C/2026/5190

7.10.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/5190)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Poularde du Périgord»

Número de referencia UE: PGI-FR-01373-AM01 de 19.8.2026

1. **Nombre del producto**

«Poularde du Périgord»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Organización

Ministerio de Agricultura, Agroalimentación y Soberanía Alimentaria

6. **Calificación de modificación normal**

La solicitud de modificación de la IGP «Poularde du Périgord» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión; concretamente:

a) que incluya un cambio en el nombre de la denominación de origen protegida o la indicación geográfica protegida;

b) que corra el riesgo de eliminar el vínculo con el medio geográfico; o

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación normal.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Nombre

Datos de contacto

Descripción

Se actualizan los datos de contacto del INAO y los de la agrupación solicitante.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Tipo de producto

Descripción

Se elimina del pliego de condiciones el apartado «tipo de producto», antiguamente definido por su clase.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Descripción del producto

Descripción

Se modifica la descripción del producto en el pliego de condiciones. Se especifica que las estirpes de crecimiento lento de las que procede la «Poularde du Périgord» son rústicas. Además, se añaden detalles sobre las patas amarillas.

Se elimina el rasgo «cuello pelado», con el objetivo principal de mantener la obligación de utilizar estirpes de crecimiento lento.

Se incluye un peso de 1,8 kg para las pulardas «métifet» (semipreparadas).

Las opciones de envasado se amplían para adaptarse a los futuros avances tecnológicos.

Se especifica que las canales y los cortes se clasifican como clase A.

Se añaden menudillos frescos o congelados (corazón, hígado y mollejas) a los productos que pueden comercializarse con la denominación «Poularde du Périgord».

Se añade un peso mínimo del 90 % de las canales evisceradas sin menudillos para las aves de corral destinadas al despiece, con el fin de hacer un buen uso de los despieces de aves de corral que cumplan el pliego de condiciones.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Definición de la zona geográfica

Descripción

La lista de municipios se actualiza para adaptarla al código geográfico oficial de 2025, sin modificar la zona de producción.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Prueba de que el producto es originario de la zona geográfica definida

Descripción

Se suprime el diagrama de trazabilidad, ya que no aporta información adicional. El cuadro proporciona suficiente información.

Se adapta este apartado a las modificaciones introducidas en el pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Descripción del método de producción

Descripción

— Subapartado 5.1, «Ciclo de vida del producto»

Se suprime el ciclo de vida del producto, ya que no aporta información adicional.

— Subapartado 5.2, «Ganadería»

Se especifica que las estirpes utilizadas son rústicas y de crecimiento lento. Se elimina el rasgo «cuello pelado», así como la lista de estirpes utilizables y el requisito de que el consejo de administración apruebe el uso de una estirpe rústica y de crecimiento lento no mencionada en el pliego de condiciones.

Se añade la prohibición de utilizar aceite de palma en la alimentación de las pulardas.

Las fases de alimentación de las pulardas se han reducido de cuatro a tres como consecuencia de la eliminación de las fechas de transición entre el crecimiento y el acabado, lo que permite una mayor flexibilidad para ajustar la fórmula alimentaria. El contenido medio de cereales en la ración se calculará ahora sobre una base ponderada a lo largo de toda la fase de crecimiento y engorde.

Se especifica que los tratamientos con antibióticos deben limitarse a los estrictamente necesarios para restablecer la buena salud de los animales.

Se añade una disposición que exige que los gallineros estén equipados con ventanas y trampillas.

La superficie mínima de espacio abierto para las pulardas de hasta 91 días de edad se ha reducido de 4 m^2/ave a 2 m^2/ave. La superficie mínima de espacio abierto para las pulardas de 92 días o más se ha reducido de 4 m^2/ave a 3 m^2/ave.

Se especifica el número de árboles y arbustos presentes en el recinto (al menos uno por cada 150 pulardas).

Se añade un período de siete días laborables entre la retirada de las aves de corral y la limpieza y desinfección del gallinero.

Se detalla la duración del período de vacío sanitario, indicando específicamente que puede reducirse a doce días siempre que la duración total de los tres últimos períodos de vacío sanitario sea superior a cuarenta y dos días.

— Subapartado 5.3, «Condiciones de salida y transporte al matadero»

Se elimina el tiempo máximo de espera de seis horas antes del sacrificio.

Se inserta el subapartado 5.4, «Producción de menudillos». Contiene disposiciones sobre las condiciones de preparación de los menudillos en los mataderos.

— Subapartado 5.5, «Despiece y presentación de los productos cortados»

Se amplía el período entre el sacrificio y el despiece.

— Subapartado 5.6, «Envasado y presentación de productos frescos»

Las opciones de envasado se amplían para adaptarse a los futuros avances tecnológicos.

— Subapartado 5.7, «Congelación de productos»

Se amplía el período entre el sacrificio y la congelación.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Elementos que justifican el vínculo con la zona geográfica

Descripción

Este apartado se ha reescrito para tener en cuenta el límite de 2 500 palabras en el documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Elementos específicos del etiquetado

Descripción

El logotipo del grupo se ha hecho opcional para tener en cuenta la diversidad de tamaños de los envases.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Requisitos nacionales

Descripción

Los principales puntos que deben controlarse se han adaptado a las modificaciones propuestas del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Poularde du Périgord»

Número de referencia UE: PGI-FR-01373-AM01 de 19.8.2026

1. **Nombre(s)**

«Poularde du Périgord»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Francia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

02 — CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

La «Poularde du Périgord» es un ave con carne y patas amarillas, procedente de estirpes rústicas de crecimiento lento.

Se cría durante un mínimo de 120 días, incluida una fase final de engorde. Se obtiene una canal entera con un peso mínimo de 2,0 kg para la versión eviscerada, 1,8 kg para la versión «métifet» (semipreparada) y 1,7 kg para la versión «lista para cocinar», que se presentan como clase A.

Se trata de un ave de corral cebada para ocasiones festivas, con masas musculares muy desarrolladas y rollizas distribuidas de manera uniforme en torno a un esqueleto fino. La piel es muy fina, de color amarillo intenso y uniforme, y deja entrever un estado de engrasamiento subcutáneo muy importante. El conjunto de las masas musculares presenta un estado de engrasamiento intramuscular denominado «entreverado».

Se comercializa en canal o en forma de cortes, fresca o congelada. Se presenta a la venta sin envasar o envasada en atmósfera protectora.

Los menudillos (corazón, hígado, mollejas) se comercializan frescos o congelados.

Las canales se presentan en forma de:

— canal vaciada (pularda desplumada, eviscerada, con cabeza, patas y despojos);

— canal «lista para cocinar» (pularda desplumada, eviscerada, sin cabeza, con o sin tarso);

— canal «métifet» o «méti-fai» (pularda desplumada, eviscerada, con o sin tarso, y con la cabeza replegada bajo el ala).

La calidad de la presentación de las canales enteras y los trozos es particularmente cuidada y no presenta ningún defecto.

Las canales y los trozos deberán cumplir los siguientes criterios de presentación:

— Las canales vendidas enteras son de la clase A.

— Los trozos se ajustan a los criterios de presentación de la clase A y pueden proceder de canales de clase A o de canales con ligeros defectos, con un peso mínimo del 90 % de las canales evisceradas sin menudillos.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La cría y el sacrificio se realizan en la zona geográfica.

Los mataderos de Périgord han desarrollado y conservado conocimientos técnicos específicos que contribuyen a la reputación del producto y a la calidad final del producto presentado, en particular a la presentación de la versión «méti-fait».

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El despiece y el envasado se llevan a cabo en el lugar de sacrificio. Esto permite que estos procesos se lleven a cabo de forma secuencial, sin afectar negativamente a la calidad de la carne, que, cuando se vende fresca, es un producto frágil que se deteriora rápidamente en contacto con el aire.

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Además de las indicaciones obligatorias contempladas en la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, el etiquetado debe incluir en el mismo campo visual la denominación registrada del producto y el símbolo IGP de la Unión Europea.

Las etiquetas podrán llevar el logotipo común puesto a disposición de todos los operadores que cumplan el pliego de condiciones.

5. **Definición breve de la zona geográfica**

Departamento de Dordogne: todos los municipios;

Departamento de Charente:

la totalidad de los términos municipales de Aubeterre-sur-Dronne, Bardenac, Bazac, Bellon, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisné-La Tude, Bonnes, Bors (cantón 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 e Yviers.

Departamento de Charente-Maritime:

la totalidad de los términos municipales de 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 y Saint-Pierre-du-Palais.

Departamento de Corrèze en su totalidad, excepto los siguientes municipios:

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 y Viam;

también excepto la parte del municipio de Argentat-sur-Dordogne que cubre únicamente el territorio del municipio delegado de Saint-Bazile-de-la-Roche;

Departamento de Gironde:

la totalidad de los términos municipales de 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 y Vignonet.

Departamento de Haut-Vienne en su totalidad, excepto los siguientes municipios:

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 y Villefavard.

Departamento de Lot-et-Garonne:

la totalidad de los términos municipales de 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 y Virazeil.

Departamento de Lot en su totalidad, excepto los siguientes municipios:

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 y Viazac.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en:

☑ la reputación

☑ una cualidad específica

☐ otras características

Resumen del vínculo

El vínculo con el origen de la «Poularde du Périgord» está relacionado con su reputación y con la calidad del producto, gracias al método de cría y al saber hacer de los ganaderos, que esparcen cereales integrales en la cama y, sobre todo, a una dieta basada en una ración que debe constar de dos cereales y un suplemento de arcilla (bentonita).

Carácter específico de la zona geográfica

La zona geográfica está situada en el cuadrante sudoccidental de Francia, centrada en el departamento de Dordoña.

La región de Périgord corresponde a una amplia zona baja de monte globalmente inclinada con una pendiente nordeste-sudoeste. Los numerosos cursos de agua, al atravesar las rocas de resistencia contrastada de esta zona, han formado una red de pequeños valles, orientados y perfilados de forma diversa, pero que constituye un elemento fundamental y estructurador del relieve de Périgord. Solo los valles, ricos en aluviones, son realmente favorables para el cultivo de cereales. Las laderas, a menudo inclinadas y arboladas, están dedicadas sobre todo a la ganadería.

La complejidad geológica ha favorecido la presencia de numerosos yacimientos mineros (hierro, oro, piedra caliza, caolín). Algunos de ellos son explotados para la producción de arcilla esméctica, de tipo bentonita y montmorillonita, con propiedades específicas.

El clima de la zona geográfica es generalmente templado, de tipo «oceánico degradado», es decir, sometido al sistema climático del norte del océano Atlántico, pero con influencias marcadas, tanto de tipo continental como de tipo mediterráneo.

El cultivo del maíz está muy presente en toda la zona geográfica. El cultivo de cereales de paja está muy extendido, predominando el trigo blando y el triticale.

En lo que atañe a los factores humanos, a partir del siglo XIV se desarrolló de forma notable la cría de aves de corral en Périgord.

Hubo que esperar al siglo XIX para que Périgord se convirtiera en una tierra de producción avícola de pleno derecho, cuya producción conserva, no obstante, su carácter tradicional de tipo familiar.

El primer «Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord» se fundó en 1953. En su reglamento técnico de la época, define la forma de criar las aves de corral «según el método artesanal empleado en Périgord».

El crecimiento y la notoriedad adquirida por el pollo incitan a los avicultores de Périgord a desarrollar una producción de aves de corral para ocasiones festivas, basándose en los conocimientos tradicionales conservados en Périgord.

La cría de pulardas se desarrolla a partir de las mismas prácticas que las de la cría de pollos. Los conocimientos en materia de alimentación se revelan especialmente adaptados a la prolongación de la cría de estas gallinas y a su engorde. Al igual que en el pasado, el criador de la región de Périgord esparce cada día unos puñados de cereales de grano entero sobre la cama de la granja. Además, complementa la ración de cereales con bentonita, arcilla muy conocida en Périgord por sus virtudes digestivas entre las aves de corral.

Carácter específico del producto

La «Poularde du Périgord» es un ave de corral cebada para ocasiones festivas, con masas musculares muy desarrolladas y rollizas en torno a un esqueleto fino. Todas las masas musculares presentan una grasa intramuscular denominada «entreverada» y un estado de engrasamiento subcutáneo importante.

La calidad de la presentación de las canales enteras es particularmente cuidada y no presenta ningún defecto.

Vínculo causal

La zona geográfica, debido a la suavidad de su clima oceánico y a su altitud entre baja y media, constituye un lugar propicio para la cría de aves de corral.

Los valles, ricos en aluviones, se utilizan para el cultivo de cereales y las laderas, a menudo inclinadas y arboladas, para los recintos de cría al aire libre de las aves de corral.

La asociación de estos cereales en la ración alimentaria se basa en su presencia regular y acreditada desde hace mucho tiempo en las rotaciones de las explotaciones de Périgord y presenta un perfil nutricional específico y particularmente bien equilibrado para el desarrollo y el engorde de las aves de corral.

Entre los cereales utilizados, el maíz, cuyo cultivo es preponderante, ocupa un lugar privilegiado: la ausencia de tegumento en el grano le confiere una mejor digestibilidad y, por ende, una mejor cualidad de asimilación; su porcentaje elevado de materias grasas y de almidón lo convierte en un cereal particularmente energético para el engorde de las pulardas.

La sistemática complementación de la ración alimentaria con arcilla (bentonita) garantiza un estado sanitario muy bueno y mejores condiciones ambientales en la granja, lo que favorece un crecimiento más armonioso y regular de las aves de corral. Esta elección de los criadores de Périgord se revela especialmente importante y justificada para el desarrollo de las masas musculares y el engorde de la «Poularde du Périgord», sobre todo porque se trata de aves de corral procedentes de estirpes de crecimiento lento, cuyo período de cría es especialmente largo.

El hecho de que todos los piensos se complementen con bentonita conlleva una mejor asimilación de la ración durante toda la vida del animal. Esta mejor asimilación favorece un mejor desarrollo de todos los tejidos, en particular los músculos, y favorece una mejor distribución de la grasa. Por lo tanto, las canales de «Poularde del Périgord» presentan un reparto equilibrado entre grasos abdominal, grasa subcutánea y grasa intramuscular.

Esta práctica está asociada a la tradición heredada de esparcir diariamente unos puñados de cereales en grano entero sobre la cama de la granja. Este gesto ancestral, que antiguamente permitía al propietario reunir las aves de corral, refuerza el vínculo entre el criador y sus aves de corral, estimula en los pollitos su instinto picoteador y facilita además la exploración de los recintos de cría al aire libre. Este comportamiento se traduce en una actividad física más importante que implica el desarrollo de una musculatura más importante con una mejor distribución de la grasa en los músculos.

También contribuye a estimular desde una edad temprana el funcionamiento de la molleja y, por tanto, participa en la mejora de la asimilación de los componentes de la ración que contribuyen al desarrollo de la masa muscular.

Además, favorece el escarbado continuo de la cama por los pollitos, lo que contribuye a su aireación y a mantenerla seca durante más tiempo habida cuenta del período de cría de estas aves.

Esta costumbre cotidiana de escarbado y volteado de la cama resulta especialmente importante para las pulardas habida cuenta de la larga duración de la cría de estas aves de corral para ocasiones festivas que finaliza con un período de confinamiento. De hecho, la presencia de las pulardas en el interior de la granja sobre una cama muy limpia, al final del período de engorde, favorece el excelente estado del plumaje. Esto se traduce en una mayor facilidad de desplume y, por tanto, en una calidad impecable de la presentación de las canales enteras, en particular en su versión tradicional local denominada «méti-fait».

La cría al aire libre en recintos abiertos a menudo inclinados y arbolados también repercute en las características específicas de la «Poularde du Périgord»: esto se plasma en una osamenta más sólida que permite un desarrollo más importante de las masas musculares (filetes y muslos).

La grasa intramuscular que da a la carne de «Poularde du Périgord» una textura específica, denominada «entreverada» se forma, por su parte, durante la fase final de engorde realizada en la granja.

Todos estos elementos fueron puestos de relieve en 1929 por La Mazille, célebre cocinera de la región, en su recopilación de recetas locales: «Una de las razones principales de la excelencia de las aves de corral en Périgord se explica por el modo en que son alimentadas y cebadas con maíz».

La reputación de la «Poularde du Périgord» también está demostrada desde el siglo XIX gracias a los concursos, organizados en primer lugar en Dordoña (1862) y posteriormente en todos los departamentos limítrofes (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866), en los que resultaban galardonados principalmente los criadores de Périgord. Las cualidades gustativas de aves de corral de tipo tradicional para ocasiones festivas confieren a la «Poularde du Périgord» una reputación que a día de hoy sigue creciendo.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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