C/2026/5190

7.10.2026

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/2026/5190)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Poularde du Périgord“

Referenční číslo EU: PGI-FR-01373-AM01 –19. 8. 2026

1. **Název produktu**

„Poularde du Périgord“

2. **Typ zeměpisného označení:**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

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

Francie

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

Organizace

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu CHZO „Poularde du Périgord“ nezahrnuje žádný ze tří případů zakládajících změnu na úrovni Unie, tzn.

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

b) nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) neznamená další omezení pro uvádění daného produktu na trh.

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

([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).

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

Předmět změny

Kontaktní údaje

Popis

Byly aktualizovány kontaktní údaje INAO a kontaktní údaje seskupení žadatelů.

☐ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Druh produktu

Popis

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

☑ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Popis produktu

Popis

Popis produktu ve specifikaci produktu byl změněn. Upřesňuje se, že pomalu rostoucí druhy, z nichž „Poularde du Périgord“ pochází, jsou odolné. Rovněž byly doplněny podrobnosti o žlutých běhácích.

Zmínka o znaku spojeném se slípkami typu holokrček („Cou Nu“) byla vypuštěna, přičemž hlavním cílem je zachování požadavku na používání pomalu rostoucích druhů.

Byla doplněna hmotnost 1,8 kg pro slípky v úpravě „métifet“ (částečně zpracovaná jatečně upravená těla)

Možnosti balení byly rozšířeny s ohledem na budoucí technologický vývoj.

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

Mezi produkty, které lze uvádět na trh pod názvem „Poularde du Périgord“, byly doplněny čerstvé nebo zmrazené droby (srdce, játra, svalnaté žaludky).

U drůbeže určené k prodeji jako dělené drůbeží maso byla přidána minimální hmotnost 90 % vykuchaných jatečně upravených těl bez drobů, aby se dobře využilo dělené maso, které splňuje specifikaci.

☑ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Vymezení zeměpisné oblasti

Popis

Seznam obcí byl aktualizován tak, aby byl v souladu s Úředním zeměpisným kodexem pro rok 2025.

☑ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Doložení, že produkt pochází ze zeměpisné oblasti

Popis

Schéma sledovatelnosti bylo vypuštěno, jelikož neposkytuje žádné další informace. Tabulka poskytuje dostatečné informace.

Tento oddíl byl uveden do souladu se změnami provedenými ve specifikaci produktu.

☐ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Popis metody produkce

Popis

— Podnadpis 5.1 Životní cyklus produktu

Schéma životního cyklu produktu bylo vypuštěno, jelikož neposkytuje žádné další informace.

— Podnadpis 5.2 Hospodářská zvířata

Bylo upřesněno, že použité druhy jsou odolné a pomalu rostoucí. Zmínka o znaku spojeném se slípkami typu holokrček („Cou Nu“) byla vypuštěna, stejně jako seznam použitelných druhů a požadavek, aby správní rada schválila použití odolného, pomalu rostoucího druhu, který není uveden ve specifikaci.

Byl doplněn zákaz používání palmového oleje v krmivu pro slípky.

Počet fází krmení u slípek byl snížen ze čtyř na tři v důsledku vypuštění dat přechodu mezi fázemi růstu a konečného výkrmu, což umožňuje větší flexibilitu při úpravách složení krmiva. Průměrný podíl obilovin v krmné dávce se nově vypočítává na základě váženého průměru za celou fázi růstu a výkrmu.

Upřesňuje se, že léčba antibiotiky musí být omezena na případy striktně nezbytné k uzdravení zvířat.

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

Minimální plocha výběhu pro slípky do stáří 91 dnů byla snížena ze 4 m^2 na 2 m^2 na jednu slípku. Minimální plocha výběhu pro slípky od 92 dnů stáří a starší byla snížena ze 4 m^2 na 3 m^2 na jednu slípku.

Byl stanoven počet stromů a keřů ve výběhu (nejméně jeden na 150 slípek).

Byla doplněna lhůta sedmi pracovních dnů mezi odebráním drůbeže ze zařízení a čištěním/dezinfekcí haly.

Jsou uvedeny podrobnosti o délce období ponechání haly bez obsádky, přičemž se konkrétně uvádí, že tuto lhůtu lze zkrátit na 12 dní za předpokladu, že celková délka posledních tří období bez obsádky přesahuje 42 dní.

— Podnadpis 5.3 Podmínky pro odebrání drůbeže ze zařízení a přepravu na jatka

Byla vypuštěna maximální šestihodinová čekací doba před porážkou.

Byla vložen podnadpis 5.4 Produkce drobů. Obsahuje ustanovení o podmínkách úpravy drobů na jatkách.

— Podnadpis 5.5 Porcování a obchodní úprava dílů drůbežího masa

Lhůta mezi porážkou a porcováním byla prodloužena.

— Podnadpis 5.6 Balení a obchodní úprava čerstvých produktů

Možnosti balení byly rozšířeny s ohledem na budoucí technologický vývoj.

— Podnadpis 5.7 Zmrazování produktů

Lhůta mezi porážkou a zmrazováním byla prodloužena.

☐ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Prvky dokládající souvislost se zeměpisným prostředím

Popis

Tento oddíl byl přepracován s ohledem na limit 2 500 slov stanovený pro jednotný dokument.

☑ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Zvláštní pravidla pro označování

Popis

Používání loga skupiny je nově dobrovolné, aby bylo možné zohlednit rozmanitost velikostí balení.

☑ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Vnitrostátní požadavky

Popis

Hlavní body kontroly byly uvedeny do souladu s navrhovanými změnami specifikace produktu.

☐ Změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Poularde du Périgord“

Referenční číslo EU: PGI-FR-01373-AM01 –19. 8. 2026

1. **Název (názvy)**

„Poularde du Périgord“

2. **Typ zeměpisného označení:**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Země, do 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*

„Poularde du Périgord“ je drůbež se žlutou svalovinou a žlutými běháky, která pochází z odolných, pomalu rostoucích druhů.

Doba chovu činí nejméně 120 dnů, včetně fáze dokrmování. Jatečná výtěžnost po výsledném zpracování představuje celé jatečně upravené tělo o minimální hmotnosti 2 kg u částečně vykuchaných těl, 1,8 kg u úpravy „métifet“ (částečně zpracovaná jatečná těla) a 1,7 kg u těl připravených k tepelné úpravě (úprava „ready-to-cook“), které jsou zařazeny do třídy A.

Jedná se o masitou drůbež pro slavnostní příležitosti s velmi vyvinutou a zaoblenou svalovou hmotou, která je rovnoměrně rozložena na drobné kostře. Velmi tenká kůže syté a jednotné žluté barvy dává vyniknout velmi silné vrstvě podkožního tuku. Všechny svaly se vyznačují vnitrosvalovou protučnělostí tvořící tzv. „persillé“ (mramorování).

Uvádí se na trh ve formě čerstvých nebo zmrazených jatečně upravených těl nebo dílů drůbežího masa. Produkt je nabízen k prodeji v nebaleném stavu nebo balený v ochranné atmosféře

Droby (srdce, játra a svalnaté žaludky) se prodávají čerstvé nebo zmrazené.

Jatečně upravená těla se nabízejí v těchto úpravách:

— částečně vykuchaná jatečně upravená těla (drůbež je oškubaná, vykuchaná, s hlavou, běháky a droby);

— „připravená k tepelné úpravě“ (drůbež je oškubaná, vykuchaná, bez hlavy, s běháky nebo bez nich),

— jatečná těla v úpravě „métifet“ nebo „méti-fait“ (drůbež je oškubaná, vykuchaná, s běháky nebo bez nich a s hlavou zasunutou pod křídlo).

Zvláštní péče musí být věnována jakosti celých jatečně upravených těl a dílů drůbežího masa, které musí být bez vady.

Jatečně upravená těla a díly drůbežího masa musí splňovat tato kritéria obchodní úpravy:

— Jatečně upravená těla prodávaná vcelku patří do třídy A.

— Díly drůbežího masa splňují kritéria obchodní úpravy pro třídu A a mohou pocházet z jatečně upravených těl třídy A nebo z jatečně upravených těl s drobnými vadami vzhledu, přičemž jejich hmotnost musí odpovídat nejméně 90 % hmotnosti vykuchaných jatečně upravených těl 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 úkony při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Chov a porážka se provádějí ve vymezené zeměpisné oblasti.

Périgordská jatka vyvinula a uchovala specifické know-how, které přispívá k pověsti produktu a ke konečné jakosti prezentovaného produktu, zejména obchodní úpravy „méti-fait“.

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

Porcování a balení musí probíhat v místě porážky. To umožňuje provádět tyto činnosti bezprostředně po sobě, aniž by byla nepříznivě ovlivněna jakost masa, které je při prodeji v čerstvém stavu křehkým produktem, jenž při kontaktu se vzduchem podléhá rychlé 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 štítcích může být uvedeno společné logo, které je k dispozici všem hospodářským subjektům, jež dodržují specifikaci produktu.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Department Dordogne: všechny obce;

departement Charente:

celá území obcí: Aubeterre-sur-Dronne, Bardenac, Bazac, Bellon, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisné-La Tude, Bonnes, Bors (kanton 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:

celá území obcí: 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 následujících 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,

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

departement Gironde:

celá území obcí: 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;

departement Haute-Vienne, s výjimkou 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:

celá území obcí: 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;

departement Lot, s výjimkou následujících 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 „Poularde du Périgord" spočívá v pověsti a jakosti produktu, a to díky metodě chovu a specifickému know-how chovatelů, kteří na podestýlku rozhazují zrní, a především díky krmnému režimu založenému na krmné dávce, jež musí sestávat ze dvou druhů obilovin a jílové přísady (bentonitu).

Specifičnost zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast se rozkládá v jihozápadní čtvrtině Francie, se středem v departementu Dordogne.

Takto vymezená odpovídá oblast Périgord rozsáhlé podhorské oblasti, jejíž svahy jsou obecně nakloněné na severovýchod a na jihozápad. Oblastí Périgord protéká řada vodních toků. Při průtoku různě tvrdými horninami voda vytvořila síť malých údolí, jež mají sice rozdílnou orientaci i profil, jako celek ale představují zásadní a charakteristický znak místního reliéfu. 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 nich se používají k produkci smektického jílu (bentonit a montmorillovit) s charakteristickými vlastnostmi.

Ve vymezené oblasti je obecně mírné klima zeslabeného oceánského typu. Podléhá tedy klimatickému vlivu severního Atlantiku, ale zároveň je výrazně ovlivňováno kontinentálním i středomořským podnebím.

V celé zeměpisné oblasti je rozšířené pěstování kukuřice. Ve velkém měřítku se pěstují slámové obilniny. Převažuje pšenice obecná a tritikale.

Pokud jde o lidské činitele, chov drůbeže se v oblasti Périgord výrazně rozšiřoval od 14. století.

I když se oblast Périgord stala 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 vymezuje způsob chovu drůbeže „podle tradiční zavedené périgordské metody“.

Způsob chovu slípek a díky němu získaná pověst podporují périgordské chovatele drůbeže v další produkci drůbeže pro slavnostní příležitosti podle tradičního know-how, které se v oblasti Périgord zachovalo.

Při chovu slípek se využívají stejné postupy jako při chovu kuřat: know-how týkající se krmení se mimořádně osvědčilo, pokud jde o prodloužení doby chovu těchto slípek a jejich výkrm. Stejně jako v minulosti rozhazují zemědělci v oblasti Périgord každý den na podestýlku v chlévě několik hrstí celých zrn. Krmnou dávku navíc doplňují bentonitem – jílem, který je v oblasti Périgord dobře známý pro své účinky na trávení drůbeže.

Specifičnost produktu

„Poularde du Périgord“ je masitá drůbež určená pro slavnostní příležitosti s velmi vyvinutými a zaoblenými svalovými partiemi na drobné kostře. Veškerá svalovina vykazuje vnitrosvalový tuk, který se označuje jako „mramorovaný“, a na trupu se nachází silná vrstva podkožního tuku.

Celá jatečně upravená těla nevykazují nedostatky a jejich prezentaci 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.

Obilí se přidává do krmné dávky podle osvědčeného a pravidelného střídání plodin na périgordských statcích a pro chov drůbeže představuje specifický a velmi dobře vyvážený výživový profil.

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 vhodnou pro výkrm.

Systematické doplňování krmiva o jíl (bentonit) zajišťuje dobrý zdravotní stav a dobré podmínky v halách. Drůbež tak pravidelně a rovnoměrně roste. Tyto postupy périgordských chovatelů jsou velmi důležité a mají význam s ohledem na růst svaloviny a na protučnělost slípek „Poularde du Périgord“ pocházejících z pomalu rostoucích druhů s mimořádně dlouhou dobou chovu.

Doplňování veškerého krmiva bentonitem vede k lepšímu vstřebávání krmné dávky po celou dobu života drůbeže. Kůže se jeví jako jemnější s jednotnějším zbarvením po celém jatečně upraveném těle a svaly se pod ní dobře rýsují. Proto vykazují jatečně upravená těla kuřic „Poularde du Périgord“ vyvážené rozložení tuku v břišní dutině, podkožního a vnitrosvalového tuku.

Tento postup souvisí se starou tradicí, kdy se každý den na podestýlku v hale rozhazuje několik hrstí celých zrn Původně hospodyně rozhazováním zrní svolávala drůbež a upevňovala tak pouto se zvířaty. Kromě toho se tím u kuřat podporuje instinkt hledání potravy – následně snáze prohledávají výběh. Jejich fyzická aktivita je větší a svalovina se lépe vyvíjí, protože tuk se ve svalech rozmístí rovnoměrně.

Pomáhá také stimulovat funkci svalnatého žaludku již od raného věku, čímž přispívá k lepšímu vstřebávání složek krmné dávky, a tudíž k rozvoji svaloviny.

Kromě toho stimuluje kuřata k neustálému hrabání v podestýlce, což přispívá k jejímu provzdušňování a udržení v suchém stavu po delší dobu. To je s ohledem na délku doby chovu této drůbeže důležité.

Každodenní prohrabávání a obracení podestýlky je u kuřic obzvláště důležité s ohledem na délku chovu této drůbeže pro slavnostní příležitosti, jehož závěrečná fáze probíhá v hale. Pobyt kuřic v hale na velmi čisté podestýlce v závěrečné fázi výkrmu totiž příznivě ovlivňuje velmi dobré opeření. To se následně snáze oškubává, a výsledná kvalita celých jatečně upravených těl, zejména v tradiční místní verzi zvané „méti-fait“, je tak vynikající.

Na charakteristické vlastnosti kuřic „Poularde du Périgord“ má také vliv volný chov ve výběžích, které jsou často svažité a osázené stromy. Drůbež má díky tomu pevnější kosti a svalovina (prsa a stehna) se tedy může lépe vyvíjet.

Období dokrmování v hale podporuje u slípek „Poularde du Périgord“ výskyt vnitrosvalového tuku, díky kterému má maso typickou „mramorovanou“ strukturu.

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 oblasti Périgord tak vynikající, je způsob krmení a vykrmování kukuřicí“.

Již od 19. století dokládala věhlas slípek „Poularde du Périgord“ soutěž, již pořádal původně departement Dordogne (1862), později všechny okolní departementy (Limoges v roce 1862, Agen v roce 1863, Niort v roce 1866). Oceňováni byli zejména chovatelé z oblasti Périgord. Pověst tradiční drůbeže „Poularde du Périgord“, jež je určená pro slavnostní příležitosti, je dnes díky svým chuťovým kvalitám ještě větší.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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