Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/5190

7.10.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/5190)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Poularde du Périgord“

EU-Nr.: PGI-FR-01373-AM01 — 19.8.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Poularde du Périgord“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l’agriculture, de l’agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung der g.g.A. „Poularde du Périgord“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung oder der geschützten geografischen Angabe,

b) eine Änderung, die die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) eine Änderung, die weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Angaben zur Kontaktstelle

Beschreibung

Die Kontaktdaten des Nationalen Instituts für Ursprung und Qualität (Institut national de l'origine et de la qualité (, INAO) und der antragstellenden Vereinigung werden aktualisiert.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Art des Erzeugnisses

Beschreibung

Die Rubrik über die Erzeugnisart, die früher über die Klasse festgelegt wurde, wird aus der Produktspezifikation gestrichen.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Beschreibung des Erzeugnisses

Beschreibung

Die Beschreibung des Erzeugnisses in der Produktspezifikation wird geändert. Es wird darauf hingewiesen, dass die langsam wachsenden Rassen, von denen das Erzeugnis mit dem Namen „Poularde du Périgord" stammt, robust sind. Zudem wird die gelbe Farbe der Füße als Merkmal hinzugefügt.

Das Kriterium des unbefiederten Halses wird gestrichen, da es im Wesentlichen darum geht, die Verpflichtung zur Verwendung langsam wachsender Rassen beizubehalten.

Für Poularden-Schlachtkörper des Typs „métifet" wird ein Gewicht von 1,8 kg festgelegt.

Es werden Verpackungsarten ergänzt, um zukünftigen technologischen Entwicklungen Rechnung zu tragen.

Es wird präzisiert, dass Schlachtkörper und Teilstücke der Handelsklasse A angehören müssen.

Die Erzeugnisse, die unter dem Namen „Poularde du Périgord" vermarktet werden dürfen, werden um frische oder tiefgekühlte Schlachtnebenerzeugnisse (Herz, Leber, Muskelmagen) ergänzt.

Es wird hinzugefügt, dass zur Zerlegung bestimmtes Geflügel ein Gewicht von mindestens 90 % des Gewichts ausgenommener Schlachtkörper ohne Schlachtnebenerzeugnisse aufweisen muss. Dadurch sollen Teilstücke von Geflügel, das der Produktspezifikation entspricht, aufgewertet werden.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Abgrenzung des geografischen Gebiets

Beschreibung

Die Liste der Gemeinden wird aktualisiert, um sie mit dem amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2025 in Einklang zu bringen, ohne dass daraus eine Änderung des Erzeugungsgebiets folgt.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt

Beschreibung

Die schematische Darstellung der Rückverfolgbarkeit wird gestrichen, da aus ihr keine zusätzlichen Informationen hervorgehen. Die Angaben in der Tabelle sind umfassend genug.

Dieser Teil wird mit den an der Produktspezifikation vorgenommenen Änderungen in Einklang gebracht.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Beschreibung des Erzeugungsverfahrens

Beschreibung

— Nummer 5.1 Schaubild zum Lebenszyklus des Erzeugnisses

Das Schaubild zum Lebenszyklus des Erzeugnisses wird gestrichen, da aus diesem keine zusätzlichen Informationen hervorgehen.

— Nummer 5.2 Haltung

Es wird angegeben, dass die verwendeten Rassen robust sind und langsam wachsen. Das Merkmal des unbefiederten Halses sowie die Liste der zulässigen Rassen und die Verpflichtung, nach der die Verwendung einer nicht in der Produktspezifikation genannten, langsam wachsenden robusten Rasse von dem Verwaltungsrat zu genehmigen ist, werden gestrichen.

Ein Verbot, wonach das Futter der Poularden kein Palmöl enthalten darf, wird neu aufgenommen.

Die Fütterungsphasen der Poularden werden von vier auf drei Phasen reduziert, indem der Übergangszeitraum zwischen Wachstum und Ausmast gestrichen wird, was eine flexiblere Anpassung der Futterration ermöglicht. Der durchschnittliche Getreideanteil der Futterration wird über die gesamte Wachstums- und Ausmastphase gewichtet berechnet.

Es wird darauf hingewiesen, dass Antibiotikabehandlungen strikt auf das Maß beschränkt sind, das es braucht, um die Tiergesundheit wiederherzustellen.

Neu aufgenommen wird eine Bestimmung, die vorschreibt, dass die Ställe mit Fenstern und Klappen ausgestattet sein müssen.

Die Mindestauslauffläche für Poularden bis zum Alter von 91 Tagen wird von 4 m^2/Tier auf 2 m^2/Tier verringert. Die Mindestauslauffläche für Poularden ab dem Alter von 92 Tagen wird von 4 m^2/Tier auf 3 m^2/Tier verringert.

Die Anzahl der Bäume und Büsche auf der Auslauffläche (mindestens einer für 150 Tiere) wird festgelegt.

Es wird eine Frist von sieben Arbeitstagen zwischen der Ausstallung des Geflügels und der Reinigung/Desinfektion des Stalles hinzugefügt.

Die Dauer der hygienebedingten Leerzeit wird genauer geregelt, wobei insbesondere darauf hingewiesen wird, dass sie auf 12 Tage verkürzt werden kann, sofern die Gesamtdauer der letzten drei hygienebedingten Leerzeiten mehr als 42 Tage beträgt.

— Nummer 5.3 Bedingungen für die Ausstallung und den Transport zum Schlachthof

Die Wartezeit bis zur Schlachtung von höchstens sechs Stunden wird gestrichen.

Neu aufgenommen wird die Nummer 5.4 Erzeugung von Schlachtnebenerzeugnissen. Sie enthält Bestimmungen für die Zubereitung der Schlachtnebenerzeugnisse in den Schlachthöfen.

— Nummer 5.5 Zerlegung der Erzeugnisse und Aufmachung der Teilstücke

Der Zeitraum zwischen Schlachtung und Zerlegung wird verlängert.

— Nummer 5.6 Verpackung und Aufmachung frischer Erzeugnisse

Es werden Verpackungsarten ergänzt, um zukünftigen technologischen Entwicklungen Rechnung zu tragen.

— Nummer 5.7 Tiefkühlen von Erzeugnissen

Der Zeitraum zwischen Schlachtung und Tiefkühlen wird verlängert.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Elemente, aus denen sich der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergibt

Beschreibung

Dieser Teil wird neu formuliert, damit die für das Einzige Dokument vorgegebene Höchstgrenze von 2 500 Wörtern eingehalten wird.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung

Beschreibung

Das Aufbringen des Logos der Vereinigung ist nunmehr optional, um der unterschiedlichen Größe der Verpackungen Rechnung zu tragen.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Nationale Anforderungen

Beschreibung

Die wichtigsten zu kontrollierenden Punkte werden mit den in der Produktspezifikation vorgeschlagenen Änderungen in Einklang gebracht.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Poularde du Périgord“

EU-Nr.: PGI-FR-01373-AM01 — 19.8.2026

1. **Name(n)**

„Poularde du Périgord“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

02 — FLEISCH UND GENIEßBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Die „Poularde du Périgord“ ist ein von langsam wachsenden robusten Rassen stammendes Geflügel mit gelbem Fleisch und gelben Füßen.

Ihre Aufzucht dauert 120 Tage und umfasst eine Ausmastphase. Ganze Schlachtkörper weisen ein Mindestgewicht von 2,0 kg in entdarmtem Zustand („effilé“), 1,8 kg beim Typ „métifet“ sowie 1,7 kg in küchenfertigem Zustand auf und entsprechen der Aufmachung der Handelsklasse A.

Es handelt sich um ein fleischiges Festtagsgeflügel mit stark ausgeprägter voller Muskulatur, die gut über den feinen Körper verteilt ist. Die sehr feine Haut hat eine gleichmäßige, intensiv gelbe Farbe und lässt einen bedeutenden Unterhautfettgewebeanteil erkennen. Die gesamte Muskelmasse enthält intramuskuläres Fett („durchwachsenes“ Muskelfleisch).

Es wird als Schlachtkörper oder in Stücken, frisch oder tiefgekühlt vermarktet. Das Geflügel wird unverpackt oder in einer Schutzverpackung zum Verkauf angeboten.

Schlachtnebenerzeugnisse (Herz, Leber, Muskelmagen) werden frisch oder tiefgekühlt vermarktet.

Die Schlachtkörper werden in folgenden Formen dargeboten:

— Schlachtkörper „effilé“ (oD-Ware) (Poularde, gerupft, entdarmt, mit Kopf, Füßen und Innereien),

— küchenfertiger Schlachtkörper (Poularde, gerupft, ausgenommen, ohne Kopf, mit oder ohne Ständer),

— Schlachtkörper „métifet“ oder „méti-fait“ (Poularde, gerupft, ausgenommen, mit oder ohne Ständer und mit unter einen Flügel geschobenem Kopf).

Das äußere Erscheinungsbild der ganzen Schlachtkörper oder Teilstücke ist einwandfrei und weist keine Mängel auf.

Die Schlachtkörper und Teilstücke erfüllen die folgenden Aufmachungskriterien:

— Im Ganzen vermarktete Schlachtkörper gehören der Handelsklasse A an.

— Teilstücke entsprechen den Aufmachungskriterien der Handelsklasse A und können von Schlachtkörpern der Handelsklasse A stammen oder von Schlachtkörpern mit leichten Mängeln, die ein Gewicht von mindestens 90 % des Gewichts ausgenommener Schlachtkörper ohne Schlachtnebenerzeugnisse aufweisen.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Haltung und die Schlachtung erfolgen im geografischen Gebiet.

Die Schlachthöfe im Périgord haben ein besonderes Fachwissen entwickelt und bewahrt, das zum guten Ansehen und zum hochwertigen äußeren Erscheinungsbild der Erzeugnisse beiträgt, insbesondere bei der Aufmachung „méti-fait“.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Zerlegen und Verpacken erfolgen im Schlachthof. Dadurch wird ein reibungsloser Arbeitsablauf gewährleistet und eine Beeinträchtigung der Qualität des Fleisches vermieden, bei dem es sich, wenn es frisch vermarktet wird, um ein empfindliches Erzeugnis handelt, das sich bei Luftkontakt schnell nachteilig verändert.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den in den Vorschriften für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben weist die Kennzeichnung den eingetragenen Namen des Erzeugnisses und das Unionszeichen für die g.g.A. im gleichen Sichtfeld auf.

Die Etiketten können das einheitliche Logo tragen, das allen Wirtschaftsbeteiligten, die die Produktspezifikation einhalten, zur Verfügung gestellt wird.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Departement Dordogne: alle Gemeinden;

Departement Charente:

Vollständig einbezogene Gemeinden: 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, Yviers;

Departement Charente-Maritime:

Vollständig einbezogene Gemeinden: 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, Saint-Pierre-du-Palais;

Departement Corrèze mit Ausnahme folgender Gemeinden:

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, Viam;

sowie mit Ausnahme des Teils der Gemeinde Argentat-sur-Dordogne, der ausschließlich das Gebiet der Teilgemeinde Saint-Bazile-de-la-Roche umfasst;

Departement Gironde:

Vollständig einbezogene Gemeinden: 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, Vignonet;

Departement Haute-Vienne mit Ausnahme folgender Gemeinden:

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, Villefavard;

Departement Lot-et-Garonne:

Vollständig einbezogene Gemeinden: 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, Virazeil;

Departement Lot mit Ausnahme folgender Gemeinden:

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, Viazac

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung stützt sich auf Folgendes:

☑ Ansehen

☑ bestimmte Qualität

☐ andere Eigenschaften

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Der Zusammenhang mit dem Ursprung von „Poularde du Périgord" beruht auf dem Ansehen und der Qualität des Erzeugnisses, die auf die Haltungsform und das Know-how der Züchter zurückzuführen sind, das sich darin zeigt, dass ganze Getreidekörner auf der Streu verteilt werden und insbesondere das Futter aus einer Futterration besteht, die sich zwingend aus zwei Getreidearten und einer tonhaltigen Beimischung (Bentonit) zusammensetzt.

Besonderheit des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet befindet sich im südwestlichen Teil Frankreichs und konzentriert sich auf das Departement Dordogne.

Das sogenannte Gebiet des Périgord umfasst ein großes, am Fuß von Bergen gelegenes und von Nordosten nach Südwesten abfallendes Gelände. Die zahlreichen Wasserläufe haben beim Überfließen des unterschiedlich harten Gesteins ein Netz kleiner, verschiedenartig ausgerichteter und ausgeformter Täler entstehen lassen, durch das die Oberflächengestalt des Périgord jedoch maßgeblich geprägt ist. Nur die an Schwemmland reichen Täler sind wirklich für den Anbau von Getreide geeignet. Die oft abschüssigen und mit Bäumen bestandenen Hänge werden hingegen eher für die Viehhaltung genutzt.

Aufgrund der geologischen Komplexität verfügt das Gebiet über zahlreiche Bodenschätze (Eisen, Gold, Kalkstein, Kaolin). Einige davon werden zur Herstellung von Ton vom Smektit-Typ (Bentonit und Montmorillonit) genutzt, der besondere Eigenschaften aufweist.

Das abgeschwächt ozeanische Klima im geografischen Gebiet ist insgesamt gemäßigt und unterliegt dem nordatlantischen Klimasystem, trägt aber auch deutliche kontinentale und mediterrane Züge.

Der Maisanbau ist im gesamten geografischen Gebiet weitverbreitet. Auch Halmgetreide wird vielerorts angebaut, bevorzugt Weichweizen und Triticale.

Was den menschlichen Faktor anbelangt, so reicht der Beginn einer ausgeprägten Geflügelzucht im Périgord bis ins 14. Jahrhundert zurück.

Erst im 19. Jahrhundert verbreitet sich die Geflügelzucht im gesamten Périgord, wobei die Erzeugung jedoch ihren traditionellen und familiären Charakter bewahren konnte.

1953 entsteht die erste Interessengemeinschaft zum Schutz der Bauernhofhühner aus dem Périgord (Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord). In den technischen Richtlinien der damaligen Zeit heißt es, dass das Geflügel nach den im Périgord üblichen Methoden der traditionellen Bauernhofhaltung aufgezogen wird.

Die verstärkte Geflügelhaltung sowie die dadurch erlangte Bekanntheit ermuntern die Geflügelhalter aus dem Périgord dazu, aufbauend auf dem erworbenen und bewahrten traditionellen Know-how mit der Erzeugung von Festtagsgeflügel zu beginnen.

Die Poularden werden auf die gleiche Weise gehalten wie die Hühner: Die speziellen Erfahrungen in Bezug auf das Futter sind bei der längeren Haltung dieser Hühner und ihrer Mast von besonderem Wert. Wie früher verteilen die Züchter im Périgord täglich mehrere Handvoll ganzer Getreidekörner auf der Streu im Stall. Ferner mengen sie der Getreideration Bentonit bei, einen im Périgord wegen seiner verdauungsfördernden Eigenschaften bei Geflügel hochgeschätzten Ton.

Besonderheit des Erzeugnisses

Die „Poularde du Périgord“ ist ein fleischiges Festtagsgeflügel mit gut entwickelter und praller Muskelmasse. Die gesamte Muskelmasse enthält intramuskuläres Fettgewebe und ist somit „durchwachsen“; auch subkutanes Fettgewebe ist reichlich vorhanden.

Das äußere Erscheinungsbild der ganzen Schlachtkörper ist einwandfrei und weist keine Mängel auf.

Ursächlicher Zusammenhang

Das geografische Gebiet eignet sich mit seinem milden Ozeanklima und seiner geringen bis mittleren Höhenlage hervorragend für die Geflügelzucht.

In den an Schwemmland reichen Tälern wird Getreide angebaut und die oft abschüssigen und mit Bäumen bestandenen Hänge werden als Geflügelauslaufflächen genutzt.

Die Kombination dieser Getreidearten in der Futterration, die daraus entsteht, dass sie gleichbleibender und bewährter Bestandteil der Fruchtfolge der Agrarbetriebe im Périgord sind, ergibt ein spezielles Nährwertprofil, das im Hinblick auf die Geflügelzucht besonders ausgewogen ist.

Unter den verwendeten Getreidearten nimmt der Mais, dessen Anbau vorherrschend ist, eine besondere Stellung ein. Da das Maiskorn keine Samenschale hat, ist es leicht verdaulich und daher besser verwertbar. Zudem ist es aufgrund seines hohen Fett- und Stärkegehalts ein besonders energiereiches Getreide für die Poulardenmast.

Durch die systematische Zugabe von Ton (Bentonit) zur Futterration werden ein sehr guter Gesundheitszustand und beste Haltungsbedingungen in den Ställen gewährleistet, was zu einem harmonischen und gleichmäßigen Wachstum des Geflügels beiträgt. Diese von den Viehhaltern aus dem Périgord vorgenommene Beimischung hat sich als sehr wichtig und richtig im Hinblick auf den Aufbau von Muskelmasse und Fettgewebe bei der „Poularde du Périgord“ erwiesen, und zwar umso mehr, als es sich um Geflügel langsam wachsender Rassen handelt, deren Aufzuchtdauer besonders lang ist.

Durch die Beimischung von Bentonit zu sämtlichen Futtermitteln sind diese für die Tiere während ihres gesamten Lebenszyklus besser verdaulich. Dadurch werden eine bessere Entwicklung sämtlicher Gewebe, insbesondere der Muskeln, sowie eine bessere Fettverteilung gefördert. So weisen die Schlachtkörper der „Poularde du Périgord“ eine ausgewogene Verteilung zwischen Bauchfett, Unterhautfett und intramuskulärem Fett auf.

Neben dieser Tradition hat sich auch der Brauch erhalten, auf der Streu in den Ställen jeden Tag mehrere Handvoll ganzer Getreidekörner zu verteilen. Diese altüberlieferte Geste, mit der der Bauer einst seine Hühner anlockte, stärkt die Beziehung zwischen dem Halter und seinem Geflügel, stimuliert bei den Küken den Instinkt zu picken und verbessert schließlich die Nutzung der Auslaufflächen. Zudem wird auf diese Weise die körperliche Bewegung angeregt, wodurch sich die Muskulatur stärker entwickelt und sich das Fett besser an den Muskeln verteilt.

Gleichermaßen wird dadurch von Anfang an die Funktion des Muskelmagens stimuliert, was zur besseren Aufnahme der Bestandteile der Futterration und damit zum Aufbau der Muskelmasse beiträgt.

Im Übrigen werden die Küken so zum kontinuierlichen Scharren in der Streu angeregt, wodurch diese belüftet und länger trocken gehalten wird, was in Anbetracht der Haltungsdauer bei diesem Geflügel bedeutsam ist.

Das tägliche Scharren und Wenden der Streu ist für die Poularden angesichts der langen Haltungsdauer bei diesem Festtagsgeflügel, die mit einer Phase im geschlossenen Stall abschließt, besonders wichtig. So sorgt die saubere Streu im Stall am Ende der Mast für einen sehr guten Zustand des Gefieders bei den Poularden. Dadurch lassen sie sich leichter rupfen, weshalb das äußere Erscheinungsbild der ganzen Schlachtkörper einwandfrei ist, insbesondere die der traditionellen Schlachtkörper vom regionalen Typ „méti-fait".

Die Freiland- und Auslaufhaltung auf oft abschüssigem und mit Bäumen bewachsenem Gelände trägt ebenfalls zu den Besonderheiten der „Poularde du Périgord" bei, denn sie bewirkt einen kräftigen Knochenbau und damit eine stärkere Muskelentwicklung (Filets und Keulen).

Das intramuskuläre Fett, das dem Fleisch der „Poularde du Périgord" eine spezielle Textur verleiht, die als „durchwachsen" bezeichnet wird, bildet sich während der im Stall erfolgenden Ausmastphase.

Auf all diese Aspekte wies 1929 La Mazille, eine berühmte Köchin aus der Region, in ihrer Sammlung lokaler Rezepte hin: „Ein Hauptgrund für die ausgezeichnete Qualität des Geflügels aus dem Périgord liegt in der Art, wie sie mit Mais gefüttert und gemästet werden."

Bereits im 19. Jahrhundert hat sich der gute Ruf der „Poularde du Périgord" bei Wettbewerben etabliert, die zunächst in der Dordogne (1862) und später in allen angrenzenden Departements (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866) abgehalten wurden und bei denen die Auszeichnungen hauptsächlich an Viehhalter aus dem Périgord gingen. Durch die geschmackliche Qualität dieses Festtagsgeflügels traditioneller Art wächst das Ansehen der „Poularde du Périgord" noch stets weiter.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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