C/2026/5190

7.10.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/5190)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Poularde du Périgord”

Numer referencyjny UE: PGI-FR-01373-AM01 – 19.8.2026

1. **Nazwa produktu**

„Poularde du Périgord”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ krajowy powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministère de l’agriculture, de l’agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa, Sektora Rolno-Spożywczego oraz Suwerenności Żywnościowej)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wniosek o zmianę specyfikacji ChOG „Poularde du Périgord” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii”, która:

a) polega na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym;

b) grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Dane kontaktowe

Opis

Zaktualizowano dane kontaktowe INAO (Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości) oraz grupy składającej wniosek.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Rodzaj produktu

Opis

Ze specyfikacji produktu usunięto punkt dotyczący rodzaju produktu, uprzednio określony jako klasa.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Opis produktu

Opis

Zmieniono opis produktu w specyfikacji produktu. Doprecyzowano, że odmiany wolnorosnące, z których pochodzi „Poularde du Périgord", są odporne. Dodano również cechę charakterystyczną w postaci żółtego koloru łapek.

Usunięto informację o gołej szyi, ponieważ najważniejsze jest utrzymanie obowiązku stosowania odmian wolnorosnących.

Uwzględniono masę 1,8 kg w przypadku tuszek pulard w postaci „métifet".

Rozszerzono metody pakowania, aby uwzględnić przyszły rozwój technologiczny.

Doprecyzowano zaklasyfikowanie tuszek i kawałków do klasy A.

Do produktów, które mogą być wprowadzane do obrotu pod nazwą „Poularde du Périgord", dodano świeże lub zamrożone podroby (serce, wątroba, żołądek).

Dodano minimalną masę 90 % wypatroszonych tuszek bez podrobów w przypadku drobiu przeznaczonego do rozbioru w celu wykorzystania kawałków z drobiu spełniającego wymogi specyfikacji produktu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Określenie obszaru geograficznego

Opis

Wykaz gmin zaktualizowano w celu dostosowania go do oficjalnego kodu geograficznego z 2025 r. bez zmiany obszaru produkcji.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego

Opis

Usunięto system identyfikowalności, ponieważ nie wnosi on dodatkowych informacji. Tabela jest wystarczająco wyczerpująca.

Punkt ten dostosowano do zmian wprowadzonych w specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Opis metody otrzymywania produktu

Opis

— Podpunkt 5.1 Cykl życia produktu

Usunięto cykl życia produktu, ponieważ nie wnosi on dodatkowych informacji.

— Podpunkt 5.2 Chów

Uściślono, że wykorzystywane odmiany są odporne i wolnorosnące. Usunięto cechę charakterystyczną dotyczącą gołej szyi, a także wykaz możliwych do wykorzystania odmian oraz wymóg zatwierdzania przez radę administracyjną stosowania odpornej, wolnorosnącej odmiany niewymienionej w specyfikacji produktu.

Dodano zakaz stosowania oleju palmowego w żywieniu pulard.

Etapy żywienia pulard zmniejszono z 4 do 3 wraz ze zniesieniem dat przejścia między etapem wzrost a etapem kształtowania mięśni, co pozwoliło na większą elastyczność w dostosowywaniu składu paszy. Średnią zawartość zbóż w dawce pokarmowej oblicza się w sposób ważony w ciągu całego czas trwania fazy wzrost–tucz.

Poinformowano, że leczenie antybiotykami ogranicza się do absolutnie niezbędnych interwencji mających na celu przywrócenie dobrego stanu zdrowia zwierząt.

Dodano przepis ustanawiający obowiązek wyposażenia kurników w okna i otwory wentylacyjne.

Minimalną powierzchnię wybiegu dla pulard do 91. dnia zmniejsza się z 4 m^2 na zwierzę do 2 m^2 na zwierzę. Minimalną powierzchnię wybiegu dla pulard od 92. dnia zmniejsza się z 4 m^2 na zwierzę do 3 m^2 na zwierzę.

Określono liczbę drzew i krzewów na wybiegu (co najmniej 1 na 150 pulard).

Dodano okres 7 dni roboczych między zabraniem drobiu a czyszczeniem / dezynfekcją kurnika.

Podano szczegóły dotyczące długości przerwy sanitarnej, wskazując w szczególności, że może ona zostać skrócona do 12 dni, pod warunkiem że suma trzech ostatnich przerw sanitarnych przekracza 42 dni.

— Podpunkt 5.3 Warunki zabrania, transportu i uboju

Skreślono informację o maksymalnym czasie oczekiwania przed ubojem wynoszącym 6 godzin.

Utworzono podpunkt 5.4 Produkcja podrobów. Zawiera on przepisy dotyczące warunków przygotowywania podrobów w rzeźniach.

— Podpunkt 5.5 Rozbiór produktów i prezentacja produktów rozbioru

Wydłużono okres między ubojem a rozbiorem.

— Podpunkt 5.6 Pakowanie i prezentacja świeżych produktów

Rozszerzono metody pakowania, aby uwzględnić przyszły rozwój technologiczny.

— Podpunkt 5.7 Zamrażanie produktów

Wydłużono okres między ubojem a zamrażaniem.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Elementy uzasadniające związek ze środowiskiem geograficznym

Opis

Punkt ten przeredagowano, aby uwzględnić limit 2 500 słów w jednolitym dokumencie.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Określone elementy etykietowania

Opis

Umieszczanie logo grupy stało się opcjonalne, aby uwzględnić różne wielkości opakowań.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wymogi krajowe

Opis

Główne punkty podlegające kontroli dostosowano do zmian zaproponowanych w specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Poularde du Périgord”

Numer referencyjny UE: PGI-FR-01373-AM01 – 19.8.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Poularde du Périgord”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Poularde du Périgord” to rodzaj drobiu o żółtym mięsie i o żółtych łapkach, pochodzący z odpornych, wolnorosnących odmian.

Okres chowu trwa co najmniej 120 dni i obejmuje końcowy etap tuczu. W rezultacie otrzymuje się całą tuszkę o masie co najmniej 2,0 kg w przypadku tuszki wypatroszonej, 1,8 kg w przypadku tuszki „métifet” i 1,7 kg tuszki gotowej do obróbki termicznej, prezentowane jako klasa A.

Jest to rodzaj drobiu spożywanego przy okazji świąt, o bardzo rozwiniętych i wypukłych mięśniach równomiernie osadzonych na delikatnym szkielecie. Skóra jest bardzo cienka, o jednolitym, intensywnym i jednolitym zabarwieniu, pozwalająca zobaczyć bardzo rozwiniętą podskórną warstwę tłuszczu. Cała masa mięśniowa przerośnięta jest tłuszczem międzymięśniowym zwanym „marmurkowym”.

Drób ten jest wprowadzany do obrotu w tuszkach bądź w kawałkach, w stanie zamrożonym lub świeżym. Jest on oferowany do sprzedaży bez opakowania lub w opakowaniu ochronnym.

Podroby (serce, wątroba, żołądek) wprowadza się do obrotu w postaci świeżej lub mrożonej.

Tuszki mają postać:

— tuszki wypatroszonej (bez piór i wnętrzności, z głową, łapkami i podrobami),

— tuszki gotowej do obróbki termicznej (bez piór, wnętrzności i głowy, ze stępem lub bez),

— tuszki „métifet" lub „méti-fait" (bez piór i wnętrzności, ze stępem lub bez, z głową podwiniętą pod skrzydło).

Prezentacja całych tuszek lub kawałków jest niezwykle staranna i wolna od wad.

Tuszki i kawałki muszą spełniać następujące kryteria prezentacji:

— tuszki wprowadzane do obrotu w całości należą do klasy A,

— kawałki spełniają kryteria prezentacji dla klasy A i mogą pochodzić z tuszek klasy A lub tuszek z niewielkimi wadami, których masa minimalna wynosi 90 % wypatroszonych tuszek bez podrobów.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

—

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Chów i ubój odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Ubojnie w Périgord rozwinęły bowiem i zachowały specyficzne umiejętności, które przyczyniają się do renomy produktu i ostatecznej jakości jego prezentacji.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Krojenie i pakowanie odbywa się w ubojni. Pozwala to na wykonywanie tych czynności jedna po drugiej i zapobiega negatywnemu wpływowi na jakość mięsa, które w przypadku wprowadzania do obrotu w stanie świeżym jest produktem delikatnym, który szybko się psuje pod wpływem powietrza.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, na etykiecie w tym samym polu widzenia umieszcza się zarejestrowaną nazwę produktu i symbol ChOG Unii Europejskiej.

Etykiety mogą być opatrzone wspólnym logo udostępnionym wszystkim podmiotom spełniającym wymogi specyfikacji produktu.

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Departament Dordogne: wszystkie gminy;

departament Charente:

gminy uwzględnione w całości: 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;

departament Charente-Maritime:

gminy uwzględnione w całości: 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;

departament Corrèze z wyjątkiem gmin:

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;

oraz, z wyjątkiem części gminy Argentat-sur-Dordogne, wyłącznie terytorium gminy delegowanej Saint-Bazile-de-la-Roche;

departament Gironde:

gminy uwzględnione w całości: 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;

departament Haute-Vienne z wyjątkiem gmin:

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;

departament Lot-et-Garonne:

gminy uwzględnione w całości: 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;

departament Lot z wyjątkiem gmin:

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. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na:

☑ renomie

☑ określonej jakości

☐ innych cechach charakterystycznych.

Streszczenie związku

Związek z pochodzeniem „Poularde du Périgord" bazuje na renomie i jakości produktu dzięki sposobowi chowu oraz umiejętnościom hodowców polegającym na rozsypywaniu zbóż pełnoziarnistych na ściółce, a przede wszystkim dzięki diecie opartej na dawce pokarmowej, która musi składać się z dwóch zbóż uzupełnionych glinkiem (bentonitem).

Specyfika obszaru geograficznego

Wyznaczony obszar geograficzny znajduje się w południowo-zachodniej części Francji z centrum w departamencie Dordogne.

Ta część regionu Périgord odpowiada obszernemu obszarowi przedgórza o większości stoków nachylonych w kierunku północno-wschodnim/południowo-zachodnim. Liczne cieki wodne, które przecinają skontrastowane, twarde skały tego obszaru, utworzyły łańcuch małych dolin o zróżnicowanym zorientowaniu i kształcie, tworzącym jednak jeden z głównych elementów charakteryzujących strukturę rzeźby terenu Périgord. Tylko doliny, bogate w gleby aluwialne, dobrze nadają się pod uprawę zbóż. Zbocza, które są na ogół strome i porośnięte drzewami, przeznacza się raczej pod wypas.

Złożona struktura geologiczna sprzyjała powstaniu licznych złóż surowców mineralnych (żelazo, złoto, wapń, kaolin). Niektóre z nich wykorzystuje się do produkcji gliny smektycznej typu bentonitowego i montmorylonitowego o szczególnych właściwościach.

Klimat panujący na tym obszarze jest na ogół łagodny (łagodny oceaniczny), tzn. podlegający północno-atlantyckiemu wpływowi klimatycznemu, ale z wyraźnymi wpływami klimatu kontynentalnego i śródziemnomorskiego.

Uprawa kukurydzy jest bardzo rozpowszechniona na tym obszarze. Powszechnie uprawiane są zboża z rodziny traw, głównie pszenica zwyczajna i pszenżyto.

Jeśli chodzi zaś o czynnik ludzki, znaczący rozwój hodowli drobiu w Périgord rozpoczął się w XIV w.

Jednak Périgord staje się w pełni obszarem produkcji drobiu dopiero w XIX w., chociaż sektor ten nadal zachowuje swój tradycyjny i rodzinny charakter.

W 1953 r. powstaje związek hodowców „Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord". W przepisach technicznych z tamtego okresu związek ten określa metodę chowu drobiu jako tradycyjną metodę stosowaną w gospodarstwach rolnych w Périgord.

Rozwój branży i uznana renoma tego drobiu zachęcają hodowców drobiu z tego regionu do rozwijania produkcji drobiu „świątecznego" w oparciu o tradycyjne umiejętności zachowane w Périgord.

Chów pulard rozwija się w oparciu o praktyki stosowane w chowie kurczaków. Wiedza z zakresu żywienia okazuje się szczególnie przydatna w długim chowie takich kur i ich tuczeniu. Jak w przeszłości, hodowca rozsypuje codziennie kilka garści niełuskanych ziaren zbożowych na ściółkę kurnika. Dawkę zbóż uzupełnia się bentonitem, który znany jest w Périgord z korzystnego wpływu na trawienie u drobiu.

Specyfika produktu

„Poularde du Périgord" jest rodzajem drobiu tłustego, spożywanego przy okazji świąt, z bardzo dobrze rozwiniętymi, wypukłymi mięśniami. Cała masa mięśniowa przerośnięta jest tłuszczem międzymięśniowym zwanym „marmurkowym", a ilość tłuszczu podskórnego jest bardzo znacząca.

Prezentacja całych tuszek jest niezwykle staranna i wolna od wad.

Związek przyczynowy

Obszar geograficzny produkcji, ze względu na łagodny klimat oceaniczny i wysokość na poziomem morza (niska do średniej), stanowi miejsce, które sprzyja chowowi drobiu.

Bogate w glebę aluwialną doliny wykorzystuje się do uprawy zbóż, podczas gdy zbocza – często strome i zadrzewione – służą kurczętom za wybieg.

Zastosowanie zbóż w dawce pokarmowej wiąże się z regularnym i poświadczonym od dawna występowaniem tych upraw w gospodarstwach rolnych w Périgord i stanowi specyficzny i szczególnie dobrze zrównoważony sposób żywienia, jeśli chodzi o wzrost i tuczenie drobiu.

Wśród stosowanych zbóż szczególne miejsce zajmuje kukurydza, której uprawa jest najbardziej rozpowszechniona: brak osłonki na nasieniu jest korzystny dla trawienia i powoduje lepsze przyswajanie; dzięki wysokiej zawartości tłuszczy i skrobi jest to zboże szczególnie kaloryczne, co jest korzystne dla tuczu pulard.

Systematyczne uzupełnianie dawki żywieniowej glinką (bentonitem) zapewnia dobrą higienę i lepsze warunki w pomieszczeniu hodowlanym, co sprzyja harmonijnemu i systematycznemu rozwojowi drobiu. Taka metoda chowu, stosowana przez hodowców z Périgord, ma duże znaczenie i jest uzasadniona na potrzeby rozwijania masy mięśniowej „Poularde du Périgord" i jej tuczu, gdyż kury te należą do odmiany wolno rosnącej, o wyjątkowo długim chowie.

Uzupełnianie wszystkich składników żywieniowych bentonitem powoduje lepsze przyswajanie dawki pokarmowej przez całe życie zwierzęcia. Dzięki temu wszystkie tkanki rozwijają się lepiej, szczególnie mięśnie, a tłuszcz jest lepiej rozłożony. Dlatego też „Poularde du Périgord" charakteryzuje się równomiernym rozmieszczeniem tkanki tłuszczowej, odpowiednio w postaci tłuszczu brzusznego, podskórnego i międzymięśniowego.

Praktykę tę hodowcy łączą z tradycyjnym zwyczajem rozsypywania codziennie kilku garści niełuskanych ziaren zbożowych na ściółkę kurnika. Ta tradycyjna praktyka, która pozwalała niegdyś gospodyniom zawołać kurczęta, wzmacnia więź między hodowcą i jego drobiem, pobudza pisklęta do instynktownego dziobania i ułatwia korzystanie z wybiegów. Oznacza to dla kurcząt większą aktywność fizyczną, dzięki której bardziej rozwijają się mięśnie, a tłuszcz jest lepiej rozmieszczony wokół mięśni.

Już u piskląków pobudza to również pracę żołądka mięśniowego, a co za tym idzie wpływa na lepsze przyswajanie składników dawki pokarmowej, przyczyniając się do rozwoju masy mięśniowej.

Praktyka ta sprzyja również grzebaniu przez pisklaki w podłożu, co przyczynia się do jego przewietrzania i utrzymania dłużej w stanie suchym – czynnikach istotnych ze względu na długość chowu tego rodzaju drobiu.

Codzienny nawyk grzebania w podłożu i jego przewracania ma szczególne znaczenie dla pulard, wziąwszy pod uwagę długość chowu tego przeznaczonego na świąteczne stoły drobiu, którego ostatni etap odbywa się w zamknięciu. Przebywanie pulard w zamkniętych pomieszczeniach na bardzo czystym podłożu – które ma miejsce na etapie tuczu – wpływa korzystnie na stan upierzenia. Skubanie ptaków jest dzięki temu łatwiejsze, co zapewnia nienaganną prezentację całych tusz, w szczególności w tradycyjnej wersji lokalnej zwanej „méti-fait".

Chów wolny, na wybiegach, które często są strome i zadrzewione, ma również znaczenie dla cech charakterystycznych „Poularde du Périgord": kury mają dzięki temu solidniejszy kościec, który jest w stanie utrzymać bardziej rozwinięte mięśnie (filety i udka).

Dzięki okresowi tuczu prowadzonego podczas etapu końcowego w zamkniętym pomieszczeniu tkanka tłuszczowa obecna między mięśniami nadaje w rezultacie mięsu pulardy „Poularde du Périgord" specyficzną konsystencję, zwaną „marmurkową".

Wszystkie te czynniki przedstawił w 1929 r. Mazille, słynny szef kuchni z tego regionu, w swoim zbiorze lokalnych przepisów: „Jedną z głównych przyczyn wyśmienitej jakości drobiu z Périgord jest sposób jego odżywiania i tuczenia, oparty na kukurydzy".

Renomę „Poularde du Périgord" potwierdzały, począwszy od XIX w., liczne nagrody zdobywane właśnie przez hodowców z Périgord w konkursach, organizowanych najpierw w Dordogne (1862), a następnie w sąsiednich departamentach (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866). Dzięki zaletom smakowym tego tradycyjnego, przeznaczonego na świąteczne stoły drobiu renoma „Poularde du Périgord" stale rośnie.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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