C/2026/4915

13.10.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/4915)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Chapon du Périgord“

Референтен номер на ЕС: PGI-FR-01377-AM01 — 25.6.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Chapon du Périgord“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Организация

Министерство на земеделието, хранително-вкусовата промишленост и продоволствената независимост

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Заявлението за изменение на ЗГУ „Chapon du Périgord“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. „изменение на равнището на Съюза“ а именно не:

а) включва промяна на наименованието на защитеното географско указание;

б) съществува риск да обезсили връзката с географския район;

в) води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи считат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобрените стандартни изменения**

Заглавие

Координати за връзка

Описание

Данните за контакт с INAO са актуализирани.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Описание на продукта

Описание

Описанието на продукта в продуктовата спецификация е изменено. Уточнено е, че бавнорастящите породи, от които произлиза „Chapon du Périgord“, са издръжливи. Добавени са също подробности относно бялата или жълтата кожа и краката.

Разграничението между видовете породи въз основа на това дали месото е бяло (без гола шия) или жълто (гола шия) е премахнато, като основната цел е да се запази изискването за използване на породи с бавен растеж.

Включено е тегло от 2,6 kg за скопени петли тип „métifet“ (полуготови).

Възможностите за опаковане са разширени, за да се адаптират към бъдещи технологични разработки.

Уточнено е, че кланичните трупове и разфасовките се класифицират като клас A.

Прясна или замразена карантия (сърце, черен дроб, воденица) е добавена към продуктите, които могат да се предлагат на пазара под наименованието „Chapon du Périgord“.

Добавено е минимално тегло от 90 % от теглото на изкормените трупове без карантии за домашни птици, предназначени за разфасоване, с цел добро оползотворяване на разфасовките от птици, отговарящи на спецификацията.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Определение на географския район

Описание

Списъкът на общините е актуализиран, за да бъде приведен в съответствие с Официалния географски кодекс за 2025 г., без да се променя производственият район.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Доказателство за произход на продукта от определения географски район

Описание

Диаграмата за проследимост е заличена, тъй като не предоставя допълнителна информация. Таблицата съдържа достатъчно информация.

Посоченият раздел е приведен в съответствие с измененията, внесени в продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Описание на метода на производство на продукта

Описание

— Подзаглавие 5.1 Жизнен цикъл на продукта

Диаграмата на жизнения цикъл на продукта се заличава, тъй като не предоставя допълнителна информация.

— Подзаглавие 5.2 Селскостопански животни

Уточнено е, че използваните породи са издръжливи и бавнорастящи. Характеристиката „гола шия“/отсъствие на „гола шия“ е премахната, както и списъкът с използваеми генетични линии и изискването управителният съвет да одобрява използването на устойчива, бавнорастяща порода, която не е посочена в спецификацията.

Добавена е забрана за използване на палмово масло в храната на скопените петли.

Фазите на хранене на скопените петли са намалени от четири на три в резултат на премахването на преходните дати между растежа и завършването, което позволява по-голяма гъвкавост при коригиране на формулата на фуражите. Средното съдържание на зърнени култури в дажбата вече ще се изчислява като претеглена стойност за цялата фаза на растеж.

Уточнено е, че антибиотичното лечение трябва да се ограничава до строго необходимото за възстановяване на здравето на животните.

Добавена е разпоредба, изискваща кокошарниците да бъдат оборудвани с прозорци и люкове.

Кастрирането трябва да се извършва от опитен персонал.

Минималната площ за разходка на скопени петли на възраст до 91 дни е намалена от 4 m^2/птица на 2 m^2/птица в съответствие с плътността на отглеждане на пилетата.

Уточнен е броят на дърветата и храстите в зоната за разходка (поне едно на 150 птици).

Добавен е период от седем работни дни между извеждането на птиците и почистването/дезинфекцията на кокошарника.

Дадени са подробности за продължителността на периода на некултивиране, като конкретно е посочено, че той може да бъде намален до 12 дни, при условие че общата продължителност на последните три периода на некултивиране надвишава 42 дни.

— Подзаглавие 5.3 Условия за извеждане и транспортиране до кланицата

Максималното време за изчакване от шест часа преди клането е премахнато.

Добавено е ново подзаглавие 5.4 Производство на карантия. То съдържа разпоредби относно условията за подготовка на карантии в кланиците.

— Подзаглавие 5.5 Разфасоване и представяне на разфасовани продукти

Периодът между клането и разфасоването е удължен.

— Подзаглавие 5.6 Опаковане и представяне на пресни продукти

Възможностите за опаковане са разширени, за да се адаптират към бъдещи технологични разработки.

— Подзаглавие 5.7 Замразяване на продукти

Периодът между клането и замразяването е удължен.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Елементи, обосноваващи връзката с географския район

Описание

Този раздел е пренаписан, за да се вземе предвид ограничението от 2 500 думи в единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Специфични правила за етикетиране

Описание

Логото на групата става незадължително, за да се съобрази с разнообразието от размери на опаковките.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Национални изисквания

Описание

Основните точки, подлежащи на проверка, са приведени в съответствие с предложените изменения, направени в продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Chapon du Périgord“

Референтен номер на ЕС: PGI-FR-01377-AM01 — 25.6.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Chapon du Périgord“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

02 — МЕСА И КАРАНТИИ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Chapon du Périgord“ е птица с бяла или жълта кожа и крака, произлизаща от издръжливи бавнорастящи породи.

Представлява мъжко пиле, което е хирургически кастрирано преди достигане на сексуална зрялост. Отглежда се най-малко 150 дни, включително финален етап на угояване. Дава цял кланичен труп с минимално тегло от 3,0 kg за версията „почистено“, 2,6 kg за версията „métifet“ (полуготово) и 2,5 kg за версията „готово за готвене“, които се представят като клас А.

Представлява тлъста птица за празнични случаи със силно развити, закръглени мускулни маси, разпределени равномерно по фини кости. Кожата е много тънка, с интензивен и жълт или бял цвят и през нея може да се види значително количество подкожна залоеност. Мускулните маси се отличават с междумускулна степен на залоеност, наречена „изпъстрена със сланина“.

Може да се продава прясно или замразено, като кланичен труп или разфасовки. Предлага се за продажба неопаковано или в защитна опаковка.

Карантията на домашните птици (сърце, черен дроб, воденица) се предлага на пазара прясна или замразена.

Кланичните трупове се представят под формата на:

— почистен кланичен труп (петелът е оскубан, изкормен, с глава, крака и карантия);

— във вид „готово за готвене“ (PAC) (петелът е оскубан, изкормен, без глава, със или без пищяли);

— кланичен труп „métifet“ или „méti-fait“ (петелът е оскубан, изкормен, със или без пищяли и с глава, поставена под крилото).

Начинът на представяне на целите кланични трупове и разфасовките е особено внимателно подготвен и се отличава с липса на дефекти.

Кланичните трупове и разфасовките трябва да отговарят на следните критерии за представяне:

— Кланичните трупове, продавани цели, са клас А.

— Разфасовките отговарят на критериите за представяне за клас А и могат да произхождат от кланични трупове клас А или кланични трупове с леки дефекти, с минимално тегло 90 % от теглото на изкормените кланични трупове без карантия.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Отглеждането, както и клането се извършват в рамките на географския район.

Кланиците в района на Périgord са развили и съхранили специфични знания и умения, които допринасят за репутацията на продукта и за финалното качество на представянето на продуктите, по-специално за представянето на версията „méti-fait“.

4.5. *Специфични правила за опаковане, рязане, настъргване и др. на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Разфасоването и опаковането се извършват на мястото на клането. Това позволява тези процеси да се извършват в последователност, без да се влияе неблагоприятно на качеството на месото, което, когато се продава прясно, е крехък продукт, който бързо се разваля при контакт с въздуха.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен задължителните обозначения, предвидени в нормативната уредба относно етикетирането и представянето на хранителните продукти, на етикета фигурират регистрираното наименование на продукта и логото за ЗГУ на Европейския съюз — в едно и също зрително поле.

Етикетите могат да съдържат общото лого, предоставено на всички оператори, спазващи продуктовата спецификация.

5. **Кратко определение на географския район**

Департамент Dordogne: всички общини;

департамент Charente:

цели общини: 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 и Yviers;

департамент Charente-Maritime:

цели общини: 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 и Saint-Pierre-du-Palais;

департамент Corrèze, с изключение на общините:

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 и Viam;

също с изключение на частта от община Argentat-sur-Dordogne, обхващаща само територията на делегираната община Saint-Bazile-de-la-Roche;

департамент Gironde:

цели общини: 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 и Vignonet;

департамент Haute-Vienne, с изключение на общините:

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 и Villefavard;

департамент Lot-et-Garonne:

цели общини: 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 и Virazeil;

департамент Lot, с изключение на общините:

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-et-Bouxal, Montredon, Planioles, Prendeignes, Sabadel-Latronquière, Saint-Cirgues, Saint-Félix, Saint-Hilaire, Saint-Jean-Mirabel, Saint-Médard-Nicourby, Saint-Perdoux, énaillac-Latronquière, Sousceyrac-en-Quercy, Terrou и Viazac.

6. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☑ репутация

☑ специфично качество

☐ други характеристики

Обобщено описание на връзката

Връзката с произхода на „Chapon du Périgord“ се основава на репутацията на района и качеството на продукта, благодарение на метода на отглеждане и на знанията и уменията на земеделските производители, които разпръскват зърнено-житни култури във вид на цели зърна върху сламената постеля, и най-вече на диетата, основана на дажба, която трябва да се състои от две зърнени култури и глинеста добавка (бентонит).

Специфични характеристики на географския район

Географският район е разположен в югозападна Франция с център департамент Dordogne.

Така очертаният Périgord е обширен предпланински район с общ наклон североизток-югозапад. Многобройните водни течения, пресичащи района, са създали мрежа от малки долини, срещайки препятствия под формата на скали. Тези долини варират по ориентация и профил, но представляват един от основните структурни елементи на релефа на Périgord. Само долините, които са богати на алувиални почви, осигуряват подходящите условия за отглеждане на зърнени култури. Склоновете често са стръмни и залесени и се използват по-скоро за отглеждане на селскостопански животни.

Геоложката сложност на терена води до наличието на многобройни минни находища (желязо, злато, варовик, каолин). В някои от тях се добива смектитна глина (хума) от вида бентонит и монтморилонит със специфични свойства.

Климатът на географския район е като цяло умерен от отслабен океански тип. Това означава, че той се влияе от климатичната система на северната част на Атлантическия океан, но с осезаеми континентални и средиземноморски влияния.

Отглеждането на царевица е широко разпространено в целия географски район. Житните култури се отглеждат на много места; преобладават мека пшеница и тритикале.

От гледна точка на човешките фактори отглеждането на птици в Périgord започва през XIV век.

Едва през XIX век Périgord си създава репутация на птицевъден район, макар че отглеждането на домашни птици запазва своя традиционен семеен характер.

През 1953 г. е създаден първият „Синдикат за защита на домашните птици от Périgord“. В техническите му разпоредби се определя начинът за отглеждане на птици „според фермерския метод, използван в Périgord“.

Растящата популярност на пилето подтиква птицевъдите от района да развият производство на птици за празнични случаи въз основа на традиционните знания и умения на района Périgord.

Отглеждането на скопени петли следва същите практики като при отглеждането на пилета: „издръжливи и бавнорастящи“ породи, подходящи за отглеждане на открито и съответстващи на земеделските практики от миналото.

Знанията в областта на храненето се оказват особено подходящи за удължаване на периода на отглеждане на тези пилета и за тяхното угояване. Както в миналото, птицевъдите от района разхвърлят всеки ден няколко шепи цели зърна по пода на птичарниците. Те допълват също така дажбата от зърнени храни с бентонит, добре позната в Périgord глина с благодатно въздействие върху храносмилането на домашните птици.

Специфични характеристики на продукта

„Chapon du Périgord“ е охранена домашна птица за празнични случаи, със силно развити и закръглени мускулни маси. Мускулните маси се отличават с междумускулна степен на залоеност, наречена „изпъстрена със сланина“, и значителна подкожна залоеност.

Начинът на представяне на целите кланични трупове е особено внимателно подготвен и се отличава с липса на дефекти.

Причинно-следствена връзка

Благодарение на мекия океански климат и ниската до средна надморска височина на географския район той е благоприятно място за отглеждане на домашни птици.

В богатите на алувиални почви долини се отглеждат зърнени култури. Склоновете често са стръмни и залесени и се използват по-скоро за отглеждане на домашни птици.

Практиката за използване на тези зърнени култури в хранителните дажби се основава на тяхното дългогодишно, редовно и доказано присъствие в системите за сеитбооборот във фермите в Périgord. Зърнените култури осигуряват специфичен и изключително добре балансиран хранителен състав за растежа и угояването на птиците.

Царевицата, отглеждането на която преобладава, заема привилегировано място сред използваните зърнени култури: липсата на семенна обвивка ѝ придава по-добра смилаемост, а оттам и по-добра усвояемост. Високото съдържание на мазнини и нишесте в нея я превръща в култура с особено висока енергийна стойност, подходяща за отглеждането на месести, даже тлъсти, птици.

Фуражът обичайно се допълва с глина (бентонит). Това осигурява много добър здравен статус и по-добри условия на околната среда в птичарника, което благоприятства по-хармоничния и равномерен растеж на птиците. Този избор от страна на птицевъдите в Périgord се оказва особено важен. С него се обяснява развитието на мускулната маса и залоеността на „Chapon du Périgord“, произхождащ от бавнорастяща порода с особено дълъг период на отглеждане.

Допълването на всички фуражи с бентонит води до по-добро усвояване на дажбата през целия живот на птицата. Това по-добро усвояване е благоприятно за по-доброто развитие на всички тъкани, по-специално на мускулите, както и за по-доброто разпределение на мазнините. Поради тази причина кланичните трупове на „Chapon du Périgord“ се отличават с междумускулна степен на залоеност, наречена „изпъстрена със сланина“, както и със значителна подкожна залоеност.

Тази практика е свързана с наследената традиционна практика да се хвърлят всеки ден върху сламената постеля на пода на птичарника по няколко шепи зърнено-житни култури във вид на цели зърна. В миналото тази традиционна практика е позволявала на жените в стопанствата да събират домашните птици, укрепвайки връзката между земеделските производители и техните птици. Тя също така стимулира инстинкта за кълване у пилетата и впоследствие спомага за изучаване на откритите пространства. Това поведение води до по-голяма физическа активност, в резултат на която се развива по-голяма мускулатура с по-добро разпределение на мазнината около мускулите.

То допринася също за стимулиране от ранна възраст на работата на воденичката и следователно участва в подобряване на усвояването на съставките в дажбата, като по този начин допринася за развитието на мускулната маса.

Освен това то насърчава пилетата да продължават да ровят в сламената постеля. Това допринася за нейното проветряване и за поддържането ѝ суха, като се има предвид продължителността на отглеждане на тези птици.

Навикът за ежедневно ровене и преобръщане на постелята се оказва особено важен за скопените петли, като се има предвид продължителността на отглеждането им, която приключва с период на отглеждане в затворено пространство. Всъщност пребиваването на петлите в птичарника върху много чиста постеля в края на периода на угояване е благоприятно за доброто оперение. Това води до по-лесно оскубване, а оттам и до безупречно качество на представяне на целите кланични трупове, и особено в традиционната им местна версия, наречена „méti-fait“.

Отглеждането на открито в пространства, които често са стръмни и покрити с дървета, също оказва влияние върху специфичните характеристики на „Chapon du Périgord“. То води до по-здрава костна система, която позволява по-силно развитие на мускулната маса за филета и бутчета.

За „Chapon du Périgord“ периодът на угояване в птичарника благоприятства наличието на междумускулни мазнини, придаващи на месото специфична текстура, наречена „изпъстрена със сланина“.

Всички тези елементи са описани през 1929 г. от La Mazille — прочута готвачка от региона, в нейния сборник с местни рецепти: „Една от основните причини за отличното качество на домашните птици в Périgord се състои в начина на тяхното хранене и угояване с царевица“.

Репутацията на „Chapon du Périgord“ се доказва също така още от XIX в. с конкурсите, организирани първо в Dordogne през 1862 г., а след това и във всички съседни департаменти (Limoges през 1862 г., Agen през 1863 г. и Niort през 1866 г.). Земеделските стопани от Perigord са сред основните победители.

Електронна препратка (URL) към публикуваната продуктова спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-1b17cf06-1719-415e-b369-7536b0a23c57