C/2026/5190

7.10.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/5190)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Poularde du Périgord”

Referensnummer: PGI-FR-01373-AM01 –19.8.2026

1. **Produktens namn**

”Poularde du Périgord”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Organ

Ministeriet för jordbruk, jordbruksbaserade livsmedel och livsmedelssuveränitet

6. **Klassificering som standardändring**

Ansökan om ändring av den skyddade geografiska beteckningen ”Poularde du Périgord” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) innefattar en ändring i namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen eller den skyddade geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna anser därför att ansökan gäller en standardändring.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Kontaktuppgifter

Beskrivning

Kontaktuppgifterna för Inao och för den ansökande gruppen har uppdaterats.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Produkttyp

Beskrivning

Avsnittet om produkttypen, som tidigare definierats efter klass, har strukits ur produktspecifikationen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Produktbeskrivning

Beskrivning

Produktbeskrivningen i produktspecifikationen har ändrats. Det har förtydligats att de långsamväxande stammar som ”Poularde du Périgord” härstammar från är tåliga. Uppgiften om de gula benen har också lagts till.

Egenskapen ”cou nu” har tagits bort, eftersom det viktigaste är att bibehålla kravet på att använda långsamväxande stammar.

En vikt på 1,8 kg för unghöns med benämningen ”métifet” har inkluderats.

Förpackningsalternativen har utökats för att kunna anpassas till framtida teknisk utveckling.

Det har specificerats att slaktkroppar och styckningsdelar tillhör klass A.

Färska eller frysta inkråm (hjärta, lever, muskelmage) har lagts till bland de produkter som får saluföras under namnet ”Poularde du Périgord”.

För fjäderfän avsedda för styckning har en minimivikt på 90 % av de urtagna slaktkropparna utan inkråm lagts till, så att man på bästa sätt kan ta vara på styckningsdelar från fjäderfän som uppfyller specifikationerna.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Avgränsning av det geografiska området

Beskrivning

Förteckningen över kommuner har uppdaterats så att den överensstämmer med den officiella geografiska kodexen för 2025, utan att produktionsområdet har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Bevis för att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området

Beskrivning

Spårbarhetsdiagrammet har tagits bort eftersom det inte ger någon ytterligare information. Tabellen ger tillräcklig information.

Detta avsnitt har anpassats till de ändringar som gjorts i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Beskrivning av produktionsmetoden

Beskrivning

— Underrubrik 5.1 Produktens livscykel

Diagrammet över produktens livscykel har tagits bort, eftersom det inte ger någon ytterligare information.

— Underrubrik 5.2 Djur

Det har specificerats att de stammar som används är tåliga och långsamväxande. Egenskapen ”cou nu” har tagits bort, liksom förteckningen över tillåtna stammar och kravet på att styrelsen ska godkänna användningen av tåliga, långsamväxande stammar som inte nämns i specifikationen.

Ett förbud mot användning av palmolja i unghönsens foder har lagts till.

Utfodringsetapperna har minskats från fyra till tre etapper som ett resultat av att övergångsdagarna mellan tillväxt- och gödningsetappen har tagits bort, vilket ger större flexibilitet att anpassa foderblandningen. Den genomsnittliga spannmålshalten i foderransonen kommer nu att beräknas som ett viktat genomsnitt över hela perioden från tillväxt- till slutgödningsetappen.

Det har specificerats att antibiotikabehandlingar måste begränsas till vad som är absolut nödvändigt för att återställa djurens hälsa.

En bestämmelse om att hönshus ska förses med fönster och luckor har lagts till.

Minimiytan i rastgården för unghöns som är upp till 91 dagar gamla har minskats från 4 m^2/fågel till 2 m^2/fågel. Minimiutrymmet i rastgården för unghöns som är 92 dagar eller äldre har minskats från 4 m^2/fågel till 3 m^2/fågel.

Antalet träd och buskar i rastgården har specificerats (minst ett träd eller en buske per 150 unghöns).

En period på sju arbetsdagar mellan avlägsnandet av fjäderfäna och rengöringen/desinfektionen av hönshuset har lagts till.

Längden för tomhållningsperioden har specificerats, närmare bestämt får den minskas till 12 dagar förutsatt att den totala längden på de tre senaste tomhållningsperioderna överstiger 42 dagar.

— Underrubrik 5.3 Villkor för avlägsnande och transport till slakteriet

Den maximala väntetiden på sex timmar före slakt har tagits bort.

Underrubrik 5.4 ”Produktion av inkråm” har lagts till. Under denna anges bestämmelser om villkoren för beredning av inkråm i slakterier.

— Underrubrik 5.5 Styckning och saluföring av styckningsdelar

Perioden mellan slakt och styckning har förlängts.

— Underrubrik 5.6 Förpackning och saluföring av färska produkter

Förpackningsalternativen har utökats för att kunna anpassas till framtida teknisk utveckling.

— Underrubrik 5.7 Djupfrysning av produkter

Perioden mellan slakt och djupfrysning har förlängts.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Bevis på sambandet med den geografiska omgivningen

Beskrivning

Detta avsnitt har skrivits om med hänsyn till gränsen på 2 500 ord i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Särskilda regler för märkning

Beskrivning

Gruppens logotyp har gjorts valfri med tanke på de olika förpackningsstorlekarna.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Nationella krav

Beskrivning

De viktigaste punkterna som ska kontrolleras har anpassats till de föreslagna ändringarna i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Poularde du Périgord”

Referensnummer: PGI-FR-01373-AM01 – 19.8.2026

1. **Namn**

”Poularde du Périgord”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

02 – KÖTT OCH ÄTBARA SLAKTBIPRODUKTER

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Poularde du Périgord” är en fågel med gult kött och gula ben som har sitt ursprung i tåliga, långsamväxande stammar.

Den föds upp i minst 120 dagar, inklusive en slutgödningsetapp. Den hela slaktkroppen har en minimivikt på 2,0 kg för urtagna slaktkroppar, 1,8 kg för ”métifet” samt 1,7 kg för tillagningsfärdiga slaktkroppar, vilka saluförs som klass A.

Det är fråga om ett knubbigt fjäderfä som äts vid festliga tillfällen med en mycket välutvecklad och svällande muskulatur som är jämnt fördelad över ett tunt skelett. Skinnet är mycket tunt, med en enhetlig, djupt gul färg, och låter ana ett mycket omfattande underhudsfett. Hela muskulaturen uppvisar ”marmorerat” intramuskulärt fett.

Produkten saluförs som slaktkropp eller i form av styckningsdelar, färsk eller djupfryst. Den saluförs antingen oförpackad eller förpackad i en skyddad atmosfär.

Inkråm (hjärta, lever, muskelmage) säljs i färsk eller djupfryst form.

Slaktkropparna saluförs i följande former:

— Urtagen slaktkropp (plockad, urtagen unghöna, med huvud, fötter och inkråm).

— ”Tillagningsfärdig” slaktkropp (plockad, urtagen unghöna, utan huvud, med eller utan vrist).

— Slaktkropp med benämningen ”métifet” eller ”méti-fait” (plockad, urtagen unghöna, med eller utan vrist och med huvudet instucket under vingen).

Särskild omsorg läggs på ett högkvalitativt och felfritt utseende på de hela slaktkropparna och styckningsdelarna.

Slaktkroppar och styckningsdelar måste uppfylla följande presentationskriterier:

— Slaktkroppar som säljs hela tillhör klass A.

— Styckningsdelarna uppfyller kriterierna för saluföring för klass A och kan komma från slaktkroppar av klass A eller slaktkroppar med mindre fel, med en minsta vikt på 90 % av de urtagna slaktkropparna utan inkråm.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Uppfödning och slakt äger rum i det geografiska området.

Slakterierna i Périgord har utvecklat och bevarat en specifik sakkunskap som bidrar till produktens anseende och den slutliga kvaliteten på produkten, särskilt när det gäller presentationen av versionen ”méti-fait”.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Styckning och förpackning äger rum på slakteriet. På så sätt kan dessa processer utföras i följd utan att köttets kvalitet påverkas negativt, eftersom det färska köttet är en ömtålig produkt som snabbt försämras vid kontakt med luft.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Utöver den obligatoriska information som krävs enligt reglerna om märkning och presentation av livsmedel måste det i märkningen anges produktens registrerade namn och Europeiska unionens SGB-logotyp i samma synfält.

Märkningen får vara försedd med den gemensamma logotyp som ställs till förfogande för alla aktörer som uppfyller kraven i produktspecifikationen.

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Departementet Dordogne, samtliga kommuner.

Departementet Charente,

kommuner som omfattas i sin helhet: 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 och Yviers.

Departementet Charente-Maritime,

kommuner som omfattas i sin helhet: 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 och Saint-Pierre-du-Palais.

Departementet Corrèze, utom följande kommuner:

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 och Viam;

även med undantag för den del av kommunen Argentat-sur-Dordogne som endast omfattar området för den delegerade kommunen Saint-Bazile-de-la-Roche.

Departementet Gironde,

kommuner som omfattas i sin helhet: 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 och Vignonet.

Departementet Haute-Vienne, utom följande kommuner:

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 och Villefavard.

Departementet Lot-et-Garonne,

kommuner som omfattas i sin helhet: 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 och Virazeil.

Departementet Lot, utom följande kommuner:

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 och Viazac.

6. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på:

☑ anseende

☑ en specifik kvalitet

☐ andra egenskaper

Sammanfattning av sambandet

Orsakssambandet med ursprunget för "Poularde du Périgord" är förknippat med produktens anseende och kvalitet, tack vare uppfödningsmetoden och den sakkunskap som finns hos jordbrukarna, som strör ut hela spannmålskorn över ströbädden och, framför allt, ger fjäderfäna en kost som måste bestå av två sorters spannmål och kompletteras med lera (bentonit).

Specifika uppgifter om det geografiska området

Det geografiska området ligger i Frankrikes sydvästra fjärdedel, med centrum i departementet Dordogne.

Périgord enligt denna definition motsvarar ett vidsträckt område vid utlöparen av en bergskedja, som över lag sluttar från nordöst mot sydväst. De många vattendragen har, på sin väg kors och tvärs genom de kontrasterande motståndskraftiga bergarterna i detta område bildat ett nätverk av små dalgångar som varierar till riktning och profil, men som utgör ett av de större och strukturerande inslagen i Périgords landform. Det är bara de avlagringsrika dalgångarna som verkligen lämpar sig för spannmålsodling. Höjderna, som ofta är branta och trädbevuxna, används snarare för uppfödning.

Den geologiska sammansättningen har gynnat förekomsten av ett stort antal mineralfyndigheter (järn, guld, kalksten, kaolin). Bland dessa exploateras vissa för produktion av smektisk lera av bentonit- och montmorillonittyp, med specifika egenskaper.

Klimatet i det geografiska området är över lag tempererat av en typ av kustklimat som är långt i från renodlat, vilket innebär att det styrs av klimatsystemet från Atlanten i norr, men samtidigt uppvisar tydliga inslag dels av kontinentalklimat, dels av Medelhavsklimat.

Odling av majs är vanligt förekommande i hela det geografiska området. Spannmål av familjen gräs odlas i stor utsträckning; vanligt vete och triticale dominerar.

Vad gäller mänskliga faktorer började fjäderfäuppfödningen i Périgord utvecklas i betydande omfattning under 1300-talet.

Det var inte förrän på 1800-talet som Périgord blev ett område där man ägnar sig på heltid åt fjäderfäproduktion, som har behållit sin traditionella karaktär, eftersom den bedrivs av familjeföretag.

Den första intresseorganisationen för gårdsuppfödare av kyckling i Périgord (Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord) grundades 1953. I de tekniska föreskrifterna från denna tid anges att fjäderfäna ska födas upp enligt ”den sedvanliga metoden på gårdarna i Périgord”.

Utvecklingen av det anseende som uppnåtts för kyckling stimulerar fjäderfäuppfödarna i Périgord att utveckla en produktion av fjäderfä som äts vid festliga tillfällen på grundval av den traditionella sakkunskap som bevarats i Périgord.

Uppfödningen av unghöns har utvecklats ur de metoder som används för uppfödning av kycklingar. Sakkunskapen i fråga om utfodring visar på en särskild anpassning till den långa uppfödningsperioden för dessa höns samt till deras gödning. Liksom förr i tiden strör uppfödarna i Périgord varje dag ut några nävar hela spannmålskorn över ströbädden Dessutom kompletteras spannmålsransonen med bentonit, en lerart som är välkänd i Périgord för sin gynnsamma inverkan på fjäderfäns matsmältning.

Specifika uppgifter om produkten

”Poularde du Périgord” är ett knubbigt fjäderfä som äts vid festliga tillfällen med en välutvecklad och svällande muskelmassa Hela muskulaturen uppvisar ”marmorerat” intramuskulärt fett och ett mycket omfattande underhudsfett.

Särskild omsorg läggs vid att de hela slaktkropparna ska vara felfria och av hög kvalitet.

Orsakssamband

Det geografiska området utgör, tack vare det milda kustklimatet och den låga till måttliga höjden över havet, en lämplig plats för fjäderfäuppfödning.

I dalgångarna som är rika på avlagringar odlar man spannmål och på de ofta branta och trädbevuxna höjderna går fjäderfän utomhus.

Blandningen av spannmål i foderransonen utgår från en regelbunden och bekräftad förekomst av dessa spannmål på gårdarna i Périgord sedan mycket länge tillbaka, och dess specifika näringsprofil är särskilt väl balanserad för fjäderfäns utveckling och gödning.

Bland de spannmål som används intar majs, som utgör den dominerande grödan, en särställning: frånvaron av fröskal på kornen gör majsen mer lättsmält och ger därmed en upptagning av högre kvalitet. Det höga fett- och stärkelseinnehållet gör majsen till ett synnerligen energirikt spannmål för gödning av unghöns.

Att fodret alltid kompletteras med lera (bentonit) garanterar ett mycket gott sanitärt tillstånd och bästa tänkbara miljöförhållanden i den byggnad där fjäderfäna hålls, vilket främjar en mer harmonisk och regelbunden tillväxt hos fjärderfäna. Att uppfödarna i Périgord gör detta val visar sig särskilt viktigt och motiverat för utvecklingen av muskulatur och fett hos ”Poularde du Périgord”, med ursprung i en långsamväxande stam vars uppfödningsperiod utmärker sig genom sin längd.

Kompletteringen med bentonit i allt foder ger en bättre upptagning av ransonen under fågelns hela livstid. Detta synnerligen goda upptag främjar en bättre utveckling av all vävnad, framför allt muskelvävnad, och bidrar till en bättre fettfördelning. Tack vare detta uppvisar slaktkroppar av ”Poularde du Périgord” ”marmorerat” intramuskulärt fett och ett mycket omfattande underhudsfett.

Denna metod har anknytning till traditionen att varje dag strö ut några nävar hela spannmålskorn över ströbädden inomhus. Denna uråldriga gest, som förr i tiden möjliggjorde för den kvinnliga lantbrukaren att samla ihop fjäderfäna, stärker bandet mellan uppfödare och fjäderfä och stimulerar hos kycklingarna instinkten att picka samt stimulerar därefter deras beteende att undersöka betesmarken. Detta beteende ger en mer omfattande fysisk aktivitet, som leder till en större muskulatur med en bättre fettfördelning i musklerna.

Beteendet bidrar även till att stimulera muskelmagens funktion redan från späd ålder, vilket medverkar till ett bättre upptag av fodrets beståndsdelar och därmed även till muskulaturens utveckling.

Dessutom får det kycklingarna att kontinuerligt krafsa i ströbädden, vilket gör att denna luftas och förblir torr längre med hänsyn till uppfödningstiden för dessa fjäderfän.

Denna vardagliga vana att krafsa och vända ströbädden är särskilt viktig för unghöns med hänsyn till den långa uppfödningstiden för dessa fjäderfän, som avslutas med en period då de hålls instängda. Att unghönsen hålls inuti byggnaden på en mycket ren ströbädd under slutet av slutgödningsperioden är gynnsamt för en fjäderdräkt i mycket gott skick. Detta innebär att plockningen blir lättare, vilket i sin tur betyder att de hela slaktkropparna kan saluföras felfria, i synnerhet i den traditionella lokala versionen ”méti-fait”.

Uppfödning utomhus i ett område som ofta är sluttande och trädbevuxet inverkar också på de specifika egenskaperna hos ”Poularde du Périgord”: den stabilare benstommen möjliggör en mer omfattande muskelutveckling (filéer och lår).

Det intramuskulära fett som ger köttet hos ”Poularde du Périgord” dess särskilda, ”marmorerade” textur tillkommer under den slutliga gödningsetappen inomhus.

Dessa faktorer sammantagna uppmärksammades 1929 av La Mazille, en berömd kock från området, i hennes samling lokala recept: ”Ett av de främsta skälen till att fjäderfä från Périgord är så utsökta är det sätt på vilket de föds upp och göds på majs.”

Det finns belägg för anseendet för ”Poularde du Périgord” också från 1800-talet tack vare de tävlingar anordnade först i Dordogne (1862) och sedan i alla angränsande departement (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866), vid vilka i första hand uppfödare från Périgord vann priser. Tack vare smakegenskaperna hos detta fjäderfä som av tradition äts vid festliga tillfällen sprider sig anseendet för ”Poularde du Périgord” nuförtiden.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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