C/2026/5190

7.10.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/5190)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Poularde du Périgord«

EU-referencenummer: PGI-FR-01373-AM01 — 19.8.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Poularde du Périgord«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fødevarer og fødevaresuverænitet

6. **Klassificering som standardændring**

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Poularde du Périgord« falder ikke ind under nogen af de tre tilfælde, hvor der er tale om en såkaldt EU-ændring, dvs.:

a) omfatter en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller den beskyttede geografiske betegnelse

b) indebærer en risiko for, at tilknytningen til det geografiske område, ikke kommer i betragtning

c) fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Kontaktoplysninger

Beskrivelse

Kontaktoplysningerne for det nationale institut for oprindelse og kvalitet (Institut national de la qualité et de l'origine – INAO) og den ansøgende sammenslutning ajourføres.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Produkttype

Beskrivelse

Afsnittet om produkttypen, som tidligere var defineret efter klasse, udgår af produktspecifikationen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Varebeskrivelse

Beskrivelse

Beskrivelsen af produktet i produktspecifikationen ændres. Det præciseres, at de langsomt voksende racer, som »Poularde du Périgord« stammer fra, er hårdføre. Der tilføjes desuden kendetegn vedrørende føddernes gule farve.

Kravet om fjerfri hals fjernes, da det vigtigste er at bevare forpligtelsen til at anvende langsomt voksende racer.

Vægten på 1,8 kg for »métifet«-præsentationen af poularder indføres.

Emballeringsmetoderne udvides for at tage hensyn til den fremtidige teknologiske udvikling.

Det præciseres, at slagtekroppe og udskæringer tilhører klasse A.

Ferske eller dybfrosne slagtebiprodukter (hjerte, lever og kråse) føjes til de produkter, der kan markedsføres under betegnelsen »Poularde du Périgord«.

For fjerkræ bestemt til udskæring tilføjes der en minimumsvægt på 90 % af de rensede slagtekroppe uden slagtebiprodukter med henblik på at udnytte udskæringer af fjerkræ, der er i overensstemmelse med produktspecifikationen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Præcis afgrænsning af det geografiske område

Beskrivelse

Listen over kommuner ajourføres for at bringe den i overensstemmelse med den officielle geografiske kode fra 2025 uden at ændre produktionsområdet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Bevis for, at produktet har oprindelse i det geografiske område

Beskrivelse

Sporbarhedsskemaet udgår, da det ikke tilfører yderligere oplysninger. Tabellen er tilstrækkeligt udtømmende.

Denne del er blevet bragt i overensstemmelse med de ændringer, der er foretaget i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Beskrivelse af fremstillingsmetoden

Beskrivelse

— Underafsnit 5.1 Produktets livscyklus

Produktets livscyklus udgår, da det ikke tilfører yderligere oplysninger.

— Underafsnit 5.2 Opdræt

Det præciserer, at de anvendte racer er hårdføre og langsomt voksende. Kravet om nøgen hals udgår, og det samme gælder listen over brugbare racer og kravet om, at bestyrelsen skal godkende anvendelsen af en hårdfør, langsomt voksende race, der ikke er nævnt i produktspecifikationen.

Der tilføjes et forbud mod palmeolie i poulardernes foder.

Fodringsfaserne for poularder reduceres fra fire til tre faser ved at fjerne overgangsdatoerne mellem vækst og slutfedning, hvilket giver større fleksibilitet til at tilpasse foderblandingen. Den gennemsnitlige kornandel i rationen beregnes fremover som et vægtet gennemsnit for hele vækst- og opfedningsperioden.

Det præciseres, at antibiotikabehandling er begrænset til de indgreb, der er strengt nødvendige for at genoprette dyrenes gode sundhedstilstand.

Der tilføjes en bestemmelse om, at der skal være vinduer og lemme i bygninger.

Minimumsarealet for poularder, der er indtil 91 dage gamle, nedsættes fra 4 m^2/dyr til 2 m^2/dyr. Minimumsarealet for poularder fra den 92. dag nedsættes fra 4 m^2/dyr til 3 m^2/dyr.

Kravet til antallet af træer og buske på udearealet præciseres (mindst ét træ eller én busk pr. 150 poularder).

Der tilføjes en periode på syv arbejdsdage mellem afhentningen af fjerkræet og rengøringen/desinfektionen af bygningen.

Der gives nærmere oplysninger varigheden af tomgangsperioden, idet det blandt andet angives, at den kan reduceres til 12 dage, forudsat at den samlede varighed af de tre seneste tomgangsperioder overstiger 42 dage.

— I underafsnit 5.3 Betingelser for afhentning og transport til slagteriet

– Den maksimale ventetid inden slagtning på 6 timer udgår.

Der oprettes et underafsnit 5.4 Produktion af slagtebiprodukterne. Det indeholder bestemmelser om betingelserne for klargøring af slagtebiprodukter på slagterier.

— Underafsnit 5.5 Udskæring af produkter og præsentation af udskæringer

Tidsrummet mellem slagtning og udskæring forlænges.

— Underafsnit 5.6 Emballering og præsentation af friske produkter

Emballeringsmetoderne udvides for at tage hensyn til den fremtidige teknologiske udvikling.

— Underafsnit 5.7 Dybfrysning af produkter

Tidsrummet mellem slagtning og dybfrysning forlænges.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Beviser for tilknytning til det geografiske miljø

Beskrivelse

Denne del omskrives for at tage hensyn til grænsen på 2 500 ord i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Særlige mærkningskrav

Beskrivelse

Anvendelsen af sammenslutningens logo er valgfri for at tage højde for variationen i emballagernes størrelse.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Krav i nationale bestemmelser

Beskrivelse

De vigtigste punkter, der skal kontrolleres, er blevet bragt i overensstemmelse med de ændringer, der foreslås i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Poularde du Périgord«

EU-referencenummer: PGI-FR-01373-AM01 — 19.8.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Poularde du Périgord«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

02 – KØD OG SPISELIGE SLAGTEBIPRODUKTER

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Poularde du Périgord« er et fjerkræ med gult kød og gule fødder, der stammer fra hårdføre, langsomt voksende racer.

Den opdrættes i mindst 120 dage og omfatter en afsluttende opfedningsfase. Den omfatter en hel slagtekrop med en minimumsvægt på 2,0 kg for versionen uden indvolde, 1,8 kg for »métifet«-versionen og 1,7 kg for den »grydeklare« version, hvor præsentationen er af klasse A.

Der er tale om et fyldigt stykke fjerkræ, som indtages ved festlige lejligheder, med en meget veludviklet og fyldig muskulatur, der er jævnt fordelt på en fin knoglebygning. Skindet er meget tyndt og har en kraftig og ensartet gul farve og lader ane et meget betydeligt lag underhudsfedt. Den samlede muskelmasse har et højt intramuskulært fedtindhold, den såkaldte »marmorering«.

Poularden markedsføres som slagtekroppe eller udskæringer, ferske eller dybfrosne. Den udbydes til salg uemballeret eller emballeret i beskyttende emballage.

Slagtebiprodukter (hjerte, lever og kråse) markedsføres fersk eller frosset.

Slagtekroppene præsenteres som:

— udtarmede slagtekroppe (plukket og renset poulard, med hoved, fødder og slagtebiprodukter)

— slagtekroppe, der er »grydeklare« (plukket og renset poulard uden hoved, med eller uden mellemfodsben)

— fjerkrækroppe, der er »métifet« eller »méti-fait« (plukket og renset poulard med eller uden mellemfodsben og med hovedet lagt ind under vingen).

Der lægges stor vægt på, at slagtekroppene eller udskæringerne ved præsentationen fremstår fejlfri og af høj kvalitet.

Slagtekroppe og udskæringer skal opfylde følgende præsentationskriterier:

— Hele slagtekroppe, der markedsføres, er i klasse A.

— Udskæringerne opfylder kriterierne for præsentation i klasse A og kan stamme fra slagtekroppe i klasse A eller have mindre fejl, hvis mindstevægt er 90 % af slagtekroppene renset uden slagtebiprodukter.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

—

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Opdræt og slagtning finder sted i det geografiske område.

Slagterierne i Périgord har nemlig udviklet og bevaret en særlig knowhow, der bidrager til produktets omdømme og produktets endelige præsentationskvalitet, navnlig præsentationen »méti-fait«.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet, som betegnelsen henviser til*

Udskæring og emballering finder sted på slagteriet. Dette gør det muligt at gennemføre disse processer i rækkefølge og dermed undgå en negativ indvirkning på kødets kvalitet, som, når det markedsføres fersk, er et skrøbeligt produkt, der hurtigt forringes ved kontakt med luften.

4.6. *Særlige regler for mærkning af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Foruden de obligatoriske oplysninger, som mærknings- og fødevarelovgivningen foreskriver, omfatter mærkningen produktets registrerede betegnelse og Den Europæiske Unions BGB-symbol inden for samme synsfelt.

Etiketterne kan være forsynet med det fælles logo, der stilles til rådighed for alle erhvervsdrivende, der overholder produktspecifikationen.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Departementet Dordogne: alle kommuner

Departementet Charente:

hele kommuner: Aubeterre-sur-Dronne, Bardenac, Bazac, Bellon, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisné-La Tude, Bonnes, Bors (kantonen 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 og Yviers

Departementet Charente-Maritime:

hele kommuner: 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 og Saint-Pierre-du-Palais

Departementet Corrèze med undtagelse af kommunerne:

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 og Viam

og med undtagelse af den del af kommunen Argentat-sur-Dordogne, der kun omfatter den delegerede kommune Saint-Bazile-de-la-Roche

Departementet Gironde:

hele kommuner: 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 og Vignonet

Departementet Haute-Vienne med undtagelse af kommunerne:

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 og Villefavard

Departementet Lot-et-Garonne:

hele kommuner: 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 og Virazeil

Departementet Lot med undtagelse af kommunerne:

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 og Viazac

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på:

☑ omdømme

☑ angivet kvalitet

☐ andre kendetegn

Sammenfatning af tilknytningen

Tilknytningen til oprindelsen af »Poularde du Périgord« hænger sammen med produktets omdømme og kvalitet takket være opdrætsmetoden og opdrætternes knowhow. Dette omfatter udstrøning af hele kerner på strøelsen samt især en fodring baseret på en ration, der obligatorisk består af to kornsorter og et fodertilskud bestående af ler (bentonit).

Det geografiske områdes egenart

Det geografiske område er beliggende i den sydvestlige fjerdedel af Frankrig med centrum i departementet Dordogne.

Det såkaldte Périgord er et vidtstrakt område ved foden af en bjergkæde med hældning fra nordøst mod sydvest. De mange vandløb, der løber gennem klipper af forskellig hårdhedsgrad i dette område, har dannet et net af små dale med forskellige retninger og profiler, og er et af de topografiske kendetegn, der i størst grad præger landskabet i Périgord. Kun dalene, som er rige på alluvium, er velegnede til korndyrkning. Skråningerne, som ofte er stejle og skovbevoksede, er mere egnet til opdræt.

Den geologiske kompleksitet har begunstiget tilstedeværelsen af talrige mineralforekomster (jern, guld, kalksten og kaolin). Visse af dem udnyttes til produktion af fuller's jord af typen bentonit og montmorillonit med særlige egenskaber.

Klimaet i det geografiske område er generelt tempereret, et moderat kystklima, dvs. det er underlagt det nordatlantiske klimasystem, men er også samtidig præget af både det kontinentale klimasystem og middelhavsklimaet.

Dyrkningen af majs er meget udbredt i hele det geografiske område. Også korn dyrkes i vid udstrækning, fortrinsvis blød hvede og triticale.

Med hensyn til menneskelige faktorer begyndte udviklingen af fjerkræavl for alvor i det 14. århundrede.

Først i løbet af det 19. århundrede blev Périgord et område, der var specialiseret i fjerkræproduktion, men som dog bevarede sin traditionelle familiebaserede karakter.

Det første »Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord« blev oprettet i 1953. I sine tekniske forskrifter fra dengang fastlægger organisationen, hvordan fjerkræet skal opdrættes »ifølge den gængse metode på gårdene i Périgord«.

Udviklingen og den anseelse, kyllingen opnåede, har tilskyndet fjerkræavlerne i Périgord til at udvikle en produktion af fjerkræ, som indtages ved festlige lejligheder, på grundlag af den traditionelle knowhow, der er bevaret i Périgord.

Opdrættet af poularder er udviklet efter de samme metoder som opdræt af kyllinger. Knowhow om foder har vist sig særdeles relevant i forbindelse med forlængelsen af opdrættet og opfodringen af disse kyllinger. Som tidligere spreder opdrætteren i Périgord nogle håndfulde hele korn ud over strøelsen i hønsehuset. Det supplerer desuden fodermængden bestående af korn med bentonit, en lerart i Périgord, som er velkendt for sine fordøjelsesfremmende egenskaber for fjerkræ.

Produktets egenart

»Poularde du Périgord« er et fyldigt fjerkræ til indtagelse ved festlige lejligheder, som har en meget veludviklet og fyldig muskelmasse. Den samlede muskelmasse har et højt intramuskulært fedtindhold, den såkaldte »marmorering«, og et meget betydeligt lag underhudsfedt.

Der lægges stor vægt på, at slagtekroppene ved præsentationen fremstår fejlfri og af høj kvalitet.

Årsagssammenhæng

På grund af det geografiske områdes milde kystklima og beliggenhed i lav til middel højde er det et velegnet sted til opdræt af fjerkræ.

Dalene, som er rige på alluvium, anvendes til dyrkning af korn, og de ofte stejle og skovklædte skråninger til udearealer til fjerkræet.

Forholdet mellem de forskellige kornsorter i foderrationen beror på, at de længe og regelmæssigt har været en fast bestanddel af sædskiftet på bedrifterne i Périgord. De har en specifik ernæringsprofil, som er særdeles afbalanceret i forhold til udviklingen og opfedningen af fjerkræ.

Blandt de anvendte kornsorter indtager majs, som er den dominerende afgrøde, en fremtrædende plads, idet den manglende frøskal om kornet gør det lettere at fordøje og dermed giver det en bedre optagelseskvalitet. På grund af det høje fedt- og stivelsesindhold i majs er det et særligt energiholdigt og velegnet foder til opfedning af poularder.

Når foderrationen systematisk suppleres med ler (bentonit), sikres en god sundhedstilstand og bedre miljøbetingelser i hønsehuset, hvilket fremmer en mere harmonisk og jævn vækst hos fjerkræet. Dette valg, som de perigordiske opdrættere har truffet, har vist sig at være meget afgørende og velbegrundet for udviklingen af muskelmassen og opfedningen af »Poularde du Périgord«, så meget desto mere fordi det drejer sig om fjerkræ af langsomt voksende race med en meget lang opdrætsperiode.

Tilsætningen af bentonit til alt foderet medfører, at det bedre optages i hele dyrets levetid. Denne bedre optagelse fremmer en bedre udvikling af alle væv, bl.a. musklerne, og en bedre fedtfordeling. Derfor har fjerkrækroppene af »Poularde du Périgord« en afbalanceret fordeling mellem bugfedt, underhudsfedt og intramuskulært fedt.

Denne praksis hænger sammen med den overleverede tradition med hver dag at strø nogle håndfulde hele korn ud over strøelsen i hønsehuset. Denne gamle metode, som tidligere gjorde det muligt for bondekonerne at samle fjerkræet, styrker forbindelsen mellem opdrætteren og fjerkræet, stimulerer kyllingernes instinkt med hensyn til at pikke efter føde og har en positiv indvirkning på dyrenes søgning efter føde på udearealerne. Denne adfærd giver sig udslag i en større fysisk aktivitet, som fører til udvikling af en kraftigere muskulatur med en bedre fedtfordeling i musklerne.

Den bidrager ligeledes til at stimulere kråsens funktion fra en tidlig alder og medvirker til at forbedre optagelsen af de bestanddele i foderet, som bidrager til muskelmassens udvikling.

Endvidere fremmer denne adfærd kyllingernes vedvarende skraben i strøelsen, der således ventileres og holdes tør længere, hvilket er vigtigt af hensyn til den lange opdrætsperiode for dette fjerkræ.

Den daglige vane med at skrabe og vende strøelsen er særlig vigtig for poularder, fordi opdrætstiden for dette fjerkræ til indtagelse ved festlige lejligheder er lang og afsluttes med en periode i indelukke. Det fremmer nemlig en rigtig god fjerdragtstilstand, at poularderne opholder sig indendørs på en meget ren strøelse i slutningen af opfedningsperioden. Det betyder en lettere plukning og dermed en fejlfri præsentation af de hele fjerkrækroppe, navnlig i den traditionelle lokale version »méti-fait«.

Opdræt på friland på ofte skrånende og skovklædte udearealer har ligeledes en betydning for den særlige egenart for »Poularde du Périgord«. der viser sig i en mere solid benbygning, som muliggør udviklingen af en større muskelmasse (fileter og lår).

Det intramuskulære fedt, som giver kødet hos »Poularde du Périgord« den særlige marmorerede tekstur, dannes i løbet af den afsluttende opfedningsfase, som foregår indendørs.

Alle disse faktorer blev beskrevet i 1929 af regionens berømte kok, La Mazille, i hans samling af lokale opskrifter, hvori det hedder: »En af hovedårsagerne til den fortræffelige kvalitet af fjerkræet i Périgord er den måde, hvorpå det fodres og opfedes med majs.«

Det omdømme, som »Poularde du Périgord«nyder, er ligeledes dokumenteret fra begyndelsen af det 19. århundrede gennem de konkurrencer, der blev afholdt først i Dordogne (1862) og herefter i alle nabodepartementerne (Limoges 1862, Agen 1863 og Niort 1866), som for størstepartens vedkommende belønnede perigordiske opdrættere. Takket være den fortrinlige smag af traditionelt opdrættet fjerkræ, der egner sig til en festlig anledning, nyder produktet »Poularde du Périgord« i dag en stadig voksende anerkendelse.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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