C/2026/5190

7.10.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/5190)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Poularde du Périgord”

EU-viitenumero: PGI-FR-01373-AM01 –19.8.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Poularde du Périgord”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Organisaatio

Ministère de l’agriculture, de l’agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (maataloudesta, maatalouselintarvikkeista ja elintarvikeomavaraisuudesta vastaava ministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Poularde du Périgord” muutoshakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli se ei

a) sisällä muutosta suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän nimessä

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuutosta.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Yhteystiedot

Kuvaus

INAOn (*Institut national de l'origine et de la qualité*, laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaava kansallinen virasto) ja hakijaryhmän yhteystiedot on päivitetty.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuotelaji

Kuvaus

Tuote-eritelmästä on poistettu tuotelajia koskeva kohta (aiemmin tuotelaji määriteltiin luokan mukaan).

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuotteen kuvaus

Kuvaus

Tuotteen kuvausta tuote-eritelmässä on muutettu. Tuote-eritelmässä on täsmennetty, että hidaskasvuiset kannat, joista Poularde du Périgord -kanat polveutuvat, ovat karaistuneita. Myös yksityiskohtaisia tietoja keltaisista jaloista on lisätty.

Ominaisuuksista paljaskaulaisuus (cou nu) on poistettu. Tärkeintä on säilyttää vaatimus hidaskasvuisten kantojen käytöstä.

Nuorille kanoille, joiden tarjontamuoto on ”métifet”, tuote-eritelmään on lisätty 1,8 kilogramman paino.

Pakkausvaihtoehtoja on laajennettu vastaamaan tulevaa teknologista kehitystä.

Tuote-eritelmässä on täsmennetty, että ruhot ja palat luokitellaan luokkaan A.

Tuotteisiin, joita voidaan pitää kaupan nimellä ”Poularde du Périgord”, on lisätty tuoreet tai pakastetut muut eläimenosat (sydän, maksa ja lihasmaha).

Paloiteltaviksi tarkoitetuille linnuille on lisätty vähimmäispainoksi 90 prosenttia ruhosta, josta on irrotettu sisälmykset ja johon ei sisälly muita eläimenosia, jotta eritelmän mukaisesta siipikarjasta saatuja paloja voidaan hyödyntää.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Maantieteellisen alueen rajaaminen

Kuvaus

Kuntaluettelo on saatettu vuoden 2025 virallisen geokoodin mukaiseksi tuotantoaluetta muuttamatta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta

Kuvaus

Jäljitettävyyskaavio on poistettu, koska se ei sisällä lisätietoja. Riittävät tiedot löytyvät taulukosta.

Tämä kohta on päivitetty vastaamaan tuote-eritelmään tehtyjä muutoksia.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuotantomenetelmän kuvaus

Kuvaus

— Alaotsikko 5.1 Tuotteen elinkaari

Tuotteen elinkaarikaavio on poistettu, koska se ei sisällä lisätietoja.

— Alaotsikko 5.2 Kotieläimet

Tuote-eritelmässä on täsmennetty, että käytetyt kannat ovat karaistuneita ja hidaskasvuisia. Ominaisuuksista paljaskaulaisuus (cou nu) on poistettu, samoin kuin luettelo käyttökelpoisista kannoista sekä vaatimus, jonka mukaan hallintoneuvoston on hyväksyttävä sellaisen karaistuneen ja hidaskasvuisen kannan käyttö, jota ei mainita eritelmässä.

Tuote-eritelmään on lisätty palmuöljyn käyttöä nuorten kanojen rehussa koskeva kielto.

Nuorten kanojen ruokintavaiheita on vähennetty neljästä kolmeen, koska kasvun ja loppukasvatuksen väliset siirtymäpäivät on poistettu, minkä ansiosta rehuseosta voi muuttaa joustavammin. Annoksen keskimääräinen viljapitoisuus lasketaan nyt painotetusti koko kasvu-lihotusvaiheen aikana.

Tuote-eritelmässä on täsmennetty, että antibioottihoidot on rajoitettava sellaisiin hoitoihin, jotka ovat ehdottoman välttämättömiä eläinten hyvän terveyden palauttamiseksi.

Tuote-eritelmään on lisätty sääntö, jonka mukaan kanalat on varustettava ikkunoilla ja luukuilla.

Enintään 91 päivän ikäisten nuorten kanojen vähimmäislaidunalaa on vähennetty neljästä neliömetristä kahteen neliömetriin lintua kohti, kun taas 92 päivän ikäisten ja sitä vanhempien nuorten kanojen vähimmäislaidunalaa on vähennetty neljästä neliömetristä kolmeen neliömetriin lintua kohti.

Laitumella olevien puiden ja pensaiden määrä on määritelty (vähintään yksi 150:tä nuorta kanaa kohti).

Siipikarjan poistamisen ja kanaloiden puhdistamisen/desinfioinnin väliin on lisätty seitsemän työpäivää.

Yksityiskohtaiset tiedot tyhjilläänpitokauden kestosta on lisätty. Erityisesti on mainittu, että kausi voidaan lyhentää 12 päivään edellyttäen, että kolmen viimeksi kuluneen tyhjilläänpitokauden kokonaispituus ylittää 42 päivää.

— Alaotsikko 5.3 Edellytykset teurastamoon siirtämiselle ja kuljettamiselle

Teurastusta edeltävä enintään kuuden tunnin odotusaika on poistettu.

Tuote-eritelmään on lisätty alaotsikko 5.4 Muiden eläimenosien käsittely. Se sisältää teurastamoissa tapahtuvan muiden eläimenosien käsittelyn edellytyksiä koskevia sääntöjä.

— Alaotsikko 5.5 Paloittelu ja palojen tarjontamuoto

Teurastuksen ja paloittelun välistä aikaa on pidennetty.

— Alaotsikko 5.6 Tuoreiden tuotteiden pakkaaminen ja tarjontamuoto

Pakkausvaihtoehtoja on laajennettu vastaamaan tulevaa teknologista kehitystä.

— Alaotsikko 5.7 Tuotteiden pakastaminen

Teurastuksen ja pakastuksen välistä aikaa on pidennetty.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tekijät, jotka osoittavat yhteyden maantieteelliseen ympäristöön

Kuvaus

Tämä osio on kirjoitettu uudelleen, jotta voidaan ottaa huomioon yhtenäisen asiakirjan 2 500 sanan enimmäispituus.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Merkintöjä koskevat erityiset tiedot

Kuvaus

Ryhmän logosta on tehty valinnainen pakkauskokojen moninaisuuden huomioon ottamiseksi.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Kansalliset vaatimukset

Kuvaus

Tärkeimmät tarkastettavat kohdat on saatettu tuote-eritelmään ehdotettujen muutosten mukaisiksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Poularde du Périgord”

EU-viitenumero: PGI-FR-01373-AM01 –19.8.2026

1. **Nimi/nimet**

”Poularde du Périgord”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

02 – LIHA JA MUUT SYÖTÄVÄT ELÄIMENOSAT

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Poularde du Périgord” on lintu, jonka liha ja jalat ovat keltaiset, ja se polveutuu karaistuneista, hidaskasvuisista kannoista.

Sitä kasvatetaan vähintään 120 päivää, joihin luetaan mukaan viimeinen lihotusvaihe. Linnusta saadaan kokonainen ruho, jonka vähimmäispaino on 2,0 kilogrammaa suolistettuna, 1,8 kilogrammaa tarjontamuodossa ”métifet” (puolivalmis) ja 1,7 kilogrammaa paistovalmiissa tarjontamuodossa. Tarjontamuodot esitetään luokkaan A kuuluvina.

Tällä juhla-aterioita varten kasvatettavalla pulskalla kanalla on erittäin hyvin kehittyneet, pyöreät lihakset, jotka jakaantuvat tasaisesti hienorakenteisen luurangon ympärille. Nahka on hyvin ohut ja väriltään tasainen ja syvän keltainen, ja sen alta näkyy, että nahanalaista rasvaa on hyvin runsaasti. Lihasmassassa on kauttaaltaan lihasten välistä rasvaa marmoroituneena.

Lintua pidetään kaupan ruhona tai paloiteltuna, tuoreena tai pakastettuna. Sitä pidetään kaupan joko pakkaamattomana tai pakattuna suojakaasuun.

Muita eläimenosia (sydän, maksa ja lihasmaha) pidetään kaupan tuoreina tai pakastettuina.

Ruhojen tarjontamuoto on seuraavanlainen:

— suolistettu (kynitty ja sisälmykset poistettu mutta pää, jalat ja muut eläimenosat tallella)

— ”paistovalmis” (kynitty ja sisälmykset poistettu, ilman päätä, jalkoineen tai ilman jalkoja)

— ”métifet” tai ”méti-fait” (kynitty ja sisälmykset poistettu, jalkoineen tai ilman jalkoja ja pää taitettuna siiven alle).

Kokonaisten ruhojen ja palojen tarjontamuoto on erityisen huoliteltu, eikä niissä saa olla minkäänlaisia vikoja.

Kokonaisten ruhojen ja palojen on täytettävä seuraavat tarjontamuotoa koskevat vaatimukset:

— Kokonaisina kaupan pidetyt ruhot kuuluvat luokkaan A.

— Palat ovat A-luokan tarjontamuotoon liittyvien kriteerien mukaisia. Ne voivat olla peräisin A-luokan ruhoista tai ruhoista, joissa on lieviä vikoja, ja niiden paino on vähintään 90 prosenttia ruhoista, joista on irrotettu sisälmykset ja joihin ei sisälly muita eläimenosia.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

—

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kasvatus ja teurastus tapahtuvat yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

Périgordilaisissa teurastamoissa on kehitetty ja säilytetty erityistä taitotietoa ja edistetty näin tuotteen mainetta ja lopullista laatua erityisesti ”méti-fait”-tarjontamuodossa.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Paloittelu ja pakkaaminen tehdään teurastuspaikalla. Näin nämä prosessit voidaan suorittaa peräkkäin heikentämättä lihan laatua. Tuoreena myyty liha on herkkä tuote, jonka laatu heikkenee nopeasti tuotteen jouduttua kosketuksiin ilman kanssa.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Elintarvikkeiden merkintöjä ja esillepanoa koskevissa säännöksissä säädettyjen pakollisten merkintöjen lisäksi merkinnöissä on oltava tuotteen rekisteröity nimi ja Euroopan unionin SMM-tunnus samassa visuaalisessa kentässä.

Merkinnät voivat sisältää yhteisen logon, joka on kaikkien tuote-eritelmän mukaisten toimijoiden käytettävissä.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Dordognen departementti: kaikki kunnat

Charenten departementti:

seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: 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 ja Yviers

Charente-Maritimen departementti:

seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: 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 ja Saint-Pierre-du-Palais

Corrèzen departementti, lukuun ottamatta seuraavia kuntia:

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 ja Viam

lukuun ottamatta Argentat-sur-Dordognen kunnan osaa, joka kattaa ainoastaan Saint-Bazile-de-la-Rochen liitoskunnan alueen

Gironden departementti:

seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: 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 ja Vignonet

Haute-Viennen departementti, lukuun ottamatta seuraavia kuntia:

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 ja Villefavard

Lot-et-Garonnen departementti:

seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: 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 ja Virazeil

Lotin departementti, lukuun ottamatta seuraavia kuntia:

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 ja Viazac.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu:

☑ maineeseen

☑ tiettyyn laatuun

☐ muuhun ominaisuuteen

Tiivistelmä yhteydestä

Nuoren kanan "Poularde du Périgord" yhteys alkuperäänsä liittyy sen maineeseen ja tuotteen laatuun, jotka ovat seurausta kasvatusmenetelmästä ja maanviljelijöiden taitotiedosta. He ripottelevat kokonaisia jyviä pahnoille ja ennen kaikkea tarjoavat linnuille ruokavaliota, joka perustuu kahteen viljaan ja jota täydennetään savella (bentoniitilla).

Maantieteellisen alueen erityisyys

Maantieteellinen alue sijaitsee Lounais-Ranskassa, suurimmaksi osaksi Dordognen departementissa.

Näin määritelty Périgord on laaja, vuoriston juurella sijaitseva alue, jonka kaltevuussuunta on yleisesti ottaen koillinen–lounas. Alueen kiviaines on kestävyydeltään vaihtelevaa, ja lukuiset aluetta halkovat vesistöt ovat muodostaneet pieniä, suuntaukseltaan ja maaprofiililtaan erilaisia laaksoja, jotka kuitenkin ovat yksi Périgordin alueen pinnanmuodostuksen keskeisistä ja aluetta jäsentävistä tekijöistä. Oikeastaan vain laaksot soveltuvat viljan viljelyyn, sillä niissä on runsaasti lietemaata. Kukkulat, jotka ovat usein jyrkkiä ja metsäisiä, sopivat pikemminkin kotieläintalouteen.

Geologisen monimuotoisuuden ansiosta alueella on lukuisia malmi- ja mineraaliesiintymiä (rautaa, kultaa, kalkkikiveä ja kaoliinia). Niistä joitakin hyödynnetään tuotettaessa bentoniittia ja montmorilloniittia sisältävää kuohusavea, jolla on erityisominaisuuksia.

Maantieteellisen alueen ilmasto on yleisesti ottaen lauhkea, tyyppiä "sekoittunut valtamerellinen ilmasto": Pohjois-Atlantin ilmastoon sekoittuu selviä vaikutteita sekä mannermaisesta että välimerellisestä ilmastotyypistä.

Maissinviljely on hyvin yleistä koko maantieteellisellä alueella. Monesti viljellään korsiviljaa: valtalajit ovat tavallinen vehnä ja ruisvehnä.

Inhimillisten tekijöiden osalta voidaan todeta, että siipikarjankasvatus alkoi kehittyä Périgordissa 1300-luvulta alkaen.

Kokonaisvaltaista siipikarjankasvatusaluetta Périgordin alueesta tuli vasta 1800-luvulla, mutta tuotanto säilyi silti perinteisenä perheviljelynä.

Ensimmäinen etujärjestö ”Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord” perustettiin vuonna 1953. Tuolloisissa teknisissä määräyksissä todettiin, että siipikarjaa oli kasvatettava ”Périgordin alueen maatiloilla käytettyjen menetelmien mukaisesti”.

Kananpoikien kasvatuksen kehittyminen ja sen kasvava tunnettuus ovat kannustaneet périgordilaisia siipikarjankasvattajia kehittämään pyhäpäivän aterioihin tarkoitettujen siipikarjalintujen tuotantoa Périgordin alueen perinteisen taitotiedon pohjalta.

Nuorten kanojen kasvatusta on kehitetty samojen käytäntöjen perusteella kuin kananpoikien kasvatusta: ravitsemukseen liittyvä taitotieto on erityisesti edistänyt näiden kanojen hidasta kasvatusta ja lihotusta. Périgordilaiset kasvattajat ripottelevat perinteiseen tapaan joka päivä muutaman kourallisen kokonaisia jyviä kanalan pahnoille. Lisäksi vilja-annosta täydennetään bentoniitilla eli savella, joka tunnetaan Périgordissa hyvin siipikarjan ruoansulatusta edistävistä ansioistaan.

Tuotteen erityisyys

Pyhäpäivien aterioita varten kasvatettavalla pulskalla Poularde du Périgord -kanalla on erittäin hyvin kehittyneet, pyöreät lihakset. Lihasmassa on kauttaaltaan marmoroitunutta, eli lihassyiden välissä on rasvaa, ja myös nahanalaista rasvaa on runsaasti.

Kokonaisten ruhojen tarjontamuoto on erityisen huoliteltu, eikä ruhoissa ole minkäänlaisia vikoja.

Syy-yhteys

Tämä maantieteellinen alue soveltuu lauhan valtameri-ilmastonsa ja matalasta keskikorkeaan vaihtelevan sijaintinsa ansiosta hyvin siipikarjankasvatukseen.

Laaksoja, joissa on runsaasti lietemaata, hyödynnetään viljanviljelyyn, ja kukkulat, jotka ovat usein jyrkkiä ja metsäisiä, soveltuvat siipikarjan ulkotarhoiksi.

Viljan lisääminen rehuannokseen perustuu siihen, että périgordilaisilla tiloilla on säännöllisesti ja hyvin tunnetulla tavalla hyödynnetty viljoja vuoroviljelyssä ja että viljan ravintosisältöprofiili on erityinen ja sopii erityisen hyvin siipikarjan kasvatukseen ja lihotukseen.

Viljoista viljellään eniten maissia, joka on erityisessä asemassa. Jyvässä ei ole kuorta, joten se on helposti sulavaa ja sen ravintoaineet imeytyvät hyvin. Maissin rasva- ja tärkkelyspitoisuus on korkea, joten kanat saavat paljon energiaa lihoakseen.

Rehuannokseen lisätään järjestelmällisesti savea (bentoniittia), millä varmistetaan lintujen erinomainen terveydentila ja hyvät olosuhteet sisätiloissa. Linnut kasvavat sopusuhtaisesti ja tasaisesti. Tämä périgordilaisten maanviljelijöiden valitsema tapa on osoittautunut erittäin tärkeäksi ja perustelluksi Poularde du Périgord -kanan lihasmassan kasvattamisen ja lintujen lihottamisen kannalta eritoten sitä ajatellen, että linnut tulevat hidaskasvuisista kannoista ja niiden kasvatus kestää erityisen pitkään.

Bentoniitin lisääminen kaikkeen rehuun saa ravinnon imeytymään hyvin linnun koko elinajan. Ravintoaineiden hyvä imeytyminen edistää kaikkien kudosten, erityisesti lihasten, kehittymistä, samoin kuin rasvan suotuisaa jakautumista. Tämän vuoksi Poularde du Périgord -kanan ruhoissa rasva on jakautunut tasaisesti vatsarasvaan, ihonalaiseen rasvaan ja lihasten väliseen rasvaan.

Tämä käytäntö liittyy perinteiseen tapaan ripotella joka päivä muutama kourallinen kokonaisia jyviä kanalan pahnoille. Tämän vanhan tavan ansiosta kasvattajat pystyivät muinoin keräämään linnut yhdeksi parveksi, mikä vahvistaa kasvattajan ja lintujen välistä sidettä, ja lintujen nokkimisvaistoa sekä helpottaa ravinnon etsimistä ulkotarhoista. Tämä edellyttää linnuilta fyysistä aktiivisuutta ja saa niiden lihakset kehittymään hyvin ja rasvan jakautumaan suotuisasti lihaksistoon.

Tämä myös virkistää lihasmahan toimintaa jo nuoresta iästä lähtien ja edistää näin ollen ravintoaineiden imeytymistä ja sen myötä lihasmassan kehittymistä.

Lisäksi se saa kananpojat kuopsuttamaan pahnoja jatkuvasti, mikä ilmastaa pahnoja ja saa ne pysymään kuivina pidempään, mikä puolestaan on tärkeää, kun otetaan huomioon näiden lintujen pitkä kasvatusaika.

Tämä päivittäinen pahnojen kuopsuttelu ja kääntely on erityisen tärkeää kanojen kannalta, sillä näiden pyhäpäivän aterioihin tarkoitettujen lintujen kasvatusaika on pitkä ja linnut viettävät loppuaikansa sisätiloissa. Se, että kanat pääsevät oleskelemaan sisätiloissa hyvin puhtailla pahnoilla lihotusvaiheen lopussa, edistää höyhenpuvun oivallista tilaa. Tämän ansiosta linnut on helpompi kyniä, ja näin ollen kokonaisten ruhojen laatu on moitteeton, varsinkin perinteisessä paikallisessa ”méti-fait”-tarjontamuodossa.

Lintuja kasvatetaan ulkotarhoissa, jotka ovat usein jyrkkiä ja metsäisiä, mikä myös vaikuttaa Poularde du Périgord -kanan erityispiirteisiin: luustosta tulee vankka, minkä ansiosta lihasmassa (rintafileet ja koipi-reisipalat) pääsee kehittymään paremmin.

Lihasten välinen rasva tuo Poularde du Périgord -kanan lihaan erityisen marmoroituneen rakenteen, joka muodostuu sisätiloissa tehdyn loppulihotusvaiheen aikana.

Kaikki nämä seikat toi vuonna 1929 päivänvaloon alueen tunnettu kokki La Mazille paikallisten reseptien kokoelmassaan: ”Yksi keskeisistä syistä Périgordin siipikarjan erinomaiseen laatuun on se, että lintuja ruokitaan ja lihotetaan maissilla.”

Poularde du Périgord -kana on saanut jo 1800-luvulta alkaen mainetta erilaisissa kilpailuissa, ensin Dordognessa (1862) ja sen jälkeen kaikissa naapuridepartementeissa (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866), joissa useimmat palkinnot jaettiin périgordilaisille kasvattajille. Poularde du Périgord -kanan maine kasvaa nykyäänkin näiden pyhäpäivän aterioita varten kasvatettavien perinteisten lintujen makuominaisuuksien ansiosta.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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