Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/5190

7.10.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/5190)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Poularde du Périgord»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-FR-01373-AM01 —19.8.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Poularde du Périgord»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Οργανισμός

Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων και Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΓΕ «Poularde du Périgord» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση· πιο συγκεκριμένα:

α) δεν συνεπάγεται αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης / της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης·

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Στοιχεία επικοινωνίας

Περιγραφή

Τα στοιχεία επικοινωνίας του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (ΙΝΑΟ) και της αιτούσας ομάδας έχουν επικαιροποιηθεί.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τύπος προϊόντος

Περιγραφή

Απαλείφεται από τις προδιαγραφές προϊόντος η ενότητα σχετικά με τον τύπο του προϊόντος, ο οποίος οριζόταν προηγουμένως από την κλάση του.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Περιγραφή προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποιείται η περιγραφή του προϊόντος στις προδιαγραφές προϊόντος. Διευκρινίζεται ότι οι φυλές βραδείας ανάπτυξης από τις οποίες προέρχεται το «Poularde du Périgord» είναι ανθεκτικές. Προστίθενται επίσης λεπτομέρειες σχετικά με το κίτρινο χρώμα των ποδιών.

Απαλείφεται το χαρακτηριστικό που αφορά τον γυμνόλαιμο, δεδομένου ότι το ουσιαστικό είναι να διατηρηθεί η υποχρέωση χρήσης φυλών βραδείας ανάπτυξης.

Προστίθεται βάρος 1,8 kg για τις πουλάδες «métifet».

Οι επιλογές συσκευασίας διευρύνονται ώστε να λαμβάνονται υπόψη οι μελλοντικές τεχνολογικές εξελίξεις.

Διευκρινίζεται ότι τα σφάγια και τα τεμάχια ταξινομούνται στην κατηγορία Α.

Στα προϊόντα που μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο με την ονομασία «Poularde du Périgord» προστίθενται νωπά ή κατεψυγμένα εντόσθια (καρδιά, συκώτι, στομάχι).

Για τα πουλερικά που προορίζονται για τεμαχισμό, προστίθεται ελάχιστο βάρος 90 % των εκσπλαχνισμένων σφαγίων χωρίς εντόσθια, προκειμένου να αξιοποιούνται τα τεμάχια πουλερικών που συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή

Ο κατάλογος των δήμων επικαιροποιείται ώστε να ευθυγραμμιστεί με τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2025 χωρίς να αλλάξει η περιοχή παραγωγής.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Το διάγραμμα ιχνηλασιμότητας απαλείφεται, καθώς δεν παρέχει πρόσθετες πληροφορίες. Ο πίνακας παρέχει επαρκείς πληροφορίες.

Η ενότητα αυτή ευθυγραμμίζεται με τις τροποποιήσεις που επήλθαν στις προδιαγραφές προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής

Περιγραφή

— Υπότιτλος 5.1 Κύκλος ζωής προϊόντος

Το διάγραμμα του κύκλου ζωής προϊόντος απαλείφεται, καθώς δεν παρέχει πρόσθετες πληροφορίες.

— Υπότιτλος 5.2 Ζωικό κεφάλαιο

Διευκρινίζεται ότι οι φυλές που χρησιμοποιούνται είναι ανθεκτικές και βραδείας ανάπτυξης. Απαλείφεται το χαρακτηριστικό που αφορά τον γυμνόλαιμο, καθώς και ο κατάλογος των χρησιμοποιήσιμων φυλών και η απαίτηση έγκρισης από το διοικητικό συμβούλιο της χρήσης ανθεκτικής φυλής βραδείας ανάπτυξης που δεν αναφέρεται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Προστίθεται η απαγόρευση χρήσης φοινικέλαιου στη διατροφή των πουλάδων.

Τα στάδια σίτισης για τις πουλάδες μειώνονται από τέσσερα σε τρία ως αποτέλεσμα της κατάργησης των ημερομηνιών μετάβασης μεταξύ της ανάπτυξης και της τελικής πάχυνσης και με τον τρόπο αυτό παρέχεται μεγαλύτερη ευελιξία για την προσαρμογή του τύπου της ζωοτροφής. Η μέση περιεκτικότητα του σιτηρεσίου σε σιτηρά θα υπολογίζεται πλέον σε σταθμισμένη βάση καθ' όλη τη διάρκεια του σταδίου ανάπτυξης-πάχυνσης.

Διευκρινίζεται ότι οι αντιβιοτικές αγωγές πρέπει να περιορίζονται στις απολύτως αναγκαίες για την αποκατάσταση της υγείας των ζώων.

Προστίθεται διάταξη σύμφωνα με την οποία οι ορνιθώνες πρέπει να είναι εξοπλισμένοι με παράθυρα και θυρίδες.

Η ελάχιστη επιφάνεια ελεύθερης βοσκής για τις πουλάδες ηλικίας έως 91 ημερών μειώνεται από 4 m^2/πτηνό σε 2 m^2/πτηνό. Η ελάχιστη επιφάνεια ελεύθερης βοσκής για τις πουλάδες ηλικίας 92 ημερών και άνω μειώνεται από 4 m^2/πτηνό σε 3 m^2/πτηνό.

Προσδιορίζεται ο αριθμός των δένδρων και των θάμνων στον χώρο ελεύθερης βοσκής (τουλάχιστον ένα ανά 150 πουλάδες).

Προστίθεται περίοδος επτά εργάσιμων ημερών μεταξύ της απομάκρυνσης των πουλερικών και του καθαρισμού / της απολύμανσης του ορνιθώνα.

Δίνονται λεπτομέρειες σχετικά με τη διάρκεια της περιόδου ανάπαυσης· αναφέρεται συγκεκριμένα ότι μπορεί να μειωθεί σε 12 ημέρες, υπό την προϋπόθεση ότι η συνολική διάρκεια των τριών τελευταίων περιόδων ανάπαυσης υπερβαίνει τις 42 ημέρες.

— Υπότιτλος 5.3 Όροι απομάκρυνσης και μεταφοράς στο σφαγείο

Καταργείται ο μέγιστος χρόνος αναμονής έξι ωρών πριν από τη σφαγή.

Εισάγεται ο υπότιτλος 5.4 Παραγωγή εντοσθίων. Περιέχει διατάξεις σχετικά με τους όρους παρασκευής των εντοσθίων στα σφαγεία.

— Υπότιτλος 5.5 Τεμαχισμός και παρουσίαση των προϊόντων κοπής

Παρατείνεται η χρονική περίοδος μεταξύ σφαγής και τεμαχισμού.

— Υπότιτλος 5.6 Συσκευασία και παρουσίαση νωπών προϊόντων

Οι επιλογές συσκευασίας διευρύνονται ώστε να ανταποκρίνονται στις μελλοντικές τεχνολογικές εξελίξεις.

— Υπότιτλος 5.7 Κατάψυξη των προϊόντων

Παρατείνεται η χρονική περίοδος μεταξύ σφαγής και κατάψυξης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Στοιχεία που αποδεικνύουν τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον

Περιγραφή

Η ενότητα αυτή αναδιατυπώνεται ώστε να ληφθεί υπόψη το όριο των 2 500 λέξεων στο ενιαίο έγγραφο.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Ειδικά στοιχεία της επισήμανσης

Περιγραφή

Ο λογότυπος της ομάδας καθίσταται προαιρετικός ώστε να λαμβάνεται υπόψη η ποικιλία των μεγεθών συσκευασίας.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Εθνικές απαιτήσεις

Περιγραφή

Τα κύρια σημεία που πρέπει να ελέγχονται ευθυγραμμίζονται με τις προτεινόμενες τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Poularde du Périgord»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-FR-01373-AM01 —19.8.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Poularde du Périgord»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

02 – ΚΡΕΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΑΓΙΩΝ, ΒΡΩΣΙΜΑ

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Poularde du Périgord» είναι πτηνό με δέρμα και πόδια κίτρινου χρώματος που προέρχεται από ανθεκτικές φυλές βραδείας ανάπτυξης.

Εκτρέφεται για διάστημα τουλάχιστον 120 ημερών, συμπεριλαμβανομένου του τελικού σταδίου πάχυνσης. Παράγει ολόκληρο σφάγιο με ελάχιστο βάρος 2,0 kg για την ξακρισμένη εκδοχή, 1,8 kg για την εκδοχή «métifet» και 1,7 kg για την εκδοχή «έτοιμο για μαγείρεμα», τα οποία παρουσιάζονται ως προϊόντα της κατηγορίας Α.

Είναι παχουλό πτηνό που προορίζεται για εορταστικές εκδηλώσεις, με ιδιαίτερα ανεπτυγμένη στρογγυλεμένη μυϊκή διάπλαση, ομοιόμορφα κατανεμημένη σε λεπτό σκελετό. Το πολύ λεπτό δέρμα, έντονου και ομοιόμορφου κίτρινου χρώματος, αφήνει να διαφανεί το πολύ εκτεταμένο υποδόριο λίπος. Το ενδομυϊκό λίπος διατρέχει το σύνολο της μυϊκής μάζας δημιουργώντας τη λεγόμενη «διάστικτη» όψη («persillé»).

Διατίθεται στο εμπόριο ως ακέραιο ή τεμαχισμένο σφάγιο, νωπό ή καταψυγμένο. Διατίθεται προς πώληση ασυσκεύαστο ή σε προστατευτική συσκευασία.

Τα εντόσθια (καρδιά, συκώτι, στομάχι) πωλούνται νωπά ή κατεψυγμένα.

Τα σφάγια παρουσιάζονται ως:

— σφάγιο «ξακρισμένο» (effilée) (πουλάδα που έχει αποπτερωθεί, με κεφάλι, πόδια και εντόσθια),

— σφάγιο «έτοιμο για μαγείρεμα» (πουλάδα που έχει αποπτερωθεί και εκσπλαχνισθεί, χωρίς κεφάλι, με ή χωρίς ταρσό),

— σφάγιο «métifet» ή «méti-fait» (πουλάδα που έχει αποπτερωθεί και εκσπλαχνισθεί, με ή χωρίς ταρσό και με το κεφάλι διπλωμένο κάτω από τα φτερά).

Η ποιότητα παρουσίασης των ακέραιων σφαγίων ή των τεμαχίων είναι ιδιαιτέρως επιμελημένη και δεν παρουσιάζει κανένα ελάττωμα.

Τα σφάγια και τα τεμάχια πρέπει να πληρούν τα ακόλουθα κριτήρια παρουσίασης:

— Τα σφάγια που πωλούνται ολόκληρα κατατάσσονται στην κατηγορία Α.

— Τα τεμάχια πληρούν τα κριτήρια παρουσίασης για την κατηγορία Α και μπορούν να προέρχονται από σφάγια της κατηγορίας Α ή από σφάγια με ελαφρές ατέλειες, με ελάχιστο βάρος 90 % των εκσπλαχνισμένων σφαγίων χωρίς εντόσθια.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η εκτροφή και η σφαγή εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Τα σφαγεία του Périgord έχουν αναπτύξει και διατηρούν ειδική τεχνογνωσία που συμβάλλει στη φήμη του προϊόντος και στην τελική ποιότητα του παρουσιαζόμενου προϊόντος, ιδίως στην παρουσίαση της εκδοχής «méti-fait».

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Ο τεμαχισμός και η συσκευασία πρέπει να εκτελούνται στις εγκαταστάσεις σφαγής. Με τον τρόπο αυτό, καθίσταται δυνατή η διαδοχική εκτέλεση των εν λόγω διαδικασιών, χωρίς να επηρεάζεται αρνητικά η ποιότητα του κρέατος, το οποίο, όταν πωλείται νωπό, είναι ευπαθές προϊόν που αλλοιώνεται ταχέως κατά την επαφή με τον αέρα.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Πέραν των υποχρεωτικών ενδείξεων που προβλέπονται στη νομοθεσία για την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων, η επισήμανση περιλαμβάνει την καταχωρισμένη ονομασία του προϊόντος και το σύμβολο ΠΓΕ της Ευρωπαϊκής Ένωσης στο ίδιο οπτικό πεδίο.

Οι ετικέτες μπορούν να φέρουν τον κοινό λογότυπο που διατίθεται σε όλες τις επιχειρήσεις που συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Διοικητικό διαμέρισμα Dordogne: όλοι οι δήμοι.

Διοικητικό διαμέρισμα Charente:

σύνολο της επικράτειας των δήμων: 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 και Yviers·

Διοικητικό διαμέρισμα Charente-Maritime:

σύνολο της επικράτειας των δήμων: 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 και Saint-Pierre-du-Palais·

Διοικητικό διαμέρισμα Corrèze, με εξαίρεση τους δήμους:

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 και Viam·

επίσης, εκτός από το τμήμα του δήμου Argentat-sur-Dordogne που καλύπτει μόνο την επικράτεια του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Saint-Bazile-de-la-Roche·

Διοικητικό διαμέρισμα Gironde:

σύνολο της επικράτειας των δήμων: 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 και Vignonet·

Διοικητικό διαμέρισμα Haute-Vienne, με εξαίρεση τους δήμους:

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 και Villefavard;

Διοικητικό διαμέρισμα Lot-et-Garonne:

σύνολο της επικράτειας των δήμων: 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 και Virazeil;

Διοικητικό διαμέρισμα Lot, με εξαίρεση τους δήμους:

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 και Viazac.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☑ φήμη

☑ συγκεκριμένη ποιότητα

☐ άλλα χαρακτηριστικά

Περίληψη του δεσμού

Ο δεσμός με την προέλευση του προϊόντος «Poularde du Périgord» συνδέεται με τη φήμη του και την ποιότητα του προϊόντος, χάρη στη μέθοδο εκτροφής και την τεχνογνωσία των κτηνοτρόφων, οι οποίοι διασπείρουν σιτηρά ολικής άλεσης στην αχυροστρωμνή και, κυρίως, στη διατροφή που βασίζεται σε σιτηρέσιο το οποίο πρέπει να αποτελείται από δύο είδη σιτηρών σε ακέραιους κόκκους και ένα συμπλήρωμα αργίλου (μπεντονίτη).

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στο νοτιοδυτικό τμήμα της Γαλλίας, και επικεντρώνεται στο διοικητικό διαμέρισμα Dordogne.

Το Périgord, οριζόμενο σύμφωνα με τα προαναφερθέντα, αντιστοιχεί σε μια εκτεταμένη ζώνη λοφίσκων, γενικά κεκλιμένη από βορειοανατολικά προς νοτιοδυτικά. Οι πολυάριθμοι ποταμοί, διασχίζοντας τα χαρακτηριστικά της περιοχής πετρώματα διαφοροποιημένης αντοχής, έχουν διαμορφώσει ένα δίκτυο μικρών κοιλάδων, με διαφορετικό προσανατολισμό και κατεύθυνση, αλλά που αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα στοιχεία του αναγλύφου του Périgord. Μόνον οι κοιλάδες, πλούσιες σε προσχωσιγενή εδάφη, είναι πραγματικά κατάλληλες για την καλλιέργεια σιτηρών. Οι πλαγιές, συχνά με μεγάλη κλίση και δασωμένες, είναι ως επί το πλείστον αφιερωμένες στην εκτροφή.

Η γεωλογική πολυπλοκότητα ευνόησε την παρουσία πολλών ορυκτών κοιτασμάτων (σιδήρου, χρυσού, ασβεστολίθου, καολίνη). Μεταξύ αυτών, ορισμένα αποτελούν αντικείμενο εκμετάλλευσης με σκοπό την παραγωγή σμηκτικού αργίλου, τύπου μπεντονίτη και μοντμοριλλονίτη, με συγκεκριμένες ιδιότητες.

Το κλίμα της γεωγραφικής περιοχής είναι σε γενικές γραμμές ήπιο, τύπου «ωκεάνιο διαβαθμισμένο», δηλαδή υπόκειται στην επίδραση του κλιματικού συστήματος του Βόρειου Ατλαντικού Ωκεανού, αλλά με έντονη επίδραση τόσο ηπειρωτικού όσο και μεσογειακού τύπου.

Η καλλιέργεια του αραβοσίτου είναι διαδεδομένη σε ολόκληρη τη γεωγραφική περιοχή. Τα δημητριακά καλλιεργούνται ευρέως, ενώ κυριαρχούν οι καλλιέργειες μαλακού σίτου και τριτικάλ.

Όσον αφορά τους ανθρωπογενείς παράγοντες, από τον 14ο αιώνα έχει αναπτυχθεί σημαντικά η εκτροφή πουλερικών στο Périgord.

Μόνον όμως στη διάρκεια του 19ου αιώνα το Périgord εξελίχθηκε σε καθ' ολοκληρίαν περιοχή παραγωγής πουλερικών, των οποίων η παραγωγή διατηρεί ωστόσο τον παραδοσιακό, οικογενειακού τύπου χαρακτήρα της.

Το πρώτο «Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord» ιδρύθηκε το 1953. Στον τεχνικό κανονισμό της εποχής ορίζεται ότι η εκτροφή πουλερικών γίνεται «σύμφωνα με τη μέθοδο εκτροφής στο παραδοσιακό αγρόκτημα στο Périgord».

Η ανάπτυξη και η φήμη που απέκτησαν μέσω του κοτόπουλου παρότρυνε τους πτηνοτρόφους του Périgord να αναπτύξουν την παραγωγή πουλερικών που καταναλώνονται σε εορταστικά γεύματα στη βάση της παραδοσιακής τεχνογνωσίας που έχει διατηρηθεί στο Périgord.

Η εκτροφή πουλάδων αναπτύσσεται βάσει των ίδιων πρακτικών με εκείνες που εφαρμόζονται στην εκτροφή κοτόπουλων. Η τεχνογνωσία σε θέματα διατροφής αποδεικνύεται ιδιαίτερα πρόσφορη για την επιμήκυνση της διάρκειας εκτροφής των συγκεκριμένων ορνίθων και την πάχυνσή τους. Όπως και στο παρελθόν, οι κτηνοτρόφοι του Périgord διασπείρουν καθημερινά μερικές χούφτες σιτηρά σε μορφή ακέραιων κόκκων στη στρωμνή του ορνιθώνα. Το σιτηρέσιο συμπληρώνεται με μπεντονίτη, είδος αργίλου πολύ γνωστού στο Périgord για την ιδιότητά του να διευκολύνει την πέψη στα πουλερικά.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το «Poularde du Périgord» είναι ένα παχουλό πτηνό που καταναλώνεται σε εορταστικά γεύματα, με ιδιαίτερα ανεπτυγμένη και στρογγυλεμένη μυϊκή διάπλαση. Το σύνολο της μυϊκής μάζας διαθέτει ενδομυϊκό λίπος που δημιουργεί τη λεγόμενη «διάστικτη» όψη και εκτεταμένο υποδόριο λίπος.

Η ποιότητα παρουσίασης των ακέραιων σφαγίων είναι ιδιαιτέρως επιμελημένη και δεν παρουσιάζει κανένα ελάττωμα.

Αιτιώδης σχέση

Η γεωγραφική περιοχή, λόγω της ηπιότητας του ωκεάνιου κλίματός της και του χαμηλού έως μέτριου υψομέτρου της, αποτελεί τόπο κατάλληλο για την εκτροφή πουλερικών.

Οι κοιλάδες, πλούσιες σε προσχωσιγενή εδάφη, χρησιμοποιούνται για την καλλιέργεια σιτηρών και οι πλαγιές, συχνά με μεγάλη κλίση και δασωμένες, για τις διαδρομές των πουλερικών.

Η χρησιμοποίηση των σιτηρών αυτών στο σιτηρέσιο των πουλερικών βασίζεται στη μόνιμη και εδραιωμένη παρουσία τους, από πολύ παλιά, στην αμειψισπορά των εκμεταλλεύσεων του Périgord και προσφέρει έναν ιδιαίτερο και πολύ ισορροπημένο θρεπτικό συνδυασμό κατάλληλο για την ανάπτυξη και την πάχυνση των πουλερικών.

Μεταξύ των χρησιμοποιούμενων σιτηρών, ο αραβόσιτος, του οποίου η καλλιέργεια κυριαρχεί, κατέχει δεσπόζουσα θέση: η απουσία φλοιού στον κόκκο τον καθιστά ευπεπτότερο και, ως εκ τούτου, του προσδίδει καλύτερη ποιότητα αφομοίωσης· το υψηλό ποσοστό λιπαρών υλών και αμύλου καθιστά το σιτηρό ιδιαιτέρως ενεργειακό για την πάχυνση των πουλάδων.

Η συστηματική συμπλήρωση του σιτηρεσίου με άργιλο (μπεντονίτη) εξασφαλίζει πολύ καλή υγειονομική κατάσταση και καλύτερες συνθήκες περιβάλλοντος στον ορνιθώνα, γεγονός που ευνοεί την πιο ομαλή και κανονική ανάπτυξη των πουλερικών. Η επιλογή των κτηνοτρόφων του Périgord κρίνεται ιδιαιτέρως σημαντική και αιτιολογημένη για την ανάπτυξη της μυϊκής μάζας και την πάχυνση του «Poularde du Périgord», πόσω μάλλον που πρόκειται για πουλερικά που προέρχονται από ποικιλίες βραδείας ανάπτυξης, των οποίων η διάρκεια εκτροφής είναι ιδιαίτερα μεγάλη.

Η συμπλήρωση όλων των τροφών με μπεντονίτη συνεπάγεται καλύτερη αφομοίωση του σιτηρεσίου καθ' όλη τη διάρκεια της ζωής του ζώου. Η καλύτερη αυτή αφομοίωση ευνοεί την καλύτερη ανάπτυξη όλων των ιστών, συμπεριλαμβανομένων των μυών, και την καλύτερη κατανομή του λίπους. Ως εκ τούτου, τα σφάγια «Poularde du Périgord» παρουσιάζουν ισορροπημένη κατανομή κοιλιακού, υποδόριου και ενδομυϊκού λίπους.

Η πρακτική αυτή συνδέεται με την παραδοσιακή πρακτική καθημερινής διασποράς μικρών ποσοτήτων σιτηρών σε ακέραιους κόκκους στη στρωμνή του ορνιθώνα. Η πατροπαράδοτη αυτή κίνηση, η οποία επέτρεπε στο παρελθόν στην αγρότισσα να συγκεντρώνει γύρω της τα πουλερικά, ενισχύει τον δεσμό μεταξύ του κτηνοτρόφου και των πουλερικών του, τονώνει στους νεοσσούς το ένστικτό τους να τσιμπολογούν και, στη συνέχεια, διευκολύνει την εξερεύνηση των διαδρομών. Η συμπεριφορά αυτή συνεπάγεται εντονότερη σωματική δραστηριότητα, με αποτέλεσμα πιο αναπτυγμένο μυϊκό σύστημα με καλύτερη κατανομή του λίπους στους μυς.

Συμβάλλει επίσης στην τόνωση, ήδη από μικρή ηλικία, της λειτουργίας του στομάχου και, επομένως, βοηθάει τη βελτίωση της αφομοίωσης των συστατικών του σιτηρεσίου, τα οποία συμβάλλουν με τη σειρά τους στην ανάπτυξη της μυϊκής μάζας.

Εξάλλου, λαμβανομένης υπόψη της διάρκειας εκτροφής των πουλερικών αυτών, ευνοεί το συνεχές ξύσιμο της στρωμνής από τους νεοσσούς, πράγμα που συμβάλλει στον αερισμό της και στη διατήρησή της στεγνής επί μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Αυτή η καθημερινή συνήθεια ξυσίματος και γυρίσματος της στρωμνής αποδεικνύεται ιδιαίτερα σημαντική για τις πουλάδες, λαμβανομένης υπόψη της μεγάλης διάρκειας εκτροφής των εν λόγω πουλερικών που καταναλώνονται σε εορταστικά γεύματα, η οποία τερματίζεται με περίοδο εγκλεισμού. Πράγματι, η παρουσία των πουλάδων στο εσωτερικό του ορνιθώνα πάνω σε μια πολύ καθαρή στρωμνή, στο τέλος της περιόδου πάχυνσης, βελτιώνει την κατάσταση του πτερώματος. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα την ευκολότερη αποπτέρωση και, συνεπώς, την άψογη ποιότητα παρουσίασης των ακέραιων σφαγίων, ιδίως στην τοπική παραδοσιακή εκδοχή τους «méti-fait».

Η εκτροφή στο ύπαιθρο σε χώρους ελεύθερης βοσκής που συχνά χαρακτηρίζονται από έντονη κλίση και δασοκάλυψη, έχει επίσης αντίκτυπο στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος «Poularde du Périgord»: τη δημιουργία πιο στέρεου σκελετού που επιτρέπει μεγαλύτερη ανάπτυξη της μυϊκής μάζας (φιλέτα και μηροί).

Το δε ενδομυϊκό λίπος το οποίο δίνει στο κρέας του «Poularde du Périgord» ιδιαίτερη υφή, αποκαλούμενη διάστικτη («persillée»), δημιουργείται κατά την τελική φάση της πάχυνσης εντός του ορνιθώνα.

Το σύνολο των στοιχείων αυτών προβλήθηκαν το 1929 από τη La Mazille, μια διάσημη μαγείρισσα της περιοχής η οποία, στη συλλογή της με τοπικές συνταγές, γράφει: «Ένας από τους κύριους λόγους για την εξαιρετική ποιότητα των πουλερικών του Périgord είναι ο τρόπος με τον οποίο τρέφονται και παχύνονται με αραβόσιτο».

Η φήμη του «Poularde du Périgord» έχει επίσης καταδειχθεί ήδη από τον 19ο αιώνα χάρη στους διαγωνισμούς που διοργανώθηκαν καταρχάς στο διοικητικό διαμέρισμα Dordogne (1862) και στη συνέχεια σε όλα τα όμορα διαμερίσματα (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866), βραβεύοντας κατά κύριο λόγο τους εκτροφείς από το Périgord. Χάρη τις γευστικές ιδιότητές του οι οποίες χαρακτηρίζουν πουλερικά που καταναλώνονται σε εορταστικά γεύματα παραδοσιακού τύπου, η φήμη του «Poularde du Périgord» σήμερα επεκτείνεται.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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