C/2026/5190

2026.10.7.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/5190)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Poularde du Périgord”

Uniós hivatkozási szám: PGI-FR-01373-AM01 – 2026.8.19.

1. **A termék elnevezése**

„Poularde du Périgord”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Szervezet

Mezőgazdasági, Agrár-élelmiszeripari és Élelmiszer-önrendelkezési Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Poularde du Périgord” OFJ módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé; konkrétan a módosítás:

a) nem jár az oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének megváltozásával;

b) nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával;

c) nem jár további korlátozásokkal a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításra vonatkozik.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

Elérhetőségek

Leírás

Az INAO és a kérelmező csoportosulás elérhetőségeit frissítették.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termék típusa

Leírás

A termékleírásból törölték a korábban a termék osztálya által meghatározott terméktípusra vonatkozó szakaszt.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termék leírása

Leírás

A termékleírás „A termék leírása” szakasza módosult. Pontosításra került, hogy azok a lassú növekedésű törzsállományok, amelyekből a „Poularde du Périgord” származik, ellenállóak. A szöveg kiegészült a sárga lábakra vonatkozó részletekkel is.

A „Cou Nu” (kopasz nyakú) tulajdonságot törölték, a fő szempont a lassú növekedésű törzsállományok használatára vonatkozó követelmény megtartása volt.

A szöveg kiegészült a „métifet” (félkész) jérce tömegével (1,8 kg).

A jövőbeli technológiai fejlemények figyelembevétele érdekében bővültek a csomagolási lehetőségek.

A szöveg meghatározza, hogy a hasított testek és a darabolt részek az A. osztályba tartoznak.

A „Poularde du Périgord” elnevezéssel forgalomba hozható termékek kiegészültek a friss vagy fagyasztott belsőségekkel (szív, máj, zúza).

A termékleírásnak megfelelő darabolt baromfik megfelelő felhasználása érdekében a termékleírás kiegészült azzal, hogy a darabolásra szánt baromfi esetében a hasított testek minimális súlya a kizsigerelt hasított testek 90 %-a belsőségek nélkül.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A földrajzi terület meghatározása

Leírás

A települések jegyzékét frissítették annak érdekében, hogy az előállítási terület megváltoztatása nélkül összhangba kerüljön a 2025. évi hivatalos földrajzi kódexszel.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A földrajzi területről való származást igazoló elemek

Leírás

A nyomonkövethetőségi ábrát törölték, mivel nem tartalmaz kiegészítő információkat. A táblázat elegendő információt tartalmaz.

Ez a szakasz összhangba került a termékleírás módosításaival.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az előállítás módjának leírása

Leírás

— 5.1. alcím: A termék életciklusa

A termék életciklusára vonatkozó ábrát törölték, mivel nem tartalmaz kiegészítő információkat.

— 5.2. alcím: Állatállomány

A módosított szöveg meghatározza, hogy a felhasznált törzsállományok ellenállóképesek és lassú növekedésűek. Törölték a „Cou Nu” (kopasz nyakú) tulajdonságot, valamint a felhasználható törzsállományok listáját és azt a követelményt, hogy az igazgatótanácsnak jóvá kell hagynia a termékleírásban nem említett, ellenállóképes, lassú növekedésű törzsállomány felhasználását.

A szöveg kiegészült a pálmaolaj jércék takarmányában való felhasználásának tilalmával.

A jércék takarmányozási szakaszainak száma négyről háromra csökkent, mivel megszűntek a növekedés és a hizlalás közötti átmeneti időszakok, ami nagyobb rugalmasságot tett lehetővé a takarmány-összetétel kiigazításához. A takarmányadag átlagos gabonatartalmát innentől súlyozott alapon számítják ki a növekedési-hizlalási szakasz egészére.

Pontosításra került, hogy az antibiotikum-kezeléseket azokra a kezelésekre kell korlátozni, amelyek feltétlenül szükségesek az állatok egészségének helyreállításához.

A szöveg kiegészült egy olyan rendelkezéssel, amely előírja, hogy a tyúkólakat ablakokkal és nyílásokkal kell ellátni.

A 91 naposnál fiatalabb jércék minimális kifutóterülete madaranként 4 m^2-ről 2 m^2-re csökkent. A legalább 92 napos jércék minimális kifutóterülete madaranként 4 m^2-ről 3 m^2-re csökkent.

Meghatározták a kifutóban lévő fák és cserjék számát (150 jércénként legalább egy).

A termékleírás kiegészült a baromfi elszállítása és a tyúkól tisztítása/fertőtlenítése közötti hét munkanapos időszakkal.

Részletezik a pihentetési időszak hosszát, kifejezetten jelezve, hogy a 12 napra csökkenthető, feltéve, hogy az utolsó három pihentetési időszak teljes hossza meghaladja a 42 napot.

— 5.3. alcím: Az elszállítás és a vágóhídra szállítás feltételei

Törölték a vágás előtti legfeljebb hatórás várakozási időt.

A szöveg kiegészült az 5.4. alcímmel (Belsőségek előállítása). Rendelkezéseket tartalmaz a belsőségek vágóhidakon történő előkészítésének feltételeire vonatkozóan.

— 5.5. alcím: A vágott termékek darabolása és kiszerelése

A vágás és a darabolás közötti időszakot kibővítették.

— 5.6. alcím: Friss termékek csomagolása és kiszerelése

A jövőbeli technológiai fejlemények figyelembevétele érdekében bővültek a csomagolási lehetőségek.

— 5.7. alcím: Termékek fagyasztása

A vágás és a fagyasztás közötti időszakot kibővítették.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A földrajzi területtel fennálló kapcsolatot igazoló elemek

Leírás

Ezt a szakaszt az egységes dokumentumban szereplő 2 500 szavas korlát figyelembevétele érdekében átfogalmazták.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Leírás

A csomagolási méretek sokféleségének figyelembevétele érdekében a csoportosulás logójának feltüntetése választható lett.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Nemzeti követelmények

Leírás

A főbb ellenőrizendő pontokat összhangba hozták a termékleírás javasolt módosításaival.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Poularde du Périgord”

Uniós hivatkozási szám: PGI-FR-01373-AM01 – 2026.8.19.

1. **Elnevezés(ek)**

„Poularde du Périgord”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

02 – HÚS ÉS ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS VÁGÁSI MELLÉKTERMÉK ÉS BELSŐSÉG

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Poularde du Périgord” ellenállóképes, lassú növekedésű törzsállományokból származó, sárga húsú és sárga lábú madár.

Legalább 120 napig nevelik, beleértve az utolsó hizlalási szakaszt is. A kizsigerelt változat esetében legalább 2,0 kg, a „métifet” (félkész) változat esetében legalább 1,8 kg, a „konyhakész” változat esetében pedig legalább 1,7 kg tömegű egész hasított testet állítanak elő belőle, amely az A. osztályba tartozik.

A „Poularde du Périgord” ünnepi alkalmakra tenyésztett, telt húsú baromfi, amelyet a vékony csontvázon egyenletesen eloszló, nagyon jól fejlett, kerekded izomzat fed. Az élénk sárga és egységes színű, nagyon vékony bőr látni engedi a bőr alatti igen jelentős zsírréteget. Az izomzatban úgynevezett „márványos” megjelenésű izomközi zsírréteg található.

A „Poularde du Périgord” forgalomba hozható egyben vagy darabolva, frissen vagy fagyasztva. Csomagolás nélkül vagy védőgázas csomagolásban hozzák forgalomba.

A belsőségeket (szív, máj, zúza) frissen vagy fagyasztva értékesítik.

A hasított testek kiszerelése a következő:

— bontva (megkopasztva, zsigerelve, fejjel, lábakkal és belsőségekkel együtt),

— „konyhakész” állapotban (megkopasztva, zsigerelve, fej nélkül, lábakkal együtt vagy anélkül),

— úgynevezett „métifet” vagy „méti-fait” formában (megkopasztva, zsigerelve, lábbal vagy anélkül, a szárny alá hajtott fejjel).

Az egész baromfitestek vagy darabolt részek kiszerelése jó minőségű, különös gonddal elkészített és hibátlan.

A hasított testeknek és a darabolt részeknek a következő kiszerelési kritériumoknak kell megfelelniük:

— Az egészben értékesített hasított testek az A. osztályba tartoznak.

— A darabok megfelelnek az A. osztályra vonatkozó kiszerelési kritériumoknak, és származhatnak A. osztályú hasított testekből vagy enyhe hibákkal rendelkező hasított testekből, amelyek minimális súlya a kizsigerelt hasított testek 90 %-a belsőségek nélkül.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

—

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A tenyésztés és a vágás a földrajzi területen történik.

A périgord-i vágóhidakon különleges szakmai eljárásokat fejlesztettek ki és őriztek meg, amelyek hozzájárulnak a termék hírnevéhez, valamint a kínált termék végső minőségéhez, különösen ami a „méti-fait” változat kiszerelését illeti.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A jérce darabolását és csomagolását a vágás helyszínén végzik. Ez lehetővé teszi, hogy ezeket a folyamatokat egymás után végezzék el, anélkül, hogy ez hátrányosan befolyásolná a hús minőségét, amely friss állapotban történő értékesítés esetén érzékeny termék, levegővel érintkezve gyorsan romlik.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

Az élelmiszerek címkézésére és kiszerelésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon túl a címkén a termék bejegyzett elnevezése és az OFJ-re vonatkozó európai uniós szimbólum ugyanabban a látómezőben szerepel.

A címkéken feltüntethető a közös logó, amelyet a termékleírásnak megfelelő valamennyi gazdasági szereplő rendelkezésére bocsátanak.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Dordogne megye: valamennyi település;

Charente megye:

A következő települések teljes területe: 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 és Yviers;

Charente-Maritime megye:

A következő települések teljes területe: 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 és Saint-Pierre-du-Palais;

Corrèze megye, kivéve a következő településeket:

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 és Viam;

továbbá Argentat-sur-Dordogne település azon részének kivételével, amely csak Saint-Bazile-de-la-Roche volt önálló település területét foglalja magában;

Gironde megye:

A következő települések teljes területe: 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 és Vignonet;

Haute-Vienne megye, kivéve a következő településeket:

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 és Villefavard;

Lot-et-Garonne megye:

A következő települések teljes területe: 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 és Virazeil;

Lot megye, kivéve a következő településeket:

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 és Viazac.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☑ különleges minőség

☐ egyéb jellemzők

A kapcsolat összefoglalása

A „Poularde du Périgord" eredetével való kapcsolat a termék hírnevéhez és minőségéhez kapcsolódik, amely a tenyésztési módszernek és a mezőgazdasági termelők szakértelmének köszönhető, akik egész gabonamagokat szórnak az alomra, és mindenekelőtt a két gabonaféléből álló és egy agyagtípussal (bentonittal) kiegészített takarmányadagon alapuló étrendnek.

A földrajzi terület sajátosságai

A földrajzi terület Franciaország délnyugati részén található, központja Dordogne megye.

Az e meghatározás szerinti Périgord hegyek lábánál elterülő, nagy kiterjedésű lankás vidék, alapvetően északkeleti és délnyugati lejtőkkel. A terület különböző ellenállóképességű kőzeteit átszelő számos vízfolyás eltérő irányú és profilú kis völgyek hálózatát alakította ki, amely a périgord-i domborzat egyik legfontosabb, meghatározó eleme. Gabonatermesztésre igazán csak a völgyek hordalékos talaja alkalmas. A gyakran meredek és fás, bokros domboldalakat inkább állattenyésztésre használják.

Az összetett geológiai adottságokból kifolyólag számos ásvány (vas, arany, mészkő, kaolin) lelőhelye található a területen. Közülük néhányat a bentonit és montmorillonit jellegű, különleges tulajdonságú szmektikus agyag kinyerése céljából hasznosítanak.

A földrajzi terület éghajlata alapvetően mérsékelt óceáni klíma, vagyis hatással van rá az észak-atlanti éghajlati rendszer, ugyanakkor kontinentális és mediterrán hatások is erőteljesen befolyásolják.

A kukoricatermesztés az egész földrajzi területen igen elterjedt. A szálas gabonákat is széles körben termesztik, főleg közönséges búzát és tritikálét.

Ami az emberi tényezőket illeti, a baromfitenyésztés a 14. századtól kezdődően indult jelentős fejlődésnek Périgord-ban.

Périgord csak a 19. században vált igazi baromfitenyésztő vidékké, a tenyésztés azonban ma is hagyományos módon, családi gazdaságokban folyik.

A háztáji csirkék védelmével foglalkozó első périgord-i érdekszövetkezet – a „Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord” – 1953-ban jött létre. A szövetkezet a korabeli műszaki szabályzatában előírja, hogy a szárnyasokat „a Périgord-ban szokásos háztáji módszer szerint” kell tenyészteni.

A csirketenyésztés fejlődése és hírneve arra ösztönzi a périgord-i baromfitenyésztőket, hogy a régióban megőrzött hagyományos szaktudás alapján ünnepi alkalmakra szánt baromfikat tenyésszenek ki.

A jércetenyésztés a csirketenyésztési módszerekkel megegyező módszerekből alakul ki. A takarmányozással kapcsolatos szaktudás különösen jól igazodik e csirkék hosszabb ideig tartó tenyésztéséhez és hizlalásához. Akárcsak hajdan, a périgord-i tenyésztők minden nap néhány maréknyi egész gabonamagot szórnak az istállóban lévő alomra. A takarmányadagot bentonittal egészítik ki, mely agyagfajta jól ismert Périgord-ban a baromfik emésztését elősegítő tulajdonságáról.

A termék sajátosságai

A „Poularde du Périgord” jérce ünnepi alkalmakra tenyészett, telt húsú baromfi, nagyon jól fejlett, kerekded izomzattal. Az izomzatban úgynevezett „márványos” megjelenésű izomközi zsírréteg, a bőr alatt pedig igen jelentős zsírréteg található.

Az egész baromfitestek kiszerelése jó minőségű, különös gonddal elkészített és hibátlan.

Ok-okozati kapcsolat

A földrajzi terület – enyhe óceáni éghajlata és alacsony, illetve közepes tengerszint felett magassága folytán – baromfitenyésztésre alkalmas vidék.

A hordalékos talajú völgyeket gabonatermesztésre használják, a sok helyen meredek és fás-bokros domboldalakat pedig baromfikifutóként hasznosítják.

Az említett gabonafélék nagyon régóta rendszeresen és igazoltan jelen vannak a périgord-i gazdaságok által folytatott váltógazdálkodásban, ennek következtében a baromfitakarmány részévé váltak, sajátos és különösen kiegyensúlyozott táplálék-összetételt biztosítva a baromfik fejlődéséhez és hizlalásához.

A felhasznált gabonafélék között a legnagyobb arányban termesztett kukorica kiemelt helyet foglal el: magja héj nélküli, így könnyebben emészthető, következésképpen jobban feldolgozható; magas zsír- és keményítőtartalma miatt különösen nagy energiatartalmú gabonaféle a jércék hizlalásához.

A takarmányadag agyaggal (bentonittal) való rendszeres kiegészítése nagyon jó egészségi állapotot és jobb környezeti feltételeket biztosít az istállóban, elősegítve a baromfik harmonikusabb és szabályosabb növekedését. A périgord-i tenyésztők emelletti döntése különösen fontos és indokolt a „Poularde du Périgord” jérce izomzatának kifejlődéséhez és az állat hizlalásához, annál is inkább, mivel lassú növekedésű törzsállományokból származó, különösen hosszú tenyésztési idejű baromfiról van szó.

Annak köszönhetően, hogy minden táplálékot kiegészítenek bentonittal, az állatok egész élettartamuk alatt jobban feldolgozzák az elfogyasztott takarmányt. A takarmány jobb feldolgozása elősegíti az összes szövet, különösen az izomszövet jobb fejlődését, illetve a zsír jobb eloszlását. Ezért a „Poularde du Périgord” vágott testeken egyenletesen eloszlik a hasi, a bőr alatti és az izomközi zsír.

Ez az eljárás együtt jár azzal a hagyományos gyakorlattal, hogy az épületben lévő alomra minden nap néhány maréknyi egész gabonamagot szórnak. Ez az ősi módszer, amely régen arra szolgált, hogy a gazdasszonyok könnyebben összetereljék a baromfit, erősíti a tenyésztő és a szárnyasok közötti kapcsolatot, fejleszti a csibék csipegető ösztönét, továbbá megkönnyíti a kifutó áttekintését. Ez a szokás élénkebb fizikai aktivitásra sarkallja az állatokat, amely erőteljesebb izomzat kialakulását és az izomszöveti zsír jobb eloszlását vonja maga után.

Ezenkívül a jércék fiatal korától kezdve elősegíti a zúza működését, ennélfogva hozzájárul a takarmány összetevőinek jobb feldolgozásához és az izomzat kifejlődéséhez.

Továbbá a csibéket arra ösztönzi, hogy folyamatosan kapirgálják az almot, ami hozzájárul annak szellőzéséhez és hosszabb ideig tartó szárazon tartásához, figyelembe véve e baromfik tenyésztési idejét.

Az alom mindennapi kapirgálása és forgatása a jércék esetében különösen fontos, tekintettel arra, hogy ezeket az ünnepi alkalmakra szánt baromfikat hosszú ideig tenyésztik, és a tenyésztési időszak végén bezárva tartják. Köszönhetően annak, hogy a jércék a hizlalási időszak végén nagyon tiszta almon élnek az istállóban, tollazatuk igen jó állapotú. Ez nagymértékben megkönnyíti a kopasztást, és így az egész vágott testek kiszerelési minősége – különösen a helyi hagyományos változat, az úgynevezett „méti-fait” esetében – kifogástalan lesz.

Az a tény, hogy a baromfit a gyakran meredek és fás kifutókon szabadon tartják, szintén hatással van a „Poularde du Périgord” jérce tulajdonságaira: szilárdabb csontozatot eredményez, amelyen jelentősebb izomtömeg (mell és comb) alakul ki.

A „Poularde du Périgord” jérce húsának sajátos, úgynevezett „márványos” textúrát kölcsönző izomközi zsírréteg az istállóban végzett utolsó hizlalási időszakban alakul ki.

Mindezekre az elemekre La Mazille, a régió híres szakácsnője hívta fel a figyelmet 1929-ben, a helyi recepteket egybegyűjtő kötetében: „A périgord-i szárnyasok kiváló minőségének egyik fő oka a kukoricával való táplálás és hizlalás módjában keresendő.”

A „Poularde du Périgord” jérce hírnevét a 19. század óta, először Dordogne-ban (1862), majd az azzal szomszédos összes megyében (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866) megrendezett versenyek bizonyítják, amelyeken többnyire a périgord-i tenyésztőket díjazták. A hagyományos jellegű, ünnepi alkalmakra tenyésztett „Poularde du Périgord” jérce hírneve ízbeli jellemzőinek köszönhetően napjainkban is nőttön-nő.

Elektronikus (URL-) hivatkozás a termékleírás közzétételére

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