C/2026/5190

7.10.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/5190)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Poularde du Périgord»

Número de referência UE: PGI-FR-01373-AM01 — 19.8.2026

1. **Nome do produto**

«Poularde du Périgord»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (Ministério da Agricultura, do Agroalimentar e da Soberania Alimentar)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

O pedido de alteração da IGP «Poularde du Périgord» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) Alteração do nome da denominação de origem protegida ou da indicação geográfica protegida;

b) Risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Introdução de novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Dados de contacto

Descrição

Atualizam-se os dados de contacto do INAO e do agrupamento requerente.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Tipo de produto

Descrição

No caderno de especificações, suprime-se a secção relativa ao tipo de produto, anteriormente definido pela sua classe.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Descrição do produto

Descrição

A descrição do produto do caderno de especificações é alterada. Especifica-se que as raças de crescimento lento de que provém a «Poularde du Périgord» são rústicas. Acrescentam-se igualmente características sobre a cor amarela das patas.

Suprime-se o caráter «cou nu» (careca), mantendo a obrigação de utilizar raças de crescimento lento.

Inclui-se o peso de 1,8 kg para a versão «métifet» das polardas.

Os tipos de acondicionamento são alargados, a fim de ter em conta futuros avanços tecnológicos.

Especifica-se a classificação das carcaças e pedaços na classe A.

Aos produtos que podem ser comercializados sob a denominação «Poularde du Périgord» são adicionadas as miudezas (coração, fígado, moela), frescas ou ultracongeladas.

Adita-se um peso mínimo de 90 % das carcaças evisceradas sem miudezas para as aves de capoeira destinadas a desmancha, a fim de valorizar os pedaços provenientes de aves de capoeira conformes com o caderno de especificações.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Delimitação da área geográfica

Descrição

Atualiza-se a lista de municípios de modo a torná-la conforme com o *Code officiel géographique* (código geográfico oficial) do ano 2025, sem alterar a área de produção.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Elementos que comprovam que o produto é originário da área geográfica

Descrição

Suprime-se o sistema de rastreabilidade, uma vez que não fornece quaisquer informações adicionais. O quadro é suficientemente exaustivo.

Atualiza-se esta parte de acordo com o conjunto de alterações introduzidas no caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Descrição do método de obtenção do produto

Descrição

— Subsecção 5.1 Ciclo de vida do produto

Suprime-se o fluxograma do ciclo de vida do produto, uma vez que não fornece quaisquer informações adicionais.

— Sub-rubrica 5.2 Criação

Especifica-se que as raças utilizadas são rústicas de crescimento lento. Suprime-se o caráter «cou-nu» («careca»), bem como a lista de raças utilizáveis e a obrigação de o Conselho de Administração aprovar a utilização de uma raça rústica de crescimento lento não mencionada no caderno de especificações.

Introduz-se a proibição de utilizar óleo de palma na alimentação das polardas.

As fases de alimentação das polardas são reduzidas de quatro para três, com a supressão das datas de transição entre o crescimento e o acabamento, o que proporciona maior flexibilidade para adaptar a ração. A taxa média de cereais na ração é calculada por ponderação ao longo de toda a fase de crescimento e engorda.

Especifica-se que os tratamentos com antibióticos se limitam às intervenções estritamente necessárias para restabelecer a saúde das polardas.

É aditada uma disposição que obriga à presença de janelas e alçapões nos edifícios.

A área mínima de parque para as polardas até ao 91.º dia é reduzida de 4 m^2 por cabeça para 2 m^2 por cabeça. A área mínima de parque para as polardas a partir do 92.º dia é reduzida de 4 m^2 por cabeça para 3 m^2 por cabeça.

Especifica-se o número de árvores e arbustos no parque (pelo menos um por 150 polardas).

É aditado um período de 7 dias úteis entre a recolha das aves de capoeira e a limpeza/desinfeção dos edifícios.

São apresentados pormenores sobre a duração do período de vazio sanitário, indicando, nomeadamente, que pode ser reduzido para 12 dias desde que o total dos três últimos períodos de vazio sanitário exceda 42 dias.

— Subsecção 5.3 Condições de recolha e de transporte para o matadouro

Suprime-se o tempo máximo de espera de 6 horas antes do abate.

Cria-se uma subsecção 5.4 Produção das miudezas, que contém disposições sobre as condições de preparação das miudezas nos matadouros.

— Subsecção 5.5 Desmancha dos produtos e apresentação dos produtos de corte

O período entre o abate e a desmancha é prolongado.

— Subsecção 5.6 Acondicionamento e apresentação dos produtos frescos

Os tipos de acondicionamento são alargados, a fim de ter em conta futuros avanços tecnológicos.

— Subsecção 5.7 Ultracongelação dos produtos

O período entre o abate e a ultracongelação é prolongado.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Elementos que justificam a relação com a área geográfica

Descrição

Esta parte é reformulada para ter em conta o limite de 2 500 palavras do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Elementos específicos da rotulagem

Descrição

O logótipo do agrupamento passa a ser facultativo, a fim de ter em conta a diversidade de dimensão das embalagens.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Exigências nacionais

Descrição

Adaptam-se os principais pontos a controlar de acordo com as alterações introduzidas no caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Poularde du Périgord»

Número de referência UE: PGI-FR-01373-AM01 — 19.8.2026

1. **Nome(s)**

Poularde du Périgord

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

02 — CARNES E MIUDEZAS, COMESTÍVEIS

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

A «Poularde du Périgord» é uma ave de capoeira de raças rústicas de crescimento lento, com carne e patas de cor amarela,

criada durante um período mínimo de 120 dias, incluindo uma fase final de engorda. A carcaça inteira apresenta um peso mínimo de 2,0 kg para a versão limpa, 1,8 kg para a versão «métifet» e 1,7 kg para a versão pronta a cozinhar, apresentada na classe A.

É uma ave de capoeira destinada a ocasiões festivas, bem nutrida, de massas musculares muito desenvolvidas e cheias, bem distribuídas por um esqueleto fino. A pele, muito fina e uniforme, de cor intensa amarela, deixa transparecer um estado de engorda subcutâneo muito importante. O conjunto das massas musculares apresenta um estado de engorda intramuscular designado por «marmoreado».

Pode ser comercializada em carcaça ou em pedaços, fresca ou ultracongelada. Apresenta-se à venda não embalada ou acondicionada em embalagem protetora.

As miudezas (coração, fígado, moela) são comercializadas frescas ou ultracongeladas.

Apresentação da carcaça de «Poularde du Périgord»:

— carcaça limpa (polarda depenada, eviscerada, com cabeça, patas e miudezas),

— carcaça «pronta a cozinhar» (polarda depenada, eviscerada, sem cabeça, com ou sem tarso),

— carcaça «métifet» ou «méti-fait» (polarda depenada, eviscerada, com ou sem tarso, com a cabeça entalada debaixo da asa).

A qualidade de apresentação das carcaças inteiras ou dos pedaços é particularmente cuidada e isenta de defeitos.

As carcaças e os pedaços devem satisfazer os seguintes critérios de apresentação:

— as carcaças comercializadas inteiras pertencem à categoria A,

— os pedaços satisfazem os critérios de apresentação da categoria A e podem provir de carcaças da categoria A ou de carcaças que apresentem ligeiros defeitos, com um peso mínimo de 90 % das carcaças evisceradas sem miudezas.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A criação e o abate da «Poularde du Périgord» ocorrem na área geográfica.

Os matadouros do Périgord desenvolveram e preservam um saber-fazer específico que contribui para a qualidade final da apresentação dos produtos, nomeadamente a «méti-fait», e para a sua reputação.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

A desmancha e o acondicionamento ocorrem no local de abate. Permite-se assim o encadeamento das operações e evita-se um impacto negativo na qualidade da carne, que, quando comercializada fresca, é um produto frágil que se deteriora rapidamente em contacto com o ar.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Além das menções obrigatórias previstas pela regulamentação aplicável à rotulagem e à apresentação dos géneros alimentícios, os rótulos incluem a denominação registada do produto e o símbolo IGP da União Europeia no mesmo campo visual.

Os rótulos podem ostentar o logótipo comum disponibilizado a todos os operadores que cumpram o caderno de especificações.

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

Departamento de Dordogne: todos os municípios.

Departamento de Charente:

todo o território dos seguintes municípios: 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;

Departamento de Charente-Maritime:

todo o território dos seguintes municípios: 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;

Departamento de Corrèze, com exceção dos municípios de:

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;

e com exceção da parte do município de Argentat-sur-Dordogne apenas para o território do município delegado de Saint-Bazile-de-la-Roche;

Departamento de Gironde:

todo o território dos seguintes municípios: 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;

Departamento de Haute-Vienne, com exceção dos municípios de:

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;

Departamento de Lot-et-Garonne:

todo o território dos seguintes municípios: 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;

Departamento de Lote, com exceção dos municípios de:

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. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ Reputação

☑ Qualidade específica

☐ Outras características

Resumo da relação

A relação com a origem da «Poularde du Périgord» está ligada à sua reputação e à qualidade do produto, graças à forma como é criada e ao saber-fazer dos criadores que distribuem cereais em grão na cama e, sobretudo, a uma alimentação baseada numa ração composta obrigatoriamente por dois cereais e um suplemento argiloso (bentonite).

Especificidade da área geográfica

A área geográfica situa-se no quarto sudoeste da França, centrada no departamento de Dordogne.

O Périgord corresponde a uma vasta zona de sopé globalmente inclinada na direção norte-este/sul-oeste. Muitos são os cursos de água que, ao atravessar as rochas de resistência contrastada da região, formaram uma rede de pequenos vales, orientados e perfilados diversamente, mas que constitui um dos elementos maiores e estruturantes do relevo do Périgord. Só os vales, ricos em aluviões, são realmente propícios ao cultivo dos cereais. Nas encostas, muitas vezes inclinadas e arborizadas, prevalece a produção animal.

A complexidade geológica privilegiou a presença de depósitos minerais abundantes (ferro, ouro, calcário, caulino). Entre eles, contam-se os explorados para produção de argila esmética, de tipo bentonite e montmorilonite, de propriedades específicas.

O clima da área geográfica é globalmente temperado, de tipo «oceânico esbatido», ou seja, sujeito ao regime climático do norte do oceano Atlântico, mas de influências marcadas, de tipo continental e mediterrânico.

A cultura do milho está muito presente em toda a área geográfica. Os cereais de pragana são amplamente cultivados, com predominância para o trigo mole e o triticale.

No que respeita aos fatores humanos, foi a partir do século XIV que a criação de aves de capoeira se desenvolveu exponencialmente no Périgord.

No entanto, só no século XIX é que o Périgord se tornou terra de produção avícola, muito embora esta produção conserve caráter tradicional, de tipo familiar.

O primeiro «Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord» (Associação de defesa do frango caseiro do Périgord) nasceu em 1953. No regulamento técnico da época define-se o modo de criação das aves de capoeira «de acordo com o método caseiro tradicional do Périgord».

O desenvolvimento e a notoriedade adquiridos pelo setor incitaram os avicultores do Périgord a desenvolver uma produção de aves de capoeira destinadas a épocas festivas, com base no saber-fazer tradicional preservado na região.

A criação de polardas desenvolveu-se a partir das mesmas práticas aplicadas à criação de frangos. O saber-fazer em matéria de alimentação revelou-se particularmente adaptado ao prolongamento da criação e engorda destes frangos. Tal como antigamente, os criadores da região espalham diariamente cereais de grão inteiro na cama do edifício. Assim, complementam a ração de cereais com bentonite, argila bem conhecida no Périgord pelas suas virtudes digestivas para as aves de capoeira.

Especificidade do produto

A «Poularde du Périgord» é uma ave de capoeira para ocasiões festivas, bem nutrida, de massas musculares muito desenvolvidas e cheias. O conjunto das massas musculares apresenta um estado de engorda intramuscular designado por «marmoreado» e um estado de engorda subcutâneo muito importante.

A qualidade de apresentação da carcaça inteira é particularmente cuidada e isenta de defeitos.

Relação causal

A área geográfica, pelo seu clima oceânico ameno e a altitude baixa a média, constitui um local propício para a criação de aves de capoeira.

Os vales, ricos em aluviões, são utilizados para o cultivo de cereais e as encostas, frequentemente inclinadas e arborizadas, para os parques das aves.

A associação destes cereais na ração alimentar baseia-se na sua presença regular e instalada desde há muito nas explorações do Périgord, apresentando um perfil nutricional específico e particularmente bem equilibrado para o desenvolvimento e engorda das aves.

Entre os cereais utilizados, ocupa lugar de eleição o milho, cujo cultivo é preponderante: a ausência de tegumento no grão torna-o mais digerível, facto que aumenta a sua assimilação; o seu teor elevado de matérias gordas e de amido transformam-no num cereal particularmente energético para a engorda das polardas.

O complemento sistemático da ração alimentar com argila (bentonite) assegura um muito bom estado sanitário e melhores condições de ambiente no edifício, propiciando um crescimento mais harmonioso e regular das aves de capoeira. Esta opção dos criadores do Périgord revela-se particularmente importante e justificada para o desenvolvimento da massa muscular e a engorda da «Poularde du Périgord», resultante da raça de crescimento lento e por isso de criação especialmente longa.

O complemento de todos os alimentos com bentonite proporciona uma melhor assimilação da ração durante toda a vida dos animais. Esta assimilação melhorada favorece o desenvolvimento dos tecidos, nomeadamente dos músculos, bem como uma melhor repartição da gordura. Deste facto resultam carcaças com uma repartição mais equilibrada entre gordura abdominal, subcutânea e intramuscular.

Esta prática associa-se à herdada da tradição de distribuição diária de cereais de grão inteiro na cama do edifício. Este gesto ancestral, que permitia antigamente que a camponesa recolhesse as aves de capoeira, reforça a relação entre o criador e os seus animais e estimula nos pintos o instinto de debicar, facilitando posteriormente a exploração dos parques. Este comportamento traduz-se por uma atividade física mais importante, que desencadeia maior desenvolvimento do músculo e melhor repartição da gordura ao nível do mesmo.

Contribui igualmente para estimular o funcionamento da moela desde tenra idade, participando assim na melhor assimilação dos componentes da ração que contribuem para o desenvolvimento da massa muscular.

Além disso, favorece o esgavaratamento contínuo da cama pelos pintos, contribuindo assim para o seu arejamento e para que se mantenha seca durante mais tempo, tendo em conta a duração da criação destas aves de capoeira.

Este hábito diário de esgavaratamento e revolvimento da cama é muito importante para as polardas, dada a duração longa de criação destas aves de capoeira destinadas a ocasiões festivas, culminada por um período de clausura. Efetivamente, a presença das polardas em edifício de cama muito limpa, no final do período de engorda, propicia o muito bom estado da plumagem, permitindo evidenciar o seu bom desenvolvimento e, por conseguinte, uma qualidade de apresentação impecável da carcaça inteira, nomeadamente na versão tradicional local, designada por «méti-fait».

A criação ao ar livre em parques frequentemente inclinados e arborizados tem igualmente impacto nas especificidades da «Poularde du Périgord»: traduz-se por uma ossatura mais sólida, que permite um maior desenvolvimento das massas musculares (carne de peito e pernas inteiras).

A gordura intramuscular que confere à carne de «Poularde du Périgord» a textura específica dita «marmoreada» constitui-se durante a fase final de engorda, realizada em edifício.

A conjugação destes elementos foi evidenciada em 1929, por La Mazille, cozinheiro célebre da região, na sua recolha de receitas locais: «Uma das principais razões da excelência das aves de capoeira do Périgord explica-se pelo modo como são alimentadas e engordadas com milho.».

A reputação da «Poularde du Périgord» está igualmente atestada desde o século XIX, graças a concursos, organizados inicialmente em Dordogne (1862) e depois em todos os departamentos limítrofes (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866), que recompensam maioritariamente os criadores do Périgord. As qualidades gustativas de aves de capoeira de tipo tradicional para ocasiões festivas conferem à «Poularde du Périgord» uma reputação que continua a crescer.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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