C/2026/5190

7.10.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/5190)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Poularde du Périgord“

Referenčné číslo EÚ: PGI-FR-01373-AM01 – 19. 8. 2026

1. **Názov výrobku**

„Poularde du Périgord“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Organizácia

Ministerstvo poľnohospodárstva, agropotravinárstva a potravinovej sebestačnosti

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Žiadosť o zmenu CHZO „Poularde du Périgord“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie, konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu chráneného označenia pôvodu/chráneného zemepisného označenia;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Kontaktné údaje

Opis

Aktualizovali sa kontaktné údaje inštitútu INAO a skupiny žiadateľov.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Druh výrobku

Opis

Zo špecifikácie sa vypustil oddiel týkajúci sa druhu výrobku, ktorý bol predtým vymedzený triedou.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Opis výrobku

Opis

Zmenil sa opis výrobku v špecifikácii výrobku Spresnilo sa, že pomaly rastúce plemená, z ktorých pochádza výrobok „Poularde du Périgord“, sú odolné. Doplnili sa aj podrobnosti o žltých nohách.

Holokrkosť (*cou nu*) sa vypustila spomedzi vlastností, pričom hlavným dôvodom bolo zachovanie požiadavky na používanie pomaly rastúcich plemien.

Bola zahrnutá hmotnosť 1,8 kg pre poulardy v úprave „métifet“ (čiastočne spracovaná).

Rozšírili sa možnosti balenia s ohľadom na budúci technologický vývoj.

Spresnilo sa, že jatočné telá a hydinové diely sa zaraďujú do triedy A.

K výrobkom, ktoré sa môžu uvádzať na trh pod názvom „Poularde du Périgord“, sa doplnili čerstvé alebo mrazené droby (srdce, pečeň, žalúdok).

V prípade hydiny určenej na porciovanie bola doplnená minimálna hmotnosť na úrovni 90 % vypitvaných jatočných tiel bez drobov, aby sa čo najlepšie využili diely z hydiny spĺňajúcej požiadavky špecifikácie.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vymedzenie zemepisnej oblasti

Opis

Zoznam obcí sa aktualizoval tak, aby bol v súlade s úradným zemepisným kódexom z roku 2025, bez toho, aby sa zmenila oblasť výroby.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Dôkaz o tom, že výrobok pochádza zo zemepisnej oblasti.

Opis

Diagram vysledovateľnosti sa vypustil, pretože sa ním neposkytujú žiadne dodatočné informácie. Tabuľka obsahuje dostatok informácií.

Tento oddiel bol zosúladený so zmenami vykonanými v špecifikácii výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Opis metódy výroby

Opis

— Podnadpis 5.1. Životný cyklus výrobku

Diagram životného cyklu sa vypustil, pretože sa ním neposkytujú žiadne dodatočné informácie.

— Podnadpis 5.2. Chov

Spresnilo sa, že použité plemená sú odolné a pomaly rastúce. Holokrkosť (*cou nu*) sa vypustila spomedzi vlastností a vypustil sa aj zoznam použiteľných plemien a požiadavka, aby správna rada schválila použitie odolného pomaly rastúceho plemena, ktoré nie je uvedené v špecifikácii.

Doplnil sa zákaz používania palmového oleja v krmive pre poulardy.

Počet fáz výkrmu poulardov bol znížený zo štyroch na tri v dôsledku zrušenia dátumov prechodu medzi fázou rastu a fázou záverečného výkrmu, čo umožňuje väčšiu flexibilitu pri prispôsobovaní zloženia krmiva. Priemerný obsah obilnín v kŕmnej dávke sa bude odteraz vypočítavať na váženom základe za celú fázu rastu a výkrmu.

Stanovilo sa, že liečba antibiotikami sa musí obmedzovať len na prípady, ktoré sú bezpodmienečne nevyhnutné na obnovenie dobrého zdravotného stavu zvierat.

Doplnilo sa ustanovenie, podľa ktorého musia byť chovné objekty vybavené oknami a prielezmi.

Minimálna plocha výbehu pre poulardy vo veku do 91 dní bola zmenšená zo 4 m^2 na 2 m^2 na kus. Minimálna plocha výbehu pre 92-dňové a staršie poulardy bola zmenšená zo 4 m^2 na 3 m^2 na kus.

Stanovil sa počet stromov a kríkov vo výbehu (minimálne jeden na 150 kusov).

Bola stanovená lehota siedmich pracovných dní medzi odobratím hydiny a vyčistením/dezinfekciou chovného objektu.

Uvádzajú sa podrobnosti o dĺžke obdobia vyskladnenia chovných priestorov, pričom sa konkrétne uvádza, že toto obdobie možno skrátiť na 12 dní pod podmienkou, že celková dĺžka posledných troch období vyskladnenia presiahla 42 dní.

— Podnadpis 5.3. Podmienky odobratia hydiny a prepravy na bitúnok

Maximálna šesťhodinová čakacia lehota pred zabitím bola vypustená.

Vložil sa podnadpis 5.4. Príprava drobov. Obsahuje ustanovenia o podmienkach prípravy drobov na bitúnkoch.

— Podnadpis 5.5. Porciovanie a prezentácia porciovaných výrobkov

Predĺžila sa lehota medzi zabitím a porciovaním.

— Podnadpis 5.6. Balenie a prezentácia čerstvých výrobkov

Rozšírili sa možnosti balenia s ohľadom na budúci technologický vývoj.

— Podnadpis 5.7. Zmrazenie výrobkov

Predĺžila sa lehota medzi zabitím a zmrazením.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Aktualizácia súvislosti so zemepisným prostredím

Opis

Tento oddiel sa prepísal s ohľadom na limit 2 500 slov v jednom dokumente.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Špecifické prvky označovania

Opis

Logo skupiny sa stalo voliteľným, aby sa zohľadnila rôznorodosť veľkostí obalov.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vnútroštátne požiadavky

Opis

Hlavné body, ktoré treba skontrolovať, boli zosúladené s navrhovanými zmenami špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Poularde du Périgord“

Referenčné číslo EÚ: PGI-FR-01373-AM01 – 19. 8. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Poularde du Périgord“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

02 – MÄSO A JEDLÉ MÄSOVÉ DROBY

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Poularde du Périgord“ je hydina so žltým mäsom a žltými nohami, ktorá pochádza z odolných pomaly rastúcich plemien.

Chová sa minimálne 120 dní vrátane záverečnej fázy výkrmu. Výsledkom je celé jatočné telo s minimálnou hmotnosťou 2,0 kg v prípade vypitvanej verzie, 1,8 kg v prípade verzie „métifet“ (čiastočne spracovanej) a 1,7 kg v prípade verzie „pripravenej na tepelné spracovanie“, ktoré sú zaradené do triedy A.

Ide o mäsitú hydinu na slávnostné príležitosti s veľmi vyvinutou a zaoblenou svalovou hmotou rovnomerne rozloženou na drobnej kostre. Veľmi tenká koža sýtožltej a jednoliatej farby necháva vyniknúť veľmi výraznú podkožnú pretučnenosť. Všetky svaly sa vyznačujú vnútrosvalovou pretučnenosťou, tzv. mramorovaním.

Môže sa uvádzať na trh v podobe celých jatočných tiel alebo hydinových dielov, čerstvých alebo mrazených. Na predaj sa ponúka buď nebalená, alebo balená v ochrannej atmosfére.

Droby (srdce, pečeň, žalúdok) sa predávajú čerstvé alebo mrazené.

Jatočné telá sa prezentujú v podobe:

— čiastočne vypitvaného jatočného tela (ošklbaný poulard bez vnútorností, s hlavou, nohami a drobmi),

— jatočné telá „pripravené na tepelné spracovanie“ (ošklbaný, vypitvaný poulard bez hlavy a s behákmi alebo bez behákov),

— jatočného tela „métifet“ alebo „méti-fait“ (ošklbaný poulard bez vnútorností, s behákmi alebo bez behákov a s hlavou zahnutou pod krídlo).

Kvalite prezentácie celých jatočných tiel a hydinových dielov sa venuje mimoriadna starostlivosť, ktorá nepripúšťa žiadne nedostatky.

Jatočné telá a hydinové diely musia spĺňať tieto kritériá:

— Jatočné telá predávané vcelku patria do triedy A.

— Hydinové diely spĺňajú kritériá prezentácie pre triedu A a môžu pochádzať z jatočných tiel triedy A alebo z jatočných tiel s menšími nedostatkami, pričom ich minimálna hmotnosť musí dosahovať 90 % hmotnosti vypitvaných jatočných tiel bez drobov.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

—

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Chov a zabitie sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti.

Bitúnky v oblasti Périgord si vyvinuli a zachovávajú osobitné know-how, ktoré prispieva k dobrej povesti výrobku a ku konečnej kvalite prezentovaného výrobku, najmä pokiaľ ide o prezentáciu verzie „méti-fait“.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Porciovanie a balenie sa uskutočňujú na mieste zabitia. Vďaka tomu je možné tieto procesy vykonávať jeden po druhom, bez toho, aby to malo negatívny vplyv na kvalitu mäsa, ktoré je pri predaji v čerstvom stave citlivým výrobkom, ktorý sa pri kontakte so vzduchom rýchlo kazí.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov vyžadovaných podľa pravidiel týkajúcich sa označovania a uvádzania potravín na trh musí etiketa v tom istom zornom poli obsahovať registrovaný názov výrobku a logo CHZO Európskej únie.

Na etiketách môže byť uvedené spoločné logo, ktoré je k dispozícii všetkým prevádzkovateľom spĺňajúcim podmienky špecifikácie výrobku.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Departement Dordogne: všetky obce.

Departement Charente:

celé územie týchto obcí: 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 a Yviers,

departement Charente-Maritime:

celé územie týchto obcí: 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 a Saint-Pierre-du-Palais,

departement Corrèze, s výnimkou obcí:

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 a Viam,

takisto s výnimkou časti obce Argentat-sur-Dordogne, ktorá zahŕňa iba územie delegovanej obce Saint-Bazile-de-la-Roche,

departement Gironde:

celé územie týchto obcí: 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 a Vignonet,

departement Haute-Vienne, s výnimkou obcí:

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 a Villefavard,

departement Lot-et-Garonne:

celé územie týchto obcí: 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 a Virazeil,

departmenent Lot, s výnimkou obcí:

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 a Viazac.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ Povesť

☑ Daná kvalita

☐ Iná vlastnosť

Zhrnutie súvislosti

Súvislosť s pôvodom výrobku „Poularde du Périgord" je spojená s jeho povesťou a kvalitou vďaka spôsobu chovu a know-how poľnohospodárov, ktorí po podstielke rozsýpajú celé zrná obilnín, a predovšetkým vďaka strave založenej na kŕmnej dávke, ktorá sa musí skladať z dvoch druhov obilnín a ílového doplnku (bentonitu).

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť sa nachádza v juhozápadnej štvrtine Francúzska a je sústredená v departemente Dordogne.

Takto vymedzená oblasť Périgord zodpovedá rozsiahlemu podhoriu so svahmi všeobecne orientovanými na severovýchod a juhozápad. Množstvo vodných tokov pri svojom prechode cez horniny z tejto oblasti s rôznym stupňom odolnosti vyformovalo sieť malých údolí s rôznou orientáciou a profilom, ktorá je jedným z hlavných a formujúcich prvkov perigordského reliéfu. Iba údolia bohaté na naplaveniny sú v skutočnosti vhodné na pestovanie obilnín. Často strmé a zalesnené stráne sú vyhradené skôr na chov.

Výsledkom zložitých geologických podmienok je prítomnosť početných ložísk nerastných surovín (železo, zlato, vápenec, kaolín). Niektoré z nich sa využívajú na produkciu smektického ílu pozostávajúceho z bentonitu a montmorillonitu, ktorý má osobitné vlastnosti.

Podnebie zemepisnej oblasti je vo všeobecnosti mierne, „miernejšieho oceánskeho" typu, tzn., že podlieha podnebnému systému severného Atlantiku, ale s výraznými vplyvmi kontinentálneho a stredomorského typu.

Pestovanie kukurice je veľmi rozšírené v celej zemepisnej oblasti. Vo veľkom sa pestujú slamové obilniny, z ktorých prevláda pšenica letná a tritikale.

Pokiaľ ide o ľudské faktory, chov hydiny v oblasti Périgord sa začal výrazne rozvíjať začiatkom 14. storočia.

Až v 19. storočí sa z oblasti Périgord stalo územie naplno zamerané na produkciu hydiny, kde si však výroba stále zachováva svoju tradičnú povahu rodinného typu.

V roku 1953 vznikol prvý zväz „Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord“ (zväz na ochranu farmárskych kurčiat v oblasti Périgord). Vo svojom vtedajšom technickom predpise vymedzil spôsob chovu hydiny „podľa zaužívanej perigordskej poľnohospodárskej metódy“.

Vývoj a povesť nadobudnutá v prípade kuraťa podporujú perigordských chovateľov hydiny vo vývoji produkcie slávnostnej hydiny na základe tradičného know-how, ktoré sa zachovalo v oblasti Périgord.

Chov poulardov sa vyvíja na základe rovnakých postupov ako chov kurčiat. Know-how v oblasti kŕmenia sa javí ako mimoriadne vhodné na predĺženie obdobia chovu týchto sliepok a na ich výkrm. Ako za starých čias perigordskí poľnohospodári každý deň rozsypú niekoľko hrstí celých zŕn obilnín po podstielke v chovnom objekte. Kŕmnu dávku pozostávajúcu z obilnín navyše dopĺňajú bentonitom, t. j. ílom dobre známym v oblasti Périgord pre jeho pozitívne účinky na trávenie hydiny.

Špecifickosť výrobku

„Poularde du Périgord“ je mäsitá hydina určená na slávnostné príležitosti, ktorá sa vyznačuje veľmi vyvinutou zaoblenou svalovou hmotou. Všetky svaly sa vyznačujú vnútrosvalovou pretučnenosťou, tzv. mramorovaním, a výraznou podkožnou pretučnenosťou.

Kvalite prezentácie celých jatočných tiel sa venuje mimoriadna starostlivosť, ktorá nepripúšťa nijaké nedostatky.

Príčinná súvislosť

Zemepisná oblasť je vďaka svojmu miernemu oceánskemu podnebiu a nízkej až strednej nadmorskej výške vhodné miesto na chov hydiny.

Údolia bohaté na naplaveniny sa využívajú na pestovanie obilia a stráne, často strmé a zalesnené, na výbeh hydiny.

Tieto obilniny sa pridávajú do kŕmnej dávky na základe ich zastúpenia v pravidelnom a časom overenom striedaní plodín na perigordských farmách a vytvárajú špecifický a obzvlášť dobre vyvážený nutričný profil pre rast a výkrm hydiny.

Z využívaných obilnín zaujíma privilegované miesto kukurica, ktorej pestovanie je najviac rozšírené: zrno je vďaka chýbajúcemu vonkajšiemu obalu ľahšie stráviteľné, a teda lepšie vstrebateľné. Vďaka vysokému obsahu tuku a škrobu ide o obilninu s mimoriadnou energetickou hodnotou pre výkrm poulardov.

Systematické pridávanie ílu (bentonitu) do kŕmnej dávky zabezpečuje veľmi dobrý zdravotný stav a lepšie podmienky v chovnom objekte, čo má priaznivý vplyv na harmonickejší a pravidelnejší rast hydiny. Táto voľba perigordských poľnohospodárov je obzvlášť dôležitá a odôvodnená pre rast svalovej hmoty a výkrm poularda „Poularde du Périgord“, a to tým skôr, že ide o hydinu, ktorá pochádza z pomaly rastúceho plemena, ktorej chov trvá obzvlášť dlho.

Pridávanie bentonitu do všetkého krmiva vedie k lepšiemu vstrebávaniu kŕmnej dávky počas celého života hydiny. Výsledkom lepšieho vstrebávania je lepší rast všetkých tkanív, najmä svalov, a lepšie rozloženie tuku. Preto sa jatočné telá „Poularde du Périgord“ vyznačujú vyváženým rozložením brušného tuku, podkožného tuku a vnútrosvalového tuku.

Táto prax je spojená so starou tradíciou každodenného rozsýpania niekoľkých hrstí celých zŕn obilnín po podstielke v chovnom objekte. Tento starodávny zvyk, ktorý kedysi slúžil manželke farmára na zhromaždenie hydiny, posilňuje vzťah medzi chovateľom a jeho hydinou, pri kurčatách podporuje inštinkt zobania potravy, a tým uľahčuje neskoršie využívanie výbehu. Uvedené správanie má za následok väčšiu fyzickú aktivitu, ktorá napomáha rastu svalov a podporuje lepšie rozloženie tuku vo svaloch.

Takisto prispieva k stimulácii funkcie žalúdka už v skorom veku, čím pomáha zlepšovať vstrebávanie zložiek kŕmnej dávky a prispieva k rastu svalovej hmoty.

Navyše podporuje nepretržité prehrabávanie podstielky kurčatami, vďaka čomu sa prevzdušňuje a udržuje dlhšie suchá, čo je dôležité vzhľadom na trvanie chovu tejto hydiny.

Každodenné prehrabávanie a obracanie podstielky je obzvlášť dôležité pri poulardoch vzhľadom na dlhé obdobie chovu tejto hydiny na slávnostné príležitosti, ktorého záverečná fáza prebieha v uzavretom priestore. Prítomnosť poulardov vnútri chovného objektu na veľmi čistej podstielke na konci obdobia výkrmu totiž podporuje veľmi dobrý stav operenia. Výsledkom je ľahšie šklbanie, a teda bezchybná kvalita prezentácie celých jatočných tiel, najmä v tradičnej miestnej verzii nazvanej „méti-fait“.

Aj chov vo voľnom výbehu v často strmých a zalesnených výbehoch má vplyv na špecifické vlastnosti poularda „Poularde du Périgord“: prejavuje sa pevnejšou kostrou, ktorá umožňuje väčší rast svalovej hmoty (prsia a stehná).

Vnútrosvalový tuk, ktorý dodáva mäsu „Poularde du Périgord“ typickú, tzv. mramorovanú štruktúru, sa vytvára v priebehu záverečnej fázy výkrmu v chovnom objekte.

Na všetky uvedené skutočnosti poukázala v roku 1929 La Mazille, slávna kuchárka z tohto regiónu, vo svojej zbierke miestnych receptov: „Jeden z hlavných dôvodov výbornej kvality hydiny v oblasti Périgord možno vysvetliť spôsobom kŕmenia a výkrmu kukuricou“.

Povesť poularda „Poularde du Périgord“ bola preukázaná aj v 19. storočí vďaka súťažiam, najskôr v Dordogne (1862) a neskôr vo všetkých susedných departementoch (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866), na ktorých najviac cien vyhrali perigordskí poľnohospodári. Vďaka svojim chuťovým kvalitám slávnostnej hydiny tradičného typu sa povesť „Poularde du Périgord“ neprestajne rozširuje.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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