C/2026/5190

7.10.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/5190)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Poularde du Périgord”

Referentni broj EU-a: PGI-FR-01373-AM01 – 19.8.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Poularde du Périgord”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Organizacija

Ministarstvo poljoprivrede, hrane i prehrambene neovisnosti

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Zahtjev za izmjenu ZOZP-a „Poularde du Périgord” ne odnosi se ni na jedan od tri slučaja za izmjenu na razini Unije, odnosno:

(a) ne uključuje promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti / zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla;

(b) ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem;

(c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga francuska tijela smatraju da je riječ o standardnoj izmjeni.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Podaci za kontakt

Opis

Ažurirani su podaci za kontakt Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu (INAO) i skupine koja podnosi zahtjev.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Vrsta proizvoda

Opis

Rubrika o vrsti proizvoda, koja je bila definirana njegovom klasom, izbrisana je iz specifikacije.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Opis proizvoda

Opis

Izmijenjen je opis proizvoda u specifikaciji proizvoda. Navedeno je da su sojevi sporog rasta od kojih potječe „Poularde du Périgord” otporni. Dodane su i pojedinosti o žutim nogama.

Uklonjeno je svojstvo golog vrata, a zadržan je zahtjev da se koriste sojevi sporog rasta.

Dodana je masa tovljene kokoši s povijenom glavom od 1,8 kg.

Proširene su mogućnosti pakiranja kako bi se uzeo u obzir budući tehnološki razvoj.

Navedeno je da su trupovi i komadi razvrstani u klasu A.

Popisu proizvoda koji se mogu stavljati na tržište pod nazivom „Poularde du Périgord” dodane su svježe ili zamrznute iznutrice (srce, jetra, želudac).

Za perad namijenjenu rasijecanju uvedena je najmanja masa koja iznosi 90 % mase trupa bez unutarnjih organa i iznutrica kako bi se mogli iskoristiti komadi peradi koja je u skladu sa specifikacijom.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Definicija zemljopisnog područja

Opis

Popis općina ažuriran je kako bi se uskladio sa službenim zemljopisnim šifrarnikom iz 2025. Područje proizvodnje nije se promijenilo.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Dokaz da proizvod potječe s tog zemljopisnog područja

Opis

Izbrisan je dijagram sljedivosti jer ne donosi dodatne informacije. U tablici je navedeno dovoljno informacija.

Ovaj odjeljak usklađen je s izmjenama specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Opis metode proizvodnje

Opis

— Podrubrika 5.1. Životni ciklus proizvoda

Izbrisan je dijagram životnog ciklusa proizvoda jer ne donosi dodatne informacije.

— Podrubrika 5.2. Uzgoj

Navedeno je da se koriste otporni sojevi sporog rasta. Uklonjeno je svojstvo golog vrata, kao i popis sojeva koji se mogu koristiti te zahtjev da upravni odbor odobri korištenje otpornog soja sporog rasta koji nije naveden u specifikaciji.

Dodana je zabrana korištenja palmina ulja u hrani za tovljene kokoši.

Broj faza hranjenja tovljenih kokoši smanjen je s četiri na tri jer su uklonjeni datumi prelaska između faze rasta i završne faze, što omogućuje veću fleksibilnost u prilagodbi sastava hrane za životinje. Prosječni sadržaj žitarica u obroku sad će se izračunavati kao ponderirani prosjek u cijeloj fazi rasta i tovljenja.

Navedeno je da se liječenje antibioticima mora ograničiti na slučajeve u kojima je prijeko potrebno za ozdravljenje životinja.

Dodana je odredba da peradarnici moraju imati prozore i otvore.

Najmanja površina ispusta za tovljene kokoši starosti do 91 dana smanjena je s 4 m^2 na 2 m^2 po životinji. Najmanja površina ispusta za tovljene kokoši starosti 92 dana i više smanjena je s 4 m^2 na 3 m^2 po životinji.

Naveden je broj stabala i grmova na ispustu (najmanje jedno na 150 tovljenih kokoši).

Dodano je razdoblje od sedam radnih dana između izlova peradi i čišćenja/dezinfekcije peradarnika.

Pojašnjeno je trajanje razdoblja mirovanja, pri čemu je posebno navedeno da se ono može skratiti na 12 dana ako je ukupno trajanje posljednja tri razdoblja mirovanja dulje od 42 dana.

— Podrubrika 5.3. Uvjeti za izlov i prijevoz do klaonice

Uklonjeno je ograničenje prema kojem je čekanje prije klanja moglo trajati najviše šest sati.

Dodana je podrubrika 5.4. Proizvodnja iznutrica, koja sadržava odredbe o uvjetima pripreme iznutrica u klaonicama.

— Podrubrika 5.5. Rasijecanje i prezentiranje rasječenih proizvoda

Produljeno je vrijeme od klanja do rasijecanja.

— Podrubrika 5.6. Pakiranje i prezentiranje svježih proizvoda

Proširene su mogućnosti pakiranja kako bi se uzeo u obzir budući tehnološki razvoj.

— Podrubrika 5.7. Zamrzavanje proizvoda

Produljeno je vrijeme od klanja do zamrzavanja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Dokaz o povezanosti sa zemljopisnim okruženjem

Opis

Ovaj odjeljak preoblikovan je radi usklađivanja s ograničenjem od 2 500 riječi za jedinstveni dokument.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Posebni elementi označivanja

Opis

Logotip skupine više nije obvezan kako bi se mogla koristiti pakiranja različitih veličina.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Nacionalni zahtjevi

Opis

Glavne točke koje treba provjeriti usklađene su s predloženim izmjenama specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Poularde du Périgord”

Referentni broj EU-a: PGI-FR-01373-AM01 – 19.8.2026.

1. **Naziv(i)**

„Poularde du Périgord”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Francuska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

02 – MESO I JESTIVI KLAONIČKI PROIZVODI

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Poularde du Périgord” je ptica žutog mesa i žutih nogu koja potječe od otpornih sojeva sporog rasta.

Uzgaja se najmanje 120 dana, uključujući završnu fazu tova. Od nje se dobiva cijeli trup najmanje mase od 2,0 kg za obrađeni oblik, 1,8 kg za oblik s povijenom glavom i 1,7 kg za oblik „spreman za kuhanje”, koji se prezentiraju u klasi A.

Riječ je o krupnoj peradi koja se konzumira tijekom blagdana te je vrlo razvijene i jedre mišićne mase ravnomjerno raspoređene na sitnom kosturu. Ispod vrlo tanke kože izražene i jednolike žute boje vidljivo je izdašno potkožno masno tkivo. U cijeloj mišićnoj masi vidljivo je takozvano „prošarano” međumišićno masno tkivo.

Proizvod se stavlja na tržište kao cijeli trup ili u komadima, svjež ili zamrznut, nepakiran ili pakiran u kontroliranoj atmosferi.

Iznutrice (srce, jetra, želudac) stavljaju se na tržište svježe ili zamrznute.

Trupovi mogu biti:

— bez debelog crijeva (operušana tovljena kokoš bez unutarnjih organa, s glavom, nogama i iznutricama),

— spremni za kuhanje (operušana tovljena kokoš bez unutarnjih organa, bez glave, s nogama ili bez njih),

— s povijenom glavom (operušana tovljena kokoš bez unutarnjih organa, s nogama ili bez njih te glave povijene pod krilo).

Cijeli trupovi i komadi moraju biti besprijekorne kvalitete.

Trupovi i komadi moraju ispunjavati sljedeće kriterije prezentiranja:

— Trupovi koji se stavljaju na tržište cijeli pripadaju klasi A.

— Komadi ispunjavaju kriterije prezentiranja za klasu A i mogu potjecati od trupova klase A ili trupova s manjim nepravilnostima, pri čemu njihova najmanja masa treba iznositi 90 % mase trupa bez unutarnjih organa i bez iznutrica.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Uzgoj i klanje odvijaju se na zemljopisnom području.

Klaonice u Périgordu razvile su i očuvale posebno znanje i umijeće koje pridonose ugledu proizvoda i konačnoj kvaliteti prezentiranog proizvoda, što posebno vrijedi za oblik s povijenom glavom.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Rasijecanje i pakiranje moraju se odvijati na mjestu klanja. To omogućuje da se ti postupci provedu uzastopno bez štetnog utjecaja na kvalitetu mesa. Svježe meso osjetljiv je proizvod koji se u dodiru sa zrakom brzo kvari.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim obveznih podataka predviđenih propisima o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda etiketa mora sadržavati i registrirani naziv proizvoda i znak ZOZP Europske unije u istom vidnom polju.

Na etiketama se može nalaziti zajednički logotip dostupan svim gospodarskim subjektima koji ispunjavaju zahtjeve iz specifikacije proizvoda.

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Departman Dordogne: sve općine;

departman Charente:

cijele općine: 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 i Yviers;

Departman Charente-Maritime:

cijele općine: 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 i Saint-Pierre-du-Palais;

Departman Corrèze, osim općina:

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 i Viam;

te osim dijela općine Argentat-sur-Dordogne koji obuhvaća samo područje delegirane općine Saint-Bazile-de-la-Roche;

departman Gironde:

cijele općine: 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 i Vignonet;

Departman Haute-Vienne, osim općina:

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 i Villefavard;

departman Lot-et-Garonne:

cijele općine: 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 i Virazeil;

departman Lot, osim općina:

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 i Viazac.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročna povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na:

☑ ugledu

☑ određenoj kvaliteti

☐ ostalim obilježjima.

Sažetak povezanosti

Povezanost s podrijetlom kokoši „Poularde du Périgord" temelji se na njezinu ugledu i kvaliteti proizvoda, koji proizlaze iz načina uzgoja te znanja i umijeća uzgajivača, koji po slamnatoj stelji rasipaju žitarice u obliku cijelog zrna, a prije svega iz prehrane koja se temelji na obroku koji mora sadržavati dvije vrste žitarica i dodatak gline (bentonit).

Posebnosti zemljopisnog područja

Zemljopisno područje nalazi se u jugozapadnom dijelu Francuske, a središte mu je departman Dordogne.

Takva definicija pokrajine Périgord odgovara prostranom području obronaka općenito nagnutih na padini koja se proteže u smjeru sjeveroistok-jugozapad. Brojni vodotoci koji prolaze tim područjem, nailazeći na neravne i otporne stijene, oblikovali su mrežu malih dolina različitih smjerova i oblika, koje su jedan od glavnih strukturnih elemenata reljefa pokrajine Périgord. Samo su doline, bogate aluvijalnim nanosima, doista pogodne za uzgoj žitarica. Brežuljci, koji su često strmi i šumoviti, više su namijenjeni stočarstvu.

Geološka složenost pogodovala je nastanku brojnih mineralnih ležišta (željezo, zlato, vapnenac, kaolin). Neka od njih vade se za proizvodnju fullerove zemlje, koja se sastoji od bentonita i montmorilonita te ima posebna svojstva.

Klima zemljopisnog područja općenito je umjerena, tj. „blaga oceanska", odnosno pod utjecajem klimatskog sustava sjevernog dijela Atlantskog oceana, ali i pod izraženim utjecajem kontinentalne i sredozemne klime.

Na cijelom se zemljopisnom području uzgaja kukuruz, a uvelike se uzgajaju i strne žitarice, među kojima prevladavaju obična pšenica i pšenoraž.

Kad je riječ o ljudskim čimbenicima, uzgoj peradi u pokrajini Périgord počeo se znatno razvijati u 14. stoljeću.

Tek je u 19. stoljeću Périgord u cijelosti postao područje proizvodnje peradi, no sama proizvodnja ostala je tradicionalna i obiteljska.

Prvi sindikat za zaštitu domaćeg pileta iz pokrajine Périgord („Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord”) osnovan je 1953. U svojem je tadašnjem tehničkom pravilniku utvrdio način uzgoja peradi „prema načinu proizvodnje koji primjenjuju gospodarstva u pokrajini Périgord”.

Razvoj i ugled pileta potaknuli su peradare iz pokrajine Périgord na proizvodnju blagdanske peradi na temelju tradicionalnih znanja i umijeća koja su se očuvala u pokrajini Périgord.

Tovljene kokoši uzgajale su se jednako kao i pilići. Znanje i umijeće u hranidbi pokazali su se osobito prikladnima za produljeni uzgoj tih kokoši i njihov tov. Kao i nekoć, poljoprivrednici u pokrajini Périgord svakog dana po stelji u peradarnicima rasipaju nekoliko šaka žitarica u obliku cijelog zrna. Obroku od žitarica usto se dodaje bentonit, glina iz pokrajine Périgord koja je poznata po svojem povoljnom djelovanju na probavu peradi.

Posebnosti proizvoda

Kokoš „Poularde du Périgord” krupna je perad koja se konzumira tijekom blagdana te je vrlo razvijene i jedre mišićne mase. U cijeloj mišićnoj masi vidljivo je takozvano „prošarano” međumišićno masno tkivo i izdašno potkožno masno tkivo.

Cijeli trupovi moraju biti besprijekorne kvalitete.

Uzročna povezanost

Zbog blage oceanske klime i niske do prosječne nadmorske visine zemljopisno je područje pogodno za uzgoj peradi.

Doline, koje su bogate aluvijalnim nanosima, upotrebljavaju se za uzgoj žitarica, a brežuljci, koji su često strmi i šumoviti, kao ispusti za perad.

Uključivanje tih žitarica u obrok temelji se na njihovoj dugogodišnjoj redovitoj prisutnosti u plodoredu gospodarstava u pokrajini Périgord te daje poseban nutritivni profil koji je osobito dobro uravnotežen za razvoj i tov peradi.

Kukuruz, koji se uvelike uzgaja, zauzima posebno mjesto među žitaricama koje se koriste: budući da zrno nema pljevice, lakše se probavlja, a time i apsorbira. Zbog visokog sadržaja masnih tvari i škroba osobito je bogat energijom potrebnom za tov kokoši.

Sustavnim dodavanjem gline (bentonit) obrocima postiže se vrlo dobro zdravstveno stanje peradi i bolji uvjeti u peradarniku, što pogoduje ujednačenijem i pravilnijem rastu peradi. Taj je izbor poljoprivrednika iz pokrajine Périgord osobito važan i opravdan za razvoj mišićne mase i tov kokoši „Poularde du Périgord”, osobito s obzirom na to da potječe od sojeva sporog rasta i da njezin uzgoj traje posebno dugo.

Dodavanjem bentonita svoj hrani postiže se bolja apsorpcija obroka tijekom cijelog života peradi. To pogoduje boljem razvoju svih tkiva, osobito mišića, te boljoj raspoređenosti masnog tkiva. Stoga su na trupovima kokoši „Poularde du Périgord” uravnoteženo raspoređene trbušna, potkožna i međumišićna masnoća.

Ta je praksa povezana s tradicionalnom praksom svakodnevnog rasipanja nekoliko šaka žitarica u obliku cijelog zrna po stelji u peradarniku. Riječ je o drevnom običaju kojim su se žene na gospodarstvima služile kako bi okupile perad, a ujedno jača povezanost između uzgajivača i peradi, potiče instinkt kljucanja kod pilića i olakšava kasnije korištenje ispusta. To se postupanje očituje u znatnijoj tjelesnoj aktivnosti koja dovodi do većeg razvoja mišićja s boljom raspoređenošću masnoće u mišićima.

Pridonosi i boljem funkcioniranju želuca od najranije dobi te poboljšava apsorpciju sastojaka obroka koji pridonose razvoju mišićne mase.

Osim toga, potiče piliće da stalno grebu po stelji, čime je prozračuju i pomažu da dulje ostane suha, što je važno s obzirom na trajanje uzgoja te peradi.

Ta svakodnevna navika grebanja i prevrtanja stelje osobito je važna za tovljene kokoši jer ta perad za blagdanske prigode ima dugo razdoblje uzgoja koje završava držanjem u peradarniku. Naime, boravak tovljenih kokoši u zatvorenom prostoru na vrlo čistoj stelji na kraju razdoblja tova pogoduje vrlo dobrom stanju perja. Stoga je perušanje lakše, pa su cijeli trupovi besprijekorne kvalitete, osobito u tradicionalnom lokalnom obliku prezentiranja s povijenom glavom.

Uzgoj na otvorenom na često strmim i šumovitim ispustima također utječe na posebnosti kokoši „Poularde du Périgord”: očituje se u čvršćim kostima koje omogućuju veći razvoj mišićne mase (filei i bataci).

Međumišićna masnoća koja mesu kokoši „Poularde du Périgord” daje posebnu „prošaranu” teksturu razvija se tijekom završne faze tova koja se provodi u peradarniku.

Sve je te elemente 1929. istaknula La Mazille, poznata kuharica iz regije, u svojoj zbirci lokalnih recepata: „Jedan od glavnih razloga izvrsnosti peradi iz pokrajine Périgord proizlazi iz načina njihove hranidbe i tovljenja kukuruzom”.

Ugled kokoši „Poularde du Périgord” dokazuju i natjecanja koja su se od 19. stoljeća najprije organizirala u departmanu Dordogne (1862.), a zatim u svim susjednim departmanima (Limoges 1862., Agen 1863., Niort 1866.), na kojima su priznanja uglavnom dobivali poljoprivrednici iz pokrajine Périgord. Zahvaljujući tradicionalnom okusu peradi koja se konzumira tijekom blagdana ugled kokoši „Poularde du Périgord” raste i danas.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (URL)

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