Средното съдържание на зърнени култури в дажбата вече ще се изчислява като претеглена стойност за цялата фаза на растеж и угояване.

Уточнено е, че антибиотичното лечение трябва да се ограничава до строго необходимото за възстановяване на здравето на животните.

Добавена е разпоредба, изискваща кокошарниците да бъдат оборудвани с прозорци и люкове.

Минималната площ за разходка на младите кокошки на възраст до 91 дни е намалена от 4 m^2/птица на 2 m^2/птица. Минималната площ за разходка на младите кокошки на възраст 92 дни и повече е намалена от 4 m^2/птица на 3 m^2/птица.

Уточнен е броят на дърветата и храстите в зоната за разходка (поне едно на 150 млади кокошки).

Добавен е период от седем работни дни между извеждането на птиците и почистването/дезинфекцията на кокошарника.

Дадени са подробности за продължителността на периода на некултивиране, като конкретно е посочено, че той може да бъде намален на 12 дни, при условие че общата продължителност на последните три периода на некултивиране надвишава 42 дни.

— Подзаглавие 5.3 „Условия за извеждане и транспортиране до кланицата“

Максималното време за изчакване от шест часа преди клането е премахнато.

Добавено е ново подзаглавие 5.4 Производство на карантия. То съдържа разпоредби относно условията за подготовка на карантии в кланиците.

— Подзаглавие 5.5 Разфасоване и представяне на разфасовани продукти

Периодът между клането и разфасоването е удължен.

— Подзаглавие 5.6 Опаковане и представяне на пресни продукти

Възможностите за опаковане са разширени, за да се адаптират към бъдещи технологични разработки.

— Подзаглавие 5.7 Замразяване на продукти

Периодът между клането и замразяването е удължен.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Елементи, обосноваващи връзката с географската среда

Описание

Този раздел е пренаписан, за да се вземе предвид ограничението от 2 500 думи в единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Специфични правила за етикетиране

Описание

Логото на групата става незадължително, за да се съобрази с разнообразието от размери на опаковките.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Национални изисквания

Описание

Основните точки, подлежащи на проверка, са приведени в съответствие с предложените изменения, направени в продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Poularde du Périgord“

Референтен номер на ЕС: PGI-FR-01373-AM01 — 19.8.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Poularde du Périgord“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

02 — МЕСА И КАРАНТИИ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Poularde du Périgord“ е птица с жълто месо и жълти крака, произлизаща от издръжливи, бавнорастящи генетични линии.

Отглежда се най-малко 120 дни, включително финален етап на угояване. Получава се цял кланичен труп с минимално тегло 2,0 kg за изкормената версия, 1,8 kg за версията „métifet“ (полуготова) и 1,7 kg за версията „готова за готвене“, които се представят като клас А.

Тя представлява тлъста птица за празнични случаи със силно развити, закръглени мускулни маси, разпределени равномерно по фини кости. Кожата е много тънка, с наситен и еднороден жълт цвят и през нея може да се види значително количество подкожна залоеност. Мускулните маси се отличават с междумускулна степен на залоеност, наречена „изпъстрена със сланина“.

Предлага се на пазара като цял кланичен труп или под формата на разфасовки, в прясно или замразено състояние. Предлага се за продажба неопакована или опакована в защитна атмосфера.

Карантията на домашните птици (сърце, черен дроб, воденица) се предлага на пазара прясна или замразена.

Кланичните трупове се представят под формата на:

— частично изкормен кланичен труп (кокошката е оскубана, изкормена, с глава, крака и карантия),

— във вид „готови за готвене“ (PAC) (кокошката е оскубана, изкормена, без глава, със или без пищяли);

— кланичен труп „métifet“ или „méti-fait“ (кокошката е оскубана, изкормена, със или без пищяли и с глава, поставена под крилото).

Особено внимание се обръща на качеството на представяне на целите кланични трупове и разфасовките, в които няма никакви дефекти.

Кланичните трупове и разфасовките трябва да отговарят на следните критерии за представяне:

— Кланичните трупове, продавани цели, са клас А.

— Разфасовките отговарят на критериите за представяне за клас А и могат да произхождат от кланични трупове клас А или кланични трупове с леки дефекти, с минимално тегло 90 % от теглото на изкормените кланични трупове без карантия.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Отглеждането, както и клането се извършват в рамките на географския район.

Кланиците в района на Périgord са развили и съхранили специфични знания и умения, които допринасят за репутацията на продукта и за финалното качество на представяните продуктите, по-специално на представянето на версията „méti-fait“.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Разфасоването и опаковането се извършват на мястото на клането. Това позволява тези процеси да се извършват в последователност, без да се влияе неблагоприятно на качеството на месото, което, когато се продава прясно, е крехък продукт, който бързо се разваля при контакт с въздуха.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен задължителните обозначения, предвидени в нормативната уредба относно етикетирането и представянето на хранителните продукти, на етикета фигурират регистрираното наименование на продукта и символът за ЗГУ на Европейския съюз — в едно и също зрително поле.

Етикетите могат да съдържат общото лого, предоставено на всички оператори, спазващи продуктовата спецификация.

5. **Кратко определение на географския район**

Департамент Dordogne: всички общини;

департамент Charente:

цели общини: Aubeterre-sur-Dronne, Bardenac, Bazac, Bellon, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisné-La Tude, Bonnes, Bors (Canton de 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 и Yviers;

департамент Charente-Maritime:

цели общини: 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 и Saint-Pierre-du-Palais;

департамент Corrèze, с изключение на общините:

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 и Viam;

също с изключение на частта от община Argentat-sur-Dordogne, обхващаща само територията на делегираната община Saint-Bazile-de-la-Roche;

департамент Gironde:

цели общини: 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 и Vignonet;

департамент Haute-Vienne, с изключение на общините:

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 и Villefavard;

департамент Lot-et-Garonne:

цели общини: 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 и Virazeil;

департамент Lot, с изключение на общините:

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 и Viazac.

6. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на:

☑ репутация

☑ специфично качество

☐ други характеристики

Обобщено описание на връзката

Връзката с произхода на „Poularde du Périgord“ се основава на репутацията на района и качеството на продукта, благодарение на метода на отглеждане и на знанията и уменията на земеделските производители, които разпръскват зърнено-житни култури във вид на цели зърна върху постелята, и най-вече на диетата, основана на дажба, която трябва да се състои от две зърнени култури и глинеста добавка (бентонит).

Специфични характеристики на географския район

Географският район се намира в югозападната част на Франция, главно в департамента Dordogne.

Така определеният Périgord е обширно подножие с общ наклон североизток-югозапад. Многобройните потоци и реки, пресичайки скалите с контрастираща резистентност в тази област, са създали мрежа от малки долини с разнообразни профили и ориентация, но представляващи един от най-важните структурни елементи на релефа на Périgord. Само в долините, които са богати на алувиални почви, може да се отглеждат зърнени култури. Склоновете често са стръмни и залесени и се използват по-скоро за животновъдство.

Геоложката сложност на терена води до наличието на многобройни минни находища (желязо, злато, варовик, каолин). В някои от тях се добива смектитна глина (хума) от вида бентонит и монтморилонит със специфични свойства.

Климатът в географския район е като цяло умерен, от типа „отслабен океански климат“, тоест намира се под влиянието на климатичната система от северната част на Атлантическия океан, но с ясно изразени влияния едновременно от континентален и от средиземноморски тип.

Отглеждането на царевица е широко разпространено в целия географски район. Житните култури се отглеждат на много места; преобладават мека пшеница и тритикале.

От гледна точка на човешките фактори отглеждането на птици в Périgord се развива от XIV век насам.

Едва през XIX век Périgord става истински птицевъден район, чиято продукция обаче запазва своя традиционен семеен характер.

През 1953 г. е създаден първият „Синдикат за защита на домашните птици от Périgord“. В техническите му разпоредби се определя начинът за отглеждане на птици „според фермерския метод, използван в Périgord“.

Растящата популярност на пилето подтиква птицевъдите от района да развият производство на птици за празнични случаи въз основа на традиционните знания и умения, съхранени в Périgord.

Отглеждането на млади кокошки следва същите практики като при отглеждането на пилета. Знанията в областта на храненето се оказват особено подходящи за удължаване на периода на отглеждане на тези кокошки и за тяхното угояване. Както в миналото, земеделските производители от района разхвърлят всеки ден няколко шепи зърнено-житни култури във вид на цели зърна по пода на сградата. Те допълват също така дажбата от зърнени храни с бентонит, добре позната в Périgord глина с благодатно въздействие върху храносмилането на домашните птици.

Специфични характеристики на продукта

„Poularde du Périgord“ е охранена домашна птица за празнични случаи, със силно развити и закръглени мускулни маси. Мускулните маси се отличават с междумускулна степен на залоеност, наречена „изпъстрена със сланина“, и значителна подкожна залоеност.

Особено внимание се обръща на качеството на представяне на целите кланични трупове, в които няма никакви дефекти.

Причинно-следствена връзка

Благодарение на мекия океански климат и ниската до средна надморска височина на географския район той е благоприятно място за отглеждане на домашни птици.

В богатите на алувиални почви долини се отглеждат зърнени култури, а по склоновете, които често са стръмни и залесени, се отглеждат домашните птици.

Комбинацията от зърнени храни в хранителните дажби се основава на редовното им и доказано присъствие от дълги години в сеитбооборота на стопанствата в района Périgord и се характеризира със специфичен и изключително добре балансиран състав на храната, подходящ за угояването на домашните птици.

Царевицата, отглеждането на която преобладава, заема привилегировано място сред използваните зърнени култури: липсата на семенна обвивка ѝ придава по-добра смилаемост, а оттам подобрява и усвояемостта. Високото ѝ съдържание на мазнини и нишесте я превръща в култура с особено висока енергийна стойност, подходяща за угояването на младите кокошки.

Систематичното допълване на хранителната дажба с глина (бентонит) осигурява много добър здравен статус и по-добри условия на околната среда в птичарника, което благоприятства по-хармоничния и равномерен растеж на птиците. Този избор от страна на земеделските производители в Périgord се оказва особено важен и оправдан с оглед на развитието на мускулната маса и на угояването на „Poularde du Périgord“, още повече, че се отнася за домашни птици, произхождащи от бавнорастяща генетична линия, чието отглеждане е особено дълго.

Допълването на всички фуражи с бентонит води до по-добро усвояване на дажбата през целия живот на птицата. Това по-добро усвояване е благоприятно за по-доброто развитие на всички тъкани, по-специално на мускулите, както и за по-доброто разпределение на мазнините. Така кланичните трупове на „Poularde du Périgord“ имат равномерно разпределени коремни, подкожни и междумускулни мазнини.

Тази практика е свързана с наследената традиционна практика да се хвърлят всеки ден върху постелята на пода на птичарника по няколко шепи зърнено-житни култури във вид на цели зърна. Тази отдавнашна практика, която в миналото е помагала на стопанката да събере птиците на едно място, засилва връзката на птицевъда с отглежданите от него птици, стимулира инстинкта за къпване у пиленцата и впоследствие спомага за изучаване на откритите пространства. Това поведение води до по-голяма физическа активност, в резултат на която се развива по-голяма мускулатура с по-добро разпределение на мазнината на нивото на мускулите.

То допринася също за стимулиране от ранна възраст на работата на воденичката и следователно участва в подобряване на усвояването на съставките в дажбата, като по този начин допринася за развитието на мускулната маса.

Освен това то благоприятства непрекъснатото ровене на постелята от пиленцата — това допринася за нейното проветряване и за поддържането ѝ суха, което е важно, като се има предвид продължителността на отглеждане на тези птици.

Навикът за ежедневно ровене и преобръщане на постелята се оказва особено важен за младите кокошки, като се има предвид продължителността на отглеждането им, която приключва с период на отглеждане в затворено пространство. Всъщност пребиваването на младите кокошки в птичарника върху много чиста постеля в края на периода на угояване е благоприятно за доброто оперение. Това води до по-лесно оскубване, а оттам и до безупречно качество на представяне на целите кланични трупове, особено в традиционната им местна версия, наречена „méti-fait“.

Отглеждането на открито на места, които често са стръмни и залесени, също оказва влияние върху специфичните характеристики на „Poularde du Périgord“: то води до по-здрава костна система, която позволява по-силно развитие на мускулната маса (филета и бутчета).

Междумускулната мазнина, която придава специфичната текстура на месото на „Poularde du Périgord“, наречена „изпъстрена със сланина“, се формира по време на финалната фаза на угояване на закрито.

Всички тези елементи са изтъкнати през 1929 г. от La Mazille — прочута готвачка от региона, в нейния сборник с местни рецепти: „Една от основните причини за отличното качество на домашните птици в Périgord се състои в начина на тяхното хранене и угояване с царевица“.

Репутацията на „Poularde du Périgord“ се доказва също така още от XIX в. с конкурсите, организирани първо в Dordogne (1862 г.), а след това и във всички съседни департаменти (Limoges през 1862 г., Agen през 1863 г., Niort през 1866 г.), на които наградите са спечелени предимно от земеделските производители от Périgord. Благодарение на вкусовите ѝ качества на традиционна домашна птица за празнични случаи репутацията на „Poularde du Périgord“ продължава да расте и днес.

Електронна препратка (URL) към публикуваната продуктова спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-5c9bdae4-4d17-4a5a-955a-ed81e48ac015