C/2026/5190

7.10.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/5190)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Poularde du Périgord”

ES atsauces numurs: PGI-FR-01373-AM01 – 19.8.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Poularde du Périgord”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Organizācija

Lauksaimniecības, agropārtikas un pārtikas suverenitātes ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Ar AĢIN “Poularde du Périgord” apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neatbilst nevienam no trim gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu, konkrēti, tas:

a) neietver aizsargātā cilmes vietas nosaukuma vai aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes izmaiņas;

b) nerada risku, ka saikne ar ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Francijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

Kontaktinformācija

Apraksts

Atjaunināta *INAO* un pieprasījuma iesniedzēju grupas kontaktinformācija.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Produkta veids

Apraksts

Ir svītrota specifikācijas iedaļa, kas attiecas uz produkta veidu, kurš iepriekš bija definēts pēc tā grupas.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Produkta apraksts

Apraksts

Ir grozīts produkta apraksts produkta specifikācijā. Ir precizēts, ka lēnaudzīgās šķirnes, no kurām cēlies "Poularde du Périgord", ir izturīgas. Ir pievienota arī informācija par dzeltenajām kājām.

"Cou Nu" pazīme ir svītrota, un galvenais mērķis ir saglabāt prasību izmantot lēnaudzīgas šķirnes.

Ir iekļauts *métifet* (daļēji sagatavotu) nobarojamo vistu svars – 1,8 kg.

Iepakojuma iespējas ir paplašinātas, lai ņemtu vērā turpmāku tehnoloģiju attīstību.

Ir precizēts, ka liemeņus un izcirtņus iekļauj A klasē.

Produktiem, kurus var tirgot ar nosaukumu "Poularde du Périgord", ir pievienoti svaigi vai saldēti subprodukti (sirds, aknas, muskuļkuņģis).

Attiecībā uz mājputniem, kas paredzēti sadalīšanai, ir pievienots minimālais ķidātu liemeņu svars 90 % apmērā bez subproduktiem, lai lietderīgi izmantotu izcirtņus no mājputniem, kas atbilst specifikācijai.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Apraksts

Pašvaldību saraksts ir atjaunināts, lai to saskaņotu ar 2025. gada oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru, nemainot ražošanas apgabalu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā

Apraksts

Izsekojamības diagramma ir svītrota, jo tā nesniedz nekādu papildu informāciju. Tabulā ir sniegta pietiekama informācija.

Šī iedaļa ir saskaņota ar produkta specifikācijā izdarītajiem grozījumiem.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Ražošanas metodes apraksts

Apraksts

— 5.1. apakšiedaļa “Produkta aprites cikls”

Produkta aprites cikla diagramma ir svītrota, jo tā nesniedz nekādu papildu informāciju.

— 5.2. apakšiedaļa “Lauksaimniecības dzīvnieki”

Ir precizēts, ka izmantotās šķirnes ir izturīgas un lēnaudzīgas. Ir svītrota “Cou Nu” pazīme, kā arī izmantojamo šķirņu saraksts un prasība valdei apstiprināt tādu izturīgu, lēnaudzīgu šķirņu izmantošanu, kuras nav minētas specifikācijā.

Ir pievienots aizliegums izmantot palmu eļļu nobarojamo vistu barībā.

Nobarojamo vistu barošanas posmu skaits ir samazināts no četriem līdz trim, jo ir atcelti pārejas datumi starp augšanu un nobarošanas galējo posmu, tādējādi nodrošinot lielāku elastību barības sastāva pielāgošanā. Vidējais graudaugu saturs barībā tagad tiks aprēķināts, pamatojoties uz svērto bāzi visā augšanas un nobarošanas posmā.

Ir precizēts, ka ārstēšana ar antibiotikām ir jāierobežo līdz tādai, kas ir absolūti nepieciešama, lai atjaunotu dzīvnieku labu veselību.

Ir pievienots noteikums, kas paredz, ka vistu novietnēm jābūt aprīkotām ar logiem un lūkām.

Minimālā aploka platība līdz 91 dienai vecām nobarojamajām vistām ir samazināta no 4 m^2 vienam putnam līdz 2 m^2 vienam putnam. Minimālā aploka platība no 92 dienām vecām un vecākām nobarojamajām vistām ir samazināta no 4 m^2 vienam putnam līdz 3 m^2 vienam putnam.

Ir precizēts koku un krūmu skaits aplokā (vismaz viens uz 150 nobarojamajām vistām).

Ir pievienots septiņu darba dienu periods starp mājputnu izvešanu un vistu novietnes tīrīšanu/dezinfekciju.

Ir sniegta sīkāka informācija par neizmantošanas perioda ilgumu, īpaši norādot, ka to var samazināt līdz 12 dienām, ja pēdējo trīs neizmantošanas periodu kopējais ilgums pārsniedz 42 dienas.

— 5.3. apakšiedaļa “Nosacījumi izvešanai un transportēšanai uz kautuvi”

Ir atcelts maksimālais sešu stundu gaidīšanas laiks pirms kaušanas.

Ir iekļauta 5.4. apakšiedaļa “Subproduktu ražošana”. Tajā ir ietverti noteikumi par subproduktu sagatavošanas nosacījumiem kautuvēs.

— 5.5. apakšiedaļa “Sadalītu produktu griešana un noformēšana”

Ir pagarināts laikposms starp kaušanu un sadalīšanu.

— 5.6. apakšiedaļa “Svaigu produktu iepakošana un noformēšana”

Iepakojuma iespējas ir paplašinātas, lai ņemtu vērā turpmāku tehnoloģiju attīstību.

— 5.7. apakšiedaļa “Produktu sasaldēšana”

Ir pagarināts laikposms starp kaušanu un sasaldēšanu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Pierādījumi par saikni ar ģeogrāfisko vidi

Apraksts

Šī iedaļa ir pārrakstīta, lai ņemtu vērā 2 500 vārdu ierobežojumu vienotajā dokumentā.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Īpaši noteikumi marķēšanai

Apraksts

Grupas logotips ir padarīts fakultatīvs, lai ņemtu vērā iepakojuma izmēru daudzveidību.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Valstu prasības

Apraksts

Galvenie pārbaudāmie elementi ir saskaņoti ar ierosinātajiem produkta specifikācijas grozījumiem.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Poularde du Périgord”

ES atsauces numurs: PGI-FR-01373-AM01 – 19.8.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Poularde du Périgord”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

02 – GAĻA UN ĒDAMI GAĻAS SUBPRODUKTI

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

“Poularde du Périgord” ir putns ar dzeltenu gaļu un dzeltenām kājām, un tas cēlies no izturīgām, lēnaudzīgām šķirnēm.

Šos putnus audzē vismaz 120 dienas, ieskaitot nobarošanas galējo posmu. No šiem putniem iegūst veselu liemeni, kura minimālais svars ir 2,0 kg izķidātā veidā, 1,8 kg *métifet* (daļēji sagatavotā) veidā un 1,7 kg cepšanai gatavā veidā, ko iekļauj A klasē.

Tas ir trekns, svētkiem paredzēts mājputns ar ļoti attīstītu, spēcīgu muskuļu masu, kas vienmērīgi sadalīta pa smalku skeletu. Āda ir ļoti plāna, spilgti un vienmērīgi dzeltena, un zem tās ir ievērojams tauku slānis. Visas muskuļu masas ir cauraugušas, un tās apraksta kā “marmorētas”.

Vistas liemeņus var tirgot svaigus vai saldētus, veselus vai sadalītus gabalos. Tos piedāvā pārdošanai neiepakotus vai iepakotus aizsargatmosfērā.

Subproduktus (sirdi, aknas, muskuļkuņģi) pārdod svaigus vai saldētus.

Liemeņus noformē šādi:

— izķidāti liemeņi (noplūktas, izķidātas nobarojamās vistas, ar galvu, kājām un subproduktiem);

— "gatavi gatavošanai" (*RTC*) liemeņi (noplūktas, izķidātas nobarojamās vistas, bez galvas, ar pēdas pamatni vai bez tās);

— daļēji sagatavoti (*métifet* jeb *méti-fait*) liemeņi (noplūktas, izķidātas nobarojamās vistas, kam galva noliekta zem spārna, ar pēdas pamatni vai bez tās).

Īpaša uzmanība jāpievērš veselu un sadalītu liemeņu kvalitātei, kam jābūt nevainojamai.

Liemeņiem un izcirtņiem jāatbilst šādiem noformējuma kritērijiem:

— veselus liemeņus pārdod kā A klases liemeņus;

— izcirtņi atbilst A klases noformējuma kritērijiem, un tos var iegūt no A klases liemeņiem vai liemeņiem ar nelieliem defektiem ar minimālo ķidātu liemeņu svaru 90 % apmērā bez subproduktiem.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Ģeogrāfiskajā apgabalā notiek audzēšana un nokaušana.

Perigoras lopkautuvēs ir tikusi attīstīta un saglabāta specifiska zinātība, kura veicina produkta reputāciju un piedāvātā galaprodukta, jo īpaši tā, kas sagatavots pēc vietējās tradīcijas *méti-fait*, izskata kvalitāti.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Sagriešana un fasēšana notiek kaušanas vietā. Tas ļauj šos procesus veikt secīgi, nekaitējot gaļas kvalitātei; ja gaļu pārdod svaigu, tā ir viegli ietekmējams produkts, kurš saskarē ar gaisu strauji bojājas.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Papildus obligātajām norādēm, kas paredzētas tiesību aktos par pārtikas produktu marķēšanu un noformēšanu, marķējums vienā un tajā pašā redzamības laukā ietver reģistrēto produkta nosaukumu un Eiropas Savienības AĢIN simbolu.

Marķējumā var norādīt vienoto logotipu, kas pieejams visiem uzņēmējiem, kuri atbilst produkta specifikācijai.

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Dordoņas (*Dordogne*) departamentā: visas pašvaldības;

Šarantas (*Charente*) departamentā:

visa šādu pašvaldību 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* un *Yviers*;

Piejūras Šarantas (*Charente-Maritime*) departamentā:

visa šādu pašvaldību 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* un *Saint-Pierre-du-Palais*;

Korēzas (*Corrèze*) departamenta teritorija, izņemot šādas pašvaldības:

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 un *Viam*;

kā arī izņemot *Argentat-sur-Dordogne* pašvaldības daļu, kas aptver tikai deleģētās pašvaldības *Saint-Bazile-de-la-Roche* teritoriju;

Žirondas (*Gironde*) departamentā:

visa šādu pašvaldību 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* un *Vignonet*;

Augšvjennas (*Haute-Vienne*) departamenta teritorija, izņemot šādas pašvaldības:

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 un *Villefavard*;

Lo un Garonnas (*Lot-et-Garonne*) departamentā:

visa šādu pašvaldību 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 un *Virazeil*;

Lo (*Lot*) departamenta teritorija, izņemot šādas pašvaldības:

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 un *Viazac*.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskā saikne ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatojas uz:

☑ reputāciju

☑ noteiktu kvalitāti

☐ citām īpašībām

Kopsavilkums par saikni

Saikne ar "Poularde du Périgord" izcelsmi ir saistīta ar tā reputāciju un produkta kvalitāti, pateicoties audzēšanas metodei un lauksaimnieku zinātībai – viņi uz pakaišiem izkaisa pilngraudu labību un, galvenais, izbaro barību, kuras pamatā ir divu veidu graudi un māla piedeva (bentonīts).

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Ģeogrāfiskais apgabals atrodas Francijas dienvidrietumu kvadrantā, un tā centrā ir Dordoņas (*Dordogne*) departaments.

Tādējādi Perigora ietver plašu priekškalnes apvidu, kas izvietots lielākoties uz ziemeļaustrumiem vai dienvidrietumiem vērstām nogāzēm. Daudzās ūdensteces, kas šķērso šā apvidus krasi atšķirīgā izturīguma klintis, izveidojušas mazu, dažāda vērsuma un veidojuma ieleju tīklu, kas veido vienu no galvenajiem un strukturējošajiem Perigoras reljefa elementiem. Tikai ielejas, kas bagātas ar aluviālajām sanesām, ir patiesi labvēlīgas graudaugu audzēšanai. Nogāzes, kas bieži vien ir stāvas un mežainas, pārsvarā tiek atvēlētas dzīvnieku audzēšanai.

Tā kā šis apgabals ir ģeoloģiski dažāds, tajā ir daudz derīgo izrakteņu (dzelzs, zelta, kaļķakmens, kaolīna) atradņu. Dažus no tiem izmanto, lai ražotu bentonītu un montmorilonīta mālus ar specifiskām īpašībām.

Ģeogrāfiskajā apgabalā kopumā valda mērens pārejas tipa okeāniskais klimats, proti, apgabalā valda Atlantijas okeāna ziemeļu daļas klimatiskā sistēma, bet to būtiski ietekmē arī kontinentālais un Vidusjūras klimats.

Visā ģeogrāfiskajā apgabalā ir ļoti izplatīta kukurūzas audzēšana. Tiek plaši audzēti graudzāļu dzimtas labības augi, pārsvarā parastie kvieši un tritikāle.

Cilvēkfaktoru ziņā jānorāda, ka putnkopība Perigorā sāka ievērojami attīstīties 14. gadsimtā.

Tomēr tikai 19. gs. Perigora kļuva par pilnvērtīgu putnkopības reģionu, kurā mājputni joprojām tika audzēti tradicionālajā veidā, proti, ģimenes saimniecībās.

1953. gadā tika izveidota pirmā Perigoras vistkopju organizācija *Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord*. Šīs organizācijas tālaika tehniskajā regulējumā ir noteikts, ka mājputni jāaudzē "saskaņā ar Perigoras saimniecībās izmantoto metodi".

Attīstība un cāļu plašā atpazīstamība rosināja Perigoras putnkopjus izkopt svētkiem paredzētu mājputnu audzēšanu, pamatojoties uz Perigorā saglabāto tradicionālo zinātību.

Nobarojamo vistu audzēšanas pamatā ir tā pati cāļu audzēšanas prakse. Zinātība attiecībā uz barošanu ir izrādījusies īpaši piemērota šo vistu audzēšanas perioda pagarināšanai un to nobarošanai. Tāpat kā senāk, Perigoras lauksaimnieki ik dienu izkaisa vairākas saujas pilngraudu labības graudu uz putnu kūts pakaišiem. Graudaugu barību papildina arī ar bentonītu – mālu, kas Perigorā labi zināms kā gremošanu veicinošs līdzeklis mājputniem.

Produkta specifika

"Poularde du Périgord" ir trekns, svētkiem paredzēts mājputns ar ļoti attīstītu, spēcīgu muskuļu masu. Visa muskuļu masa ir caurausgusi ar taukiem – to apraksta kā "marmorētu", – un uz tās ir ievērojams zemādas tauku slānis.

Veseliem liemeņiem ir sevišķi labas kvalitātes noformējums, un tiem nav nekādu defektu.

Cēloniskā saikne

Ģeogrāfiskais apgabals, kurā valda maigs okeāna klimats un kurš atrodas zemā līdz vidējā augstumā virs jūras līmeņa, ir putnkopībai labvēlīga vide.

Aluviālajām sanesām bagātās ielejas izmanto graudaugu audzēšanai, bet nogāzēs, kas bieži vien ir stāvas un kokiem apaugušas, gana mājputnus.

Šo graudaugu iekļaušana mājputnu barībā ir saistīta ar to, ka Perigoras lauku saimniecības, kā pierādījies, jau izsenis ir regulāri izmantojušas šos augus augsekā, un šādā veidā tiek nodrošināts īpašs un ļoti labi sabalansēts uzturvielu profils mājputnu attīstībai un nobarošanai.

Visvairāk izmantotais graudaugs ir kukurūza, ko šajā apgabalā plaši audzē: sēklapvalka neesība padara šos graudus vieglāk sagremojamus, un līdz ar to uzlabojas barības vielu uzsūkšanās. To augstais tauku un cietes saturs nozīmē, ka kukurūza ir graudaugs, kas dod daudz enerģijas un ko izmanto nobarojamo vistu nobarošanai.

Sistemātiski papildinot barību ar mālu (bentonītu), tiek nodrošināta ļoti laba veselība mājputniem un labvēlīgāka vide kūtī, tādējādi mājputni aug harmoniskāk un vienmērīgāk. Šī Perigoras lauksaimnieku izvēle ir pamatota ar to, ka tai ir ļoti liela nozīme "Poularde du Périgord" vistu muskuļu masas attīstībā un nobarošanā, vēl jo vairāk tāpēc, ka šie mājputni ir cēlušies no lēnaudzīgas šķirnes, kuras audzēšanas laiks ir īpaši garš.

Visai barībai pievienojot bentonītu, tiek nodrošināta labāka barības vielu uzsūkšanās visā putna dzīves laikā. Savukārt labāka barības vielu uzsūkšanās uzlabo visu audu, jo īpaši muskuļu, attīstību un tauku sadalījumu. Tāpēc "Poularde du Périgord" liemeņos vēdera, zemādas un starpmuskuļu tauki ir sadalīti vienmērīgi.

Šī prakse ir saistīta ar senu tradīciju ik dienas izkaisīt vairākas saujas pilngraudu labības graudu uz vistu kūts pakaišiem. Šī senā darbība, ar kuru kādreiz lauksaimniece sasauca mājputnus, nostiprina saikni starp putnkopi un tā mājputniem, rosina cāļu knābāšanas instinktu un vēlāk sekmē pastaigu zonas aktīvu apguvi. Šādi rīkojoties, palielinās mājputnu fiziskā aktivitāte, un tādējādi attīstās spēcīgāka muskulatūra un muskuļos labāk izlīdzinās tauki.

Tas jau no agrīna vecuma arī palīdz stimulēt guzas darbību un tādējādi sekmē labāku barības sastāvdaļu uzsūkšanos, kas uzlabo muskuļu masas attīstību.

Turklāt šādā veidā cāļi tiek mudināti pastāvīgi kašāt pakaišus, tādējādi palīdzot tos vēdināt un ilgāk uzturēt sausus. Tas ir svarīgi, ņemot vērā šo mājputnu audzēšanas ilgumu.

Pakaišu kašāšana un apvēršana ikdienā ir īpaši svarīga nobarojamajām vistām, ņemot vērā šo svētkiem paredzēto mājputnu ilgo audzēšanas laiku, kura pēdējā posmā nobarojamās vistas tiek turētas slēgtā telpā. Tas, ka nobarošanas perioda beigās nobarojamās vistas tiek turētas kūtī uz ļoti tīriem pakaišiem, palīdz saglabāt apspalvojumu ļoti labā stāvoklī. Rezultātā nobarojamās vistas ir vieglāk noplūkt, bet veselus liemeņus, jo īpaši liemeņus, kas tiek sagatavoti pēc vietējās tradīcijas *méti-fait*, var noformēt nevainojami.

Audzēšana aplokos, kas bieži atrodas uz stāvām un mežainām nogāzēm, arī atstāj ietekmi uz "Poularde du Périgord" īpašībām: tā rezultātā veidojas izturīgāks skelets, kas ļauj ievērojami palielināt muskuļu masu (filejas un gurnus).

Starpmuskuļu tauki, kas piešķir "Poularde du Périgord" gaļai īpašu konsistenci (tā ir cauraugusi), veidojas pēdējā nobarošanas posmā, kad vistas tiek turētas kūtī.

Par visiem šiem elementiem 1929. gadā rakstīja slavena šā reģiona pavāre *La Mazille* savā vietējo recepšu krājumā: "Viens no galvenajiem iemesliem, kāpēc Perigoras mājputniem ir izcila gaļa, ir veids, kādā šie mājputni tiek ēdināti un nobaroti ar kukurūzu."

Sākot no 19. gs., "Poularde du Périgord" labā slava tika pierādīta vairākos konkursos – vispirms Dordoņā (1862. gadā) un pēc tam visos kaimiņdepartamentos (Limožā 1862. gadā, Ažēnā 1863. gadā, Niorā 1866. gadā), kuros pārsvarā tika apbalvoti Perigoras putnkopji. Savu tradicionālo garšas īpašību dēļ svētku galdam paredzētās "Poularde du Périgord" mājputnu gaļas labā slava mūsdienās plešas aizvien tālāk.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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