C/2026/5190

2026 10 7

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/5190)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Poularde du Périgord“

ES nuorodos numeris: PGI-FR-01373-AM01 –2026 8 19

1. **Produkto pavadinimas**

„Poularde du Périgord“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Organizacija

Žemės ūkio, žemės ūkio maisto produktų ir apsirūpinimo maistu savarankiškumo ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

SGN „Poularde du Périgord“ pakeitimo paraiška nesusijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų. Konkrečiai, ji nesusijusi su:

a) pakeitimu, kuriuo keičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos arba saugomos geografinės nuorodos pavadinimas;

b) pakeitimu, dėl kurio kyla pavojus panaikinti ryšį su geografine aplinka;

c) pakeitimu, dėl kurio atsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

Todėl Prancūzijos valdžios institucijos mano, kad prašomas pakeitimas traktuotinas kaip standartinis.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

Kontaktiniai duomenys

Aprašymas

Atnaujinti Nacionalinio kilmės nuorodų ir kokybės instituto bei pareiškėjų grupės kontaktiniai duomenys.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto rūšis

Aprašymas

Iš specifikacijos išbrauktas skirsnis, susijęs su produkto, anksčiau apibrėžto pagal jo klasę, tipu.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto aprašymas

Aprašymas

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijoje pateiktas produkto aprašymas. Patikslinta, kad lėtai augančių paukščių veislės, iš kurių išvesta pularda „Poularde du Périgord“, yra atsparios. Taip pat įtraukta informacija apie geltonas kojas.

Išbraukta nuoroda į plikakaklius paukščius, nes pagrindinis tikslas – išsaugoti reikalavimą naudoti lėtai augančių paukščių veisles.

Įtrauktas *métifet* (pusiau paruoštų) pulardų svoris – 1,8 kg.

Siekiant prisitaikyti prie būsimų technologinių pokyčių, nustatyta daugiau pakavimo galimybių.

Patikslinta, kad skerdenos ir skerdenų gabalai priskiriami A klasei.

Į produktų, kuriais leidžiama prekiauti naudojant pavadinimą „Poularde du Périgord“, sąrašą įtraukti švieži arba užšaldyti subproduktai (širdis, kepenys, skilvelis).

Siekiant tinkamai panaudoti specifikaciją atitinkančių naminių paukščių skerdenų gabalus, įtrauktas mažiausias pjaustyti skirtų paukščių svoris – 90 % išdarinėtų skerdenų be subproduktų svorio.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Geografinės vietovės apibūdinimas

Aprašymas

Atnaujintas komunų sąrašas, siekiant jį suderinti su 2025 m. Oficialiuoju geografinių kodų registru, tačiau gamybos vietovė lieka nepakitusi.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Įrodymai, kad produktas yra kilęs iš geografinės vietovės

Aprašymas

Išbraukta atsekamumo diagrama, nes joje nepateikta jokios papildomos informacijos. Pakanka lentelėje pateiktos informacijos.

Šis skirsnis suderintas su produkto specifikacijos pakeitimais.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto gamybos būdo aprašymas

Aprašymas

— 5.1 paantraštė „Produkto būvio ciklas“

Išbraukta produkto būvio ciklo diagrama, nes joje nepateikta jokios papildomos informacijos.

— 5.2 paantraštė „Naminiai paukščiai“

Patikslinta, kad šių veislių paukščiai yra atsparūs ir auga lėtai. Išbraukta nuoroda į plikakaklius paukščius, taip pat tinkamų naudoti veislių sąrašas ir reikalavimas, kad valdančioji taryba patvirtintų specifikacijoje nepaminėtos atsparių ir lėtai augančių paukščių veislės naudojimą.

Įtrauktas draudimas naudoti alyvpalmių aliejų pulardų lesale.

Pulardų lesinimo etapų skaičius sumažintas nuo keturių iki trijų, nes buvo panaikintos pereinamojo laikotarpio nuo augimo iki penėjimo datos, todėl buvo galima lanksčiau koreguoti lesinimo formulę. Vidutinis grūdų kiekis lesale dabar bus apskaičiuojamas taikant svertinį koeficientą per visą augimo ir penėjimo etapą.

Nurodyta, kad gydant antibiotikais galima naudoti tik tuos vaistus, kurie būtinai reikalingi paukščiams pasveikti.

Įtraukta nuostata, pagal kurią vištidėse privaloma įrengti langus ir landas.

Mažiausias iki 91 dienos pulardų auginimo plotas sumažintas nuo 4 iki 2 m^2 vienam paukščiui. Mažiausias nuo 92 dienų pulardų auginimo plotas sumažintas nuo 4 iki 3 m^2 vienam paukščiui.

Nustatytas medžių ir krūmų skaičius ganykloje (bent vienas iš šių augalų 150 pulardų).

Pridėtas septynių darbo dienų laikotarpis nuo naminių paukščių išvežimo iki vištidės valymo ir (arba) dezinfekavimo.

Pateikta išsami informacija apie veiklos sustabdymo laikotarpio trukmę, konkrečiai nurodant, kad jis gali būti sutrumpintas iki 12 dienų, jei bendra paskutinių trijų veiklos sustabdymo laikotarpių trukmė viršija 42 dienas.

— 5.3 paantraštė „Išvežimo ir vežimo į skerdyklą sąlygos“

Panaikintas ilgiausias šešių valandų laukimo prieš skerdimą laikas.

Įtraukta 5.4 paantraštė „Subproduktų gamyba“. Joje pateiktos nuostatos dėl subproduktų paruošimo skerdyklose sąlygų.

— 5.5 paantraštė „Pjaustymas ir supjaustytų produktų pateikimas“

Prailgintas laikotarpis nuo skerdimo iki išpjaustymo.

— 5.6 paantraštė „Šviežių produktų pakavimas ir pateikimas“

Siekiant prisitaikyti prie būsimų technologinių pokyčių, nustatyta daugiau pakavimo galimybių.

— 5.7 paantraštė „Produktų užšaldymas“

Prailgintas laikotarpis nuo skerdimo iki užšaldymo.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Ryšį su geografine aplinka pagrindžiantys duomenys

Aprašymas

Šis skirsnis perrašytas siekiant atsižvelgti į bendrajame dokumente nustatytą reikalavimą neviršyti 2 500 žodžių.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Specifiniai ženklinimo ypatumai

Aprašymas

Siekiant atsižvelgti į įvairius pakuočių dydžius, naudoti grupės logotipą tapo neprivaloma.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Nacionaliniai reikalavimai

Aprašymas

Pagrindiniai tikrintini punktai suderinti su siūlomais produkto specifikacijos pakeitimais.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Poularde du Périgord“

ES nuorodos numeris: PGI-FR-01373-AM01 –2026 8 19

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Poularde du Périgord“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatytų ribų geografinė vietovė**

Prancūzija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje nurodyta žemės ūkio produkto klasifikacija pagal Kombinuotosios nomenklatūros poziciją ir kodą*

02 – MĖSA IR VALGOMIEJI MĖSOS SUBPRODUKTAI

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Poularde du Périgord“ – iš atsparių ir lėtai augančių paukščių veislių išvesta geltonoji geltonkojė višta.

Auginama ne trumpiau kaip 120 dienų, įskaitant baigiamąjį penėjimo etapą. Iš jos gaunama nepjaustyta skerdena, kuri išdarinėta sveria mažiausiai 2,0 kg, *métifet* (pusiau paruošta) – 1,8 kg, o paruošta gaminti – 1,7 kg. Visos jos pateikiamos kaip A klasės skerdenos.

Tai riebus, turintis labai gerai išsivysčiusius ir ant skeleto tolygiai pasiskirsčiusius raumenis, švenčių stalui skirtas paukštis. Odelė labai plona, ryškios ir vienodos geltonos spalvos, pro ją matomas labai didelis poodinių riebalų kiekis. Raumenų masėje yra tarpraumeninių riebalų, vadinamų *persillé*.

Višta parduodamos kaip skerdenos arba skerdenų gabalai, šviežia arba užšaldyti. Jos pateikiamos parduoti nesupakuotos arba supakuotos apsauginėje atmosferoje.

Subproduktai (širdis, kepenys, skilvelis) parduodami šviežia arba užšaldyti.

Skerdenos pateikiamos kaip:

— iš dalies išdarinėtos (nupeštos, išdarinėtos, su galva, kojomis ir subproduktais),

— „paruoštos gaminti“ (nupeštos, išdarinėtos, be galvų, su čiurnomis ar be jų),

— *métifet* ar „pusiau paruoštos“ (nupeštos, išdarinėtos, su čiurnomis ar be jų, galva paslėpta po sparnu).

Nepjaustytų skerdenų ir skerdenų gabalų kokybė itin gera, jie neturi jokių defektų.

Skerdenos ir skerdenų gabalai turi būti pateikiami pagal šiuos kriterijus:

— parduodamos nepjaustytos skerdenos priskiriamos A klasei,

— skerdenų gabalai atitinka A klasės pateikimo kriterijus ir gali būti išpjaustyti iš A klasės skerdenų arba skerdenų su nežymiais defektais, kurių svoris yra ne mažesnis kaip 90 % išdarinėtų skerdenų be subproduktų svorio.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

—

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Auginama ir skerdžiama geografinėje vietovėje.

Perigoro skerdyklos sukaupė ir išsaugojo tam tikrą praktinę patirtį, kuri prisideda prie gero produkto vardo ir galutinės produktų pateikimo, būtent pusiau paruoštos (*méti-fait*) skerdenos, kokybės.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Pjaustoma ir pakuojama skerdimo vietoje. Tai sudaro sąlygas užtikrinti operacijų seką, išvengiant mėsos kokybės pablogėjimo, nes parduodamas šviežias produktas yra lengvai pažeidžiamas ir greitai genda dėl sąlyčio su oru.

4.6. *Specialios žemės produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Be būtinųjų įrašų, nurodytų su maisto produktų ženklinimu ir pateikimu susijusiose taisyklėse, etiketėje tame pačiame regėjimo lauke pateikiamas registruotas produkto pavadinimas ir Europos Sąjungos SGN simbolis.

Etiketėje gali būti bendras logotipas, kurį gali naudoti visi produkto specifikaciją atitinkantys veiklos vykdytojai.

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Dordonės departamentas: visos komunos;

Šarantos departamentas:

visa šių komunų teritorija: 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, Yviers;

Pajūrio Šarantos departamentas:

visa šių komunų teritorija: 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, Saint-Pierre-du-Palais;

Korezo departamentas, išskyrus šias komunas:

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, Viam,

taip pat išskyrus šią komuną: Argentat-sur-Dordogne (jos dalį, apimančią šios deleguotosios komunos teritoriją: Saint-Bazile-de-la-Roche);

Žirondos departamentas:

visa šių komunų teritorija: 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, Vignonet;

Aukštutinio Vjeno departamentas, išskyrus šias komunas:

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, Villefavard;

Lo ir Garonos departamentas:

visa šių komunų teritorija: 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, Virazeil;

Lo departamentas, išskyrus šias komunas:

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, Viazac.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis ryšys su geografine kilme grindžiamas:

☑ geru vardu

☑ tam tikra kokybe

☐ kitomis savybėmis

Ryšio santrauka

Ryšys su „Poularde du Périgord" kilme yra susijęs su geru šio produkto vardu ir kokybe dėl auginimo būdo ir praktinės patirties, kurią yra sukaupę paukščių augintojai, ant kraiko beriantys sveikus grūdus ir, visų svarbiausia, duodantys lesalo, kurį turi sudaryti dviejų rūšių grūdai ir molio papildas (bentonitas).

Geografinės vietovės ypatumai

Geografinė vietovė yra pietvakarių Prancūzijoje, Dordonės departamente.

Perigoras sutampa su plačia priekalnių vietove, kuri visa nusklembta šiaurės rytų–pietvakarių kryptimi. Dėl daugybės upeliukų, tekančių per uolėtas vietas, susidarė daug visaip išsidėsčiusių nedidelių slėnių, kurie yra vienas iš pagrindinių Perigoro kraštovaizdžio elementų. Javams auginti tinka tik slėniai, kuriuose gausu sąnašų. Statūs ir miškingi šlaitai labiau tinka gyvulininkystei.

Dėl sudėtingos geologinės sandaros yra daug kalnakasybos telkinių (aukso, geležies, klinties, kaolino). Kai kuriuose iš jų išgaunamas specifinių savybių turintis smektinis bentonito ir montmorilonito molis.

Geografinės vietovės klimatas daugiausia nuosaikus, tai netipinis okeaninis klimatas – jam daro įtaką Šiaurės Atlanto vandenynas, tačiau kartu smarkiai jaučiama žemyninio klimato ir Viduržemio jūros įtaka.

Visoje geografinėje vietovėje labai paplitęs kukurūzų auginimas. Auginama daug pašarinių javų, vyrauja kviečiai ir kvietrugiai.

Kalbant apie žmogiškuosius veiksnius, naminių paukščių auginimas Perigore smarkiai paplito nuo XIV amžiaus.

Tik XIX-ajame amžiuje visas Perigoras tampa naminių paukščių augintojų kraštu, kuriame visgi išlaikomas tradicinis šeimyninis auginimo būdas.

Pirmasis „Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord“ (Perigoro vištienos apsaugos sindikatas) susikūrė 1953 m. To meto jo techninėse taisyklėse apibrėžiama, kad paukščius auginti reikia „taikant Perigoro ūkiuose naudojamą metodą“.

Didėjanti paklausa ir įgytas geras vardas Perigoro paukščių augintojus vis labiau skatina gaminti švenčių stalui skirtų paukščių produkciją remiantis tradicine Perigoro praktine patirtimi.

Pulardos auginamos remiantis ta pačia praktika, kaip ir viščiukai. Lesinimo praktinė patirtis yra ypač pritaikyta šių vištų auginimo laiko prailginimui ir jų penėjimui. Kaip ir kadaise, kiekvieną dieną Perigoro ūkininkai paberia kelias sveikų grūdų saujas ant kraiko patalpoje. Lesalo grūdus jie papildo bentonitu, dėl paukščių virškinimui palankių savybių Perigore gerai žinoma molio atmaina.

Produkto ypatumai

„Poularde du Périgord“ yra riebus, turintis labai gerai išsivysčiusius ir pasiskirsčiusius raumenis, švenčių stalui skirtas paukštis. Raumenų masėje yra tarpraumeninių riebalų, vadinamų *persillé*, o pro odelę matomas labai didelis poodinių riebalų kiekis.

Nepjaustytų skerdenų kokybė itin gera, jos neturi jokių defektų.

Priežastinis ryšys

Geografinė vietovė dėl švelnaus jūros klimato ir mažo–vidutinio vietovės aukščio yra puiki vieta naminiams paukščiams auginti.

Slėniai, kuriuose gausu sąnašų, naudojami javų auginimui, o šlaituose, kurie dažniausiai esti statūs ir miškingi, ganosi naminiai paukščiai.

Šių grūdų derinys lesale grindžiamas tuo, kad jie nuo seno Perigoro ūkiuose nuolat naudojami sėjomainai ir paukščių vystymuisi ir penėjimui yra specifinis ir ypač gerai subalansuotas mitybos elementas.

Tarp naudojamų grūdų svarbiausi yra kukurūzai, jų auginama daugiausia: ant grūdo nėra luobelės, dėl to grūdas geriau virškinamas ir įsisavinamas; kukurūzuose esantis didelis riebalų ir krakmolo kiekis suteikia ypač daug energijos ir tinka vištoms penėti.

Lesalą sistemingai papildant moliu (bentonitu) užtikrinama labai gera sanitarinė būklė ir geresnės aplinkos sąlygos patalpose; tai lemia darnesnį ir tolygesnį paukščių augimą. Toks Perigoro ūkininkų pasirinkimas yra labai svarbus ir reikalingas tam, kad gerai vystytųsi iš lėtai augančių paukščių veislių išvestų vištų „Poularde du Périgord“, kurių auginimo laikas yra ypač ilgas, raumenų masė ir kad jos būtų tinkamai penimos.

Visą lesalą papildant bentonitu jis geriau įsisavinamas visu paukščių gyvenimo laikotarpiu. Dėl geresnio lesalo įsisavinimo geriau vystosi visi audiniai, ypač raumenys, ir geriau pasiskirsto riebalai. Todėl „Poularde du Périgord“ skerdenose subalansuotai pasiskirsto pilvo, tarpraumeniniai ir poodiniai riebalai.

Ši praktika susijusi su sena tradicija kasdien paberti kelias sveikų grūdų saujas ant kraiko patalpoje. Seniau ūkininkė taip prisišaukdavo paukščius; tokiu gestu sustiprinamas ryšys tarp ūkininko ir jo naminių paukščių, lavinamas viščiukų instinktas ieškoti maisto ir palengvinamas ganymasis ganyklose. Dėl tokio savo elgeso jei tampa labiau fiziškai aktyvūs, o tai savo ruožtu skatina jų raumenų vystymąsi ir geresnį riebalų pasiskirstymą raumenyse.

Toks jiems nuo ankstyvo amžiaus būdingas elgesys stimuliuoja skilvelio veiklą, pagerina lesalo sudedamųjų dalių įsisavinimą ir didina raumenų masę.

Be to, dėl to viščiukai intensyviau lesioja kraiką ir taip padeda jam vėdintis ir ilgiau išlikti sausam, atsižvelgiant į paukščių auginimo laiką.

Toks kasdieninis paukščių įprotis lesioti ir taip neleisti pakratui užsigulėti yra labai svarbus atsižvelgiant į jų ilgą auginimo laiką, kurio pabaigoje jie yra uždaromi į tam skirtas patalpas. Jei jose pakratas labai švarus, penėjimo laikotarpio pabaigoje paukščiai labai gerai plunksnuojasi, o tai sudaro sąlygas daug lengviau nupešti paukščius ir užtikrina puikią pateikiamų nepjaustytų skerdenų kokybę, ypač kai skerdenos paruošiamos pagal vietos tradiciją, vadinamuoju *métifet* būdu.

Paukščių auginimas laisvėje, dažnai stačiuose ir miškinguose šlaituose esančiose ganyklose, taip pat turi įtakos „Poularde du Périgord“ savybėms: paukščių kaulai yra tvirtesni, dėl to išsivysto didesnė raumenų masė (filė, šlaunys), būna mažiau poodinių riebalų.

Dėl tarpraumeninių riebalų atsirandanti specifinė „Poularde du Périgord“ mėsos tekstūra, vadinamoji *persillée*, susiformuoja patalpose vykstančiu galutiniu penėjimo etapu.

Visus šiuos elementus 1929 m. savo receptų knygoje pažymėjo garsus regiono gastronomas Mazille: „viena iš pagrindinių priežasčių, dėl kurios Perigoro paukščiai yra tokie puikūs, yra tai, kaip jie lesinami ir penimi kukurūzais.“

Geras „Poularde du Périgord“ vardas taip pat buvo liudijamas nuo XIX-ojo amžiaus konkursuose, kurie iš pradžių vyko Dordonėje (1862 m.), o vėliau ir visuose gretimuose departamentuose (Limožo 1862 m., Aženo 1863 m., Njoro, 1866 m.); juose daugiausia laurų skirta Perigoro ūkininkams. Dėl savo skonio savybių švenčių stalui skirtų tradicinių paukščių „Poularde du Périgord“ geras vardas tampa vis žinomesnis.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą specifikaciją

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