C/2026/5190

7.10.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5190)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Poularde du Périgord“

Referenčna številka EU: PGI-FR-01373-AM01 – 19. 8. 2026

1. **Ime proizvoda**

„Poularde du Périgord“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Organizacija

Ministrstvo za kmetijstvo, agroživilstvo in prehransko suverenost

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Zahtevek za spremembo ZGO „Poularde du Périgord“ ne zadeva nobenega od treh primerov, ki pomenijo spremembo na ravni Unije; in sicer ne:

(a) vključuje spremembe imena zaščitene označbe porekla/zaščitene geografske označbe;

(b) povzroča tveganja za izničenje povezave z geografskim območjem

(c) uvaja dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na standardno spremembo.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Kontaktni podatki

Opis

Posodobljeni so bili kontaktni podatki inštituta INAO in skupine vlagateljice.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Vrsta proizvoda

Opis

Oddelek, ki se nanaša na vrsto proizvoda, ki je bila prej opredeljena z njegovo skupino, je bil črtan iz specifikacije proizvoda.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Opis proizvoda

Opis

Opis proizvoda v specifikaciji proizvoda je bil spremenjen. Določeno je bilo, da so počasi rastoče linije, iz katerih izvira „Poularde du Périgord“, odporne. Dodane so bile tudi podrobnosti glede rumenih nog.

Lastnost golega vratu (*Cou Nu*) je bila črtana, pri čemer je glavni cilj ohraniti zahtevo po uporabi počasi rastočih linij.

Dodana je bila teža 1,8 kg za mlade kokoši métifet (polpripravljene).

Možnosti pakiranja so bile razširjene, da bi se upošteval prihodnji tehnološki razvoj.

Določeno je bilo, da se trupi in kosi uvrščajo v razred A.

Sveža ali zamrznjena drobovina (srce, jetra, mlinček) je bila dodana proizvodom, ki se lahko tržijo pod imenom „Poularde du Périgord“.

Za perutnino, namenjeno razseku, je bila dodana najmanjša teža, ki znaša 90 % teže evisceriranih trupov brez drobovine, da bi se dobro izkoristili kosi perutnine, ki je skladna s specifikacijo.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Opredelitev geografskega območja

Opis

Seznam občin je bil posodobljen zaradi uskladitve z uradnim geografskim kodeksom iz leta 2025, ne da bi se spremenilo območje proizvodnje.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Dokazila o izvoru proizvoda z geografskega območja

Opis

Diagram sledljivosti je bil črtan, saj ne zagotavlja dodatnih informacij. Preglednica zagotavlja dovolj informacij.

Ta oddelek je bil usklajen s spremembami specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Opis metode pridobivanja

Opis

— Podnaslov 5.1 Življenjski cikel proizvoda

Diagram življenjskega cikla proizvoda je bil črtan, saj ne zagotavlja dodatnih informacij.

— Podnaslov 5.2 Reja

Navedeno je bilo, da so uporabljene linije odporne in počasi rastoče. Značilnost Cou Nu je bila črtana, prav tako seznam uporabnih linij in zahteva, da mora upravni odbor odobriti uporabo odporne, počasi rastoče linije, ki ni navedena v specifikaciji.

Dodana je bila prepoved uporabe palmovega olja v krmi mladih kokoši.

S črtanjem prehodnih datumov med rastjo in pitanjem je bilo število faz krmljenja mladih kokoši zmanjšano s štirih na tri, kar omogoča večjo prožnost pri prilagajanju sestave krmne mešanice. Povprečna vsebnost žit v krmnem obroku se bo odslej izračunavala ponderirano za celotno fazo rasti in pitanja.

Določeno je bilo, da mora biti zdravljenje z antibiotiki omejeno na tisto, ki je nujno potrebno za povrnitev dobrega zdravstvenega stanja živali.

Dodana je bila določba, v skladu s katero morajo biti perutninski objekti opremljeni z okni in loputami.

Najmanjša površina izpusta za mlade kokoši, stare do 91 dni, je bila zmanjšana s 4 m^2/ptico na 2 m^2/ptico. Najmanjša površina izpusta za mlade kokoši, stare 92 dni in več, je bila zmanjšana s 4 m^2/ptico na 3 m^2/ptico.

Navedeno je bilo število dreves in grmovnic v izpustu (vsaj eno na 150 mladih kokoši).

Dodano je bilo obdobje sedmih delovnih dni med odvozom perutnine in čiščenjem/razkuževanjem perutninskega objekta.

Navedene so podrobnosti o trajanju obdobja mirovanja, pri čemer je posebej navedeno, da se lahko skrajša na 12 dni, če skupno trajanje zadnjih treh obdobij mirovanja presega 42 dni.

— Podnaslov 5.3 Pogoji za odvoz in prevoz v klavnico

Najdaljši šesturni čas čakanja pred zakolom je bil črtan.

Vstavljen je bil podnaslov 5.4 Proizvodnja drobovine. Vsebuje določbe o pogojih za pripravo drobovine v klavnicah.

— Podnaslov 5.5 Razsek in predstavitev razsekanih proizvodov

Obdobje med zakolom in razsekom je bilo podaljšano.

— Podnaslov 5.6 Pakiranje in predstavitev svežih proizvodov

Možnosti pakiranja so bile razširjene, da bi se upošteval prihodnji tehnološki razvoj.

— Podnaslov 5.7 Zamrzovanje proizvodov

Obdobje med zakolom in zamrzovanjem je bilo podaljšano.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Dokazilo o povezavi z geografskim okoljem

Opis

Ta oddelek je bil preoblikovan zaradi upoštevanja omejitve na 2 500 besed v enotnem dokumentu.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Podrobne navedbe označevanja

Opis

Uporaba logotipa skupine je postala neobvezna, da bi se upoštevale različne velikosti embalaže.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Nacionalne zahteve

Opis

Glavne točke, ki jih je treba preveriti, so bile usklajene s predlaganimi spremembami specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Poularde du Périgord“

Referenčna številka EU: PGI-FR-01373-AM01 – 19. 8. 2026

1. **Ime**

„Poularde du Périgord“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Francija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

02 – MESO IN UŽITNI KLAVNIČNI PROIZVODI

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Poularde du Périgord“ je mlada kokoš z rumenim mesom in rumenimi nogami, ki izvira iz odpornih, počasi rastočih linij.

Vzreja traja najmanj 120 dni, vključno z zaključno fazo pitanja. Od nje se dobi cel trup z najmanjšo težo 2,0 kg pri različici z odstranjenim črevesjem, 1,8 kg pri različici métifet (polpripravljeno) in 1,7 kg pri različici „pripravljeno za peko“, ki se uvrščajo v razred A.

Je mesnata perutnina za praznične priložnosti z zelo razvitim, zaobljenim mišičevjem, enakomerno razporejenim po vitkem kostnem ogrodju. Koža je zelo tanka in intenzivne, enotno rumene barve, pod njo pa je precejšnja plast podkožne maščobe. Kar zadeva stopnjo zamaščenosti, celotno mišičevje prepreda tako imenovana „marmorirana“ medmišična maščoba.

Trži se v obliki svežih ali zamrznjenih trupov ali kosov. V prodajo se daje nepakirana ali pakirana v zaščitni atmosferi.

Drobovina (srce, jetra, mlinček) se prodaja sveža ali zamrznjena.

Trupi so predstavljeni kot:

— trupi z odstranjenim črevesjem (oskubljene in eviscerirane mlade kokoši, z glavo, nogami in drobovino);

— trupi „pripravljeni za peko“ (RTC) (oskubljene in eviscerirane mlade kokoši brez glave ter z nartom ali brez njega);

— trupi métifet ali méti-fait (oskubljene in eviscerirane mlade kokoši, z nartom ali brez njega in z glavo, zataknjeno pod perut).

Celi trupi in kosi so predstavljeni še posebno skrbno in morajo biti brezhibni.

Trupi in kosi morajo izpolnjevati naslednja merila za predstavitev:

— Trupi, ki se prodajajo celi, so razreda A.

— Kosi izpolnjujejo merila za predstavitev za razred A in lahko izvirajo iz trupov razreda A ali trupov z manjšimi napakami, katerih teža znaša najmanj 90 % teže eviscériranih trupov brez drobovine.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Reja in zakol potekata na geografskem območju.

Klavnice v Périgordu so razvile in ohranile posebno strokovno znanje, ki prispeva k slovesu proizvoda in končni kakovosti predstavljenega proizvoda, zlasti k predstavitvi različice *méti-fait*.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Razsek in pakiranje potekata v kraju zakola. Tako se lahko ti postopki izvajajo zaporedno, brez negativnega vpliva na kakovost mesa, ki je pri prodaji v svežem stanju občutljiv proizvod in se ob stiku z zrakom hitro pokvari.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Poleg obveznih navedb, ki se zahtevajo z zakonodajo o označevanju in predstavitvi živil, oznaka vključuje registrirano ime proizvoda in simbol ZGO Evropske unije, ki sta v istem vidnem polju.

Oznake lahko vsebujejo skupni logotip, ki je na voljo vsem gospodarskim subjektom, ki izpolnjujejo specifikacijo proizvoda.

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Departma Dordogne: vse občine;

Departma Charente:

celotne občine: Aubeterre-sur-Dronne, Bardenac, Bazac, Bellon, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisné-La Tude, Bonnes, Bors (kanton 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 in Yviers;

Departma Charente-Maritime:

celotne občine: 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 in Saint-Pierre-du-Palais;

Departma Corrèze, razen občin:

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 in Viam;

izvzet je tudi del občine Argentat-sur-Dordogne, ki zajema samo ozemlje delegirane občine Saint-Bazile-de-la-Roche;

Departma Gironde:

celotne občine: 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 in Vignonet;

Departma Haute-Vienne, razen občin:

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 in Villefavard;

Departma Lot-et-Garonne:

celotne občine: 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 in Virazeil;

Departma Lot, razen občin:

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 in Viazac.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na:

☑ slovesu,

☑ določeni kakovosti,

☐ drugih značilnostih.

Povzetek povezave

Povezava s poreklom proizvoda „Poularde du Périgord" je povezana z njegovim slovesom in kakovostjo proizvoda zaradi načina reje in strokovnega znanja kmetov, ki po stelji trosijo cela žitna zrna, predvsem pa zaradi prehrane, ki temelji na krmnem obroku, sestavljenem iz dveh žit in glinenega dodatka (bentonita).

Posebnosti geografskega območja

Geografsko območje leži v jugozahodnem delu Francije, s središčem v departmaju Dordogne.

Tako opredeljeni Périgord ustreza obsežnemu podgorju, ki je na splošno nagnjeno v smeri severovzhod–jugozahod. Številni vodni tokovi so s prečkanjem različno trdnih kamnin na tem območju izoblikovali mrežo dolinic, ki potekajo v različnih smereh in so različno oblikovane, ta mreža pa je ena od glavnih strukturnih značilnosti izoblikovanosti reliefa v pokrajini Périgord. Za pridelavo žit so dejansko primerne samo doline, bogate z aluvialnimi naplavinami. Griči, ki so pogosto strmi in gozdnati, so bolj namenjeni živinoreji.

Zaradi geološke pestrosti so tu nastala številna rudna nahajališča (železa, zlata, apnenca in kaolina). Nekatera od njih se izkoriščajo za pridobivanje suknarske gline, sestavljene iz bentonita in montmorilonita, ki ima posebne lastnosti.

Podnebje je večinoma zmerno, tipa „spremenjeno oceansko", to pomeni, da je pod vplivom severnoatlantskega podnebnega sistema, vendar z izrazitimi celinskimi in sredozemskimi vplivi.

Pridelava koruze je zelo razširjena na celotnem geografskem območju. Strna žita se pridelujejo v velikem obsegu; prevladujeta navadna pšenica in tritikala.

Kar zadeva človeške dejavnike, se je reja perutnine v Périgordu začela znatno razvijati v 14. stoletju.

Šele v 19. stoletju je Périgord postal pravo območje proizvodnje perutnine, čeprav je proizvodnja ohranila svoj tradicionalni družinski značaj.

Prvi sindikat „Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord“ (sindikat za zaščito perigordskega domačega piščanca) je bil ustanovljen leta 1953. Takratni tehnični pravilnik je opredeljeval način reje perutnine „po metodi kmetijske proizvodnje, ki se uporablja v Périgordu“.

Razvoj in pridobljeni sloves piščanca sta perigordske perutninarje spodbudila k razvoju proizvodnje praznične perutnine na podlagi tradicionalnega strokovnega znanja, ki se je ohranilo v Périgordu.

Reja mladih kokoši je potekala po enakih praksah kot reja piščancev. Strokovno znanje na področju krmljenja se je izkazalo za posebej primerno za podaljšanje obdobja reje teh kokoši in za njihovo pitanje. Tako kot nekoč perigordski kmetje vsak dan po stelji v objektu potresajo nekaj prgišč celih žitnih zrn. Poleg tega žitni obrok dopolnjujejo z bentonitom, glino, ki je v Périgordu znana po svojih koristnih učinkih na prebavo pri perutnini.

Posebnosti proizvoda

Mlada kokoš „Poularde du Périgord“ je mesnata praznična perutnina z zelo razvitim, zaobljenim mišičevjem. Celotno mišičevje vsebuje medmišično maščobo, opisano kot „marmorirano“, in znatno plast podkožne maščobe.

Celi trupi so predstavljeni še posebno skrbno in morajo biti brezhibni.

Vzročna povezava

Zaradi milega oceanskega podnebja in majhne do srednje nadmorske višine je geografsko območje ugodno za rejo perutnine.

V dolinah, bogatih z aluvialnimi naplavinami, se pridelujejo žita, griči, ki so pogosto strmi in gozdnati, pa so namenjeni izpustom za perutnino.

Kombinacija teh žit v krmnem obroku izhaja iz dejstva, da so se na perigordskih kmetijskih gospodarstvih že od nekdaj redno in dokazano uporabljala pri kolobarjenju ter imajo posebno hranilno sestavo, ki je še posebno dobro uravnotežena za razvoj in pitanje perutnine.

Med žiti, ki se uporabljajo, ima posebno mesto koruza, katere pridelava prevladuje: ker zrno nima zaščitne ovojnice, je lažje prebavljivo in se tako bolje asimilira. zaradi velike vsebnosti maščob in škroba je še posebno nasitna, kar je primerno za pitanje mladih kokoši.

Dosledno dodajanje gline (bentonita) krmnemu obroku zagotavlja zelo dobro zdravstveno stanje in najboljše okoljske razmere v objektu v objektu, kar spodbuja skladnejšo in enakomernejšo rast perutnine. Ta izbira perigordskih kmetov je posebej pomembna in dobro utemeljena za razvoj mišičevja in pitanje mlade kokoši „Poularde du Périgord“, zlasti ker mlada kokoš izvira iz počasi rastoče linije z zelo dolgim obdobjem reje.

Dodajanje bentonita vsej krmi omogoča boljšo asimilacijo obroka skozi vse življenje ptice. Boljša asimilacija spodbuja boljši razvoj vseh tkiv, zlasti mišičja, in boljšo porazdelitev maščobe. Zaradi tega imajo trupi mladih kokoši „Poularde du Périgord“ enakomerno porazdeljeno trebušno, podkožno in medmišično maščobo.

Ta praksa je povezana s staro tradicijo vsakodnevnega potresanja nekaj prgišč celih žitnih zrn po stelji v objektu. Ta stara navada, ki je kmetici nekdaj omogočala, da je perutnino zbrala skupaj, krepi vez med rejcem in živalmi, pri piščančkih spodbuja zobanje in olajša kasnejšo uporabo izpustov. To se kaže v večji fizični aktivnosti, ki spodbuja razvoj večjega mišičja in boljšo porazdelitev maščobe v mišicah.

Pomaga tudi spodbujati delovanje mlinčka že od zgodnjega obdobja ter tako prispeva k boljši asimilaciji sestavin obroka in s tem k razvoju mišičevja.

Poleg tega spodbuja piščančke, da stalno praskajo po stelji, s čimer se ta prezračuje in dlje časa ostane bolj suha, kar je pomembno glede na trajanje obdobja reje te perutnine.

Vsakodnevna navada praskanja in obračanja stelje je zlasti pomembna za mlade kokoši, ker ima ta praznična perutnina dolgo obdobje reje, ki se konča z zadrževanjem v zaprtem prostoru. Zadrževanje mladih kokoši v objektu na zelo čisti stelji na koncu obdobja pitanja namreč spodbuja močno operjenost. S tem se zelo olajša skubljenje in zagotovi brezhibna kakovost predstavitve celih trupov, zlasti v tradicionalni lokalni različici trupov z glavami (*méti-fait*).

Prosta reja na izpustih, ki so pogosto nagnjeni in gozdnati, vpliva tudi na posebne značilnosti mlade kokoši „Poularde du Périgord“: to se kaže s trdnejšim okostjem, ki omogoča večji razvoj mišičevja (filejev in beder).

Medmišična maščoba, ki mesu mlade kokoši „Poularde du Périgord“ daje posebno „marmorirano“ teksturo, pa nastane v zadnji fazi pitanja, ki se izvaja v objektu.

Na vse to je leta 1929 v svoji zbirki lokalnih receptov opozorila La Mazille, slavna kuharica s tega območja: „Eden od glavnih razlogov za odličnost perigordske perutnine je način njenega hranjenja in pitanja s koruzo“.

Od 19. stoletja se je sloves mlade kokoši „Poularde du Périgord“ potrjeval tudi na tekmovanjih, najprej v Dordogni (1862), nato pa v vseh sosednjih departmajih (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866), kjer so večino nagrad prejeli perigordski kmetje. Mlada kokoš „Poularde du Périgord“ ima zaradi dobrega okusa praznične perutnine tradicionalnega tipa vedno večji sloves.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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