C/2026/4915

13.10.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4915)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Chapon du Périgord“

Referenční číslo EU: PGI-FR-01377-AM01 – 25. 6. 2026

1. **Název produktu**

„Chapon du Périgord“

2. **Typ zeměpisného označení:**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, do které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Organizace

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu CHZO „Chapon du Périgord“ nezahrnuje žádný ze tří případů zakládajících změnu na úrovni Unie, tzn.

a) nezahrnuje změnu názvu chráněného zeměpisného označení;

b) nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) neznamená další omezení pro uvádění daného produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Předmět změny

Kontaktní údaje

Popis

Byly aktualizovány kontaktní údaje INAO.

☐ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Popis produktu

Popis

Popis produktu ve specifikaci produktu byl změněn. Upřesňuje se, že pomalu rostoucí plemena, z nichž „Chapon du Périgord“ pochází, jsou odolná. Rovněž byly doplněny podrobnosti o bílé nebo žluté kůži a běhácích.

Rozlišení mezi plemennými typy na základě toho, zda je maso bílé (bez holého krku) nebo žluté (s holým krkem), bylo zrušeno, přičemž hlavním cílem je zachovat požadavek na používání pomalu rostoucích plemen.

Byla doplněna hmotnost 2,6 kg pro kapouny v úpravě „métifet“ (částečně zpracovaná jatečně upravená těla).

Možnosti balení byly rozšířeny s ohledem na budoucí technologický vývoj.

Bylo stanoveno, že jatečně upravená těla a díly masa se zařazují do třídy A.

Mezi produkty, které lze uvádět na trh pod názvem „Chapon du Périgord“, byly doplněny čerstvé nebo zmrazené droby (srdce, játra, svalnaté žaludky).

U drůbeže určené k porcování byla doplněna minimální hmotnost odpovídající 90 % hmotnosti vykuchaných jatečně upravených těl bez drobů, aby bylo možné co nejlépe využít díly drůbežího masa, které splňují specifikaci.

☑ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Vymezení zeměpisné oblasti

Popis

Seznam obcí byl aktualizován tak, aby byl v souladu s Úředním zeměpisným kodexem pro rok 2025.

☑ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Doložení, že produkt pochází ze zeměpisné oblasti

Popis

Schéma sledovatelnosti bylo vypuštěno, jelikož neposkytuje žádné další informace. Tabulka poskytuje dostatečné informace.

Tento oddíl byl uveden do souladu se změnami provedenými ve specifikaci produktu.

☐ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Popis metody produkce

Popis

— Podnadpis 5.1 Životní cyklus produktu

Schéma životního cyklu produktu bylo vypuštěno, jelikož neposkytuje žádné další informace.

— Podnadpis 5.2 Hospodářská zvířata

Upřesnilo se, že používaná plemena jsou odolná a pomalu rostoucí. Byla vypuštěna vlastnost týkající se holého/opeřeného krku, seznam použitelných plemen a požadavek, aby správní rada schválila použití odolného pomalu rostoucího plemene, které není uvedeno ve specifikaci.

Byl doplněn zákaz používání palmového oleje v krmivu pro kapouny.

Počet fází výkrmu kapounů byl snížen ze čtyřech na tři v důsledku zrušení dat přechodu mezi fází růstu a fází závěrečného výkrmu, což umožňuje větší flexibilitu při přizpůsobování složení krmiva. Průměrný obsah obilovin v krmné dávce se bude nyní počítat na váženém základě pro celou fázi růstu.

Upřesňuje se, že léčba antibiotiky musí být omezena na případy striktně nezbytné k uzdravení zvířat.

Bylo doplněno ustanovení, podle něhož musí být haly vybaveny okny a výletovými otvory.

Kapounování musí provádět zkušení pracovníci.

Minimální plocha výběhu pro kapouny do stáří 91 dnů byla snížena ze 4 m^2 na 2 m^2 na jednoho kapouna v souladu s hustotou chovu kuřat.

Byl stanoven počet stromů a keřů ve výběhu (nejméně jeden na 150 kapounů).

Byla doplněna lhůta sedmi pracovních dnů mezi odebráním drůbeže ze zařízení a čištěním/dezinfekcí haly.

Jsou uvedeny podrobnosti o délce období ponechání haly bez obsádky, přičemž se konkrétně uvádí, že tuto lhůtu lze zkrátit na 12 dní za předpokladu, že celková délka posledních tří období bez obsádky přesahuje 42 dní.

— Podnadpis 5.3 Podmínky pro odebrání drůbeže ze zařízení a přepravu na jatka

Byla vypuštěna maximální šestihodinová čekací doba před porážkou.

Byl vložen podnadpis 5.4 Produkce drobů. Obsahuje ustanovení o podmínkách úpravy drobů na jatkách.

— Podnadpis 5.5 Porcování a obchodní úprava dílů drůbežího masa

Lhůta mezi porážkou a porcováním byla prodloužena.

— Podnadpis 5.6 Balení a obchodní úprava čerstvých produktů

Možnosti balení byly rozšířeny s ohledem na budoucí technologický vývoj.

— Podnadpis 5.7 Zmrazování produktů

Lhůta mezi porážkou a zmrazováním byla prodloužena.

☐ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Prvky dokládající souvislost se zeměpisným původem

Popis

Tento oddíl byl přepracován s ohledem na limit 2 500 slov stanovený pro jednotný dokument.

☑ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Zvláštní pravidla pro označování

Popis

Používání loga skupiny je nově dobrovolné, aby bylo možné zohlednit rozmanitost velikostí balení.

☑ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Vnitrostátní požadavky

Popis

Hlavní body kontroly byly uvedeny do souladu s navrhovanými změnami specifikace produktu.

☐ Změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Chapon du Périgord“

Referenční číslo EU: PGI-FR-01377-AM01 – 25. 6. 2026

1. **Název (názvy)**

„Chapon du Périgord“

2. **Typ zeměpisného označení:**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Země, do které vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

02 – MASO A JEDLÉ DROBY

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Chapon du Périgord“ je drůbež s bílou nebo žlutou kůží a běháky, která pochází z odolných, pomalu rostoucích plemen.

Jde o kohouta, který byl chirurgicky vykastrován ještě před dosažením pohlavní zralosti. Doba chovu činí nejméně 150 dnů, včetně fáze dokrmování. Jatečná výtěžnost po výsledném zpracování představuje celé jatečně upravené tělo o minimální hmotnosti 3 kg u vykuchaných těl, 2,6 kg u úpravy „métifet“ (částečně zpracovaná jatečná těla) a 2,5 kg u těl připravených k tepelné úpravě (úprava „ready-to-cook“), které jsou zařazeny do třídy A.

Jedná se o masitou drůbež pro slavnostní příležitosti s velmi vyvinutou a zaoblenou svalovou hmotou, která je rovnoměrně rozložena na drobné kostře. Velmi tenká kůže syté žluté a bílé barvy dává vyniknout velmi silné vrstvě podkožního tuku. Všechny svaly se vyznačují vnitrosvalovou protučnělostí tvořící tzv. „persillé“ (mramorování).

Může se prodávat ve formě čerstvých nebo zmrazených jatečně upravených těl nebo dílů drůbežího masa. Produkt je nabízen k prodeji v nebaleném stavu nebo balený v ochranné atmosféře.

Droby (srdce, játra a svalnaté žaludky) se prodávají čerstvé nebo zmrazené.

Jatečně upravená těla se nabízejí v těchto úpravách:

— vykuchaná jatečně upravená těla (kapoun je oškubaný, vykuchaný, s hlavou, běháky a droby),

— „připravená k tepelné úpravě“ (kapoun je oškubaný, vykuchaný, bez hlavy, s běháky nebo bez nich),

— jatečná těla v úpravě „métifet“ nebo „méti-fait“ (kapoun je oškubaný, vykuchaný, s běháky nebo bez nich a s hlavou zasunutou pod křídlo).

Zvláštní péče musí být věnována kvalitě vykuchání celých jatečně upravených těl a dílů drůbežího masa, které musí být bez vady.

Jatečně upravená těla a díly drůbežího masa musí splňovat tato kritéria obchodní úpravy:

— Jatečně upravená těla prodávaná vcelku patří do třídy A.

— Díly drůbežího masa splňují kritéria obchodní úpravy pro třídu A a mohou pocházet z jatečně upravených těl třídy A nebo z jatečně upravených těl s drobnými vadami vzhledu, přičemž jejich hmotnost musí odpovídat nejméně 90 % hmotnosti vykuchaných jatečně upravených těl bez drobů.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

—

4.4 *Specifické úkony při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Chov a porážka se provádějí ve vymezené zeměpisné oblasti.

Périgordská jatka vyvinula a uchovala specifické know-how, které přispívá k pověsti produktu a ke konečné jakosti prezentovaného produktu, zejména obchodní úpravy „méti-fait“.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Porcování a balení musí probíhat v místě porážky. To umožňuje provádět tyto činnosti bezprostředně po sobě, aniž by byla nepříznivě ovlivněna jakost masa, které je při prodeji v čerstvém stavu křehkým produktem, jenž při kontaktu se vzduchem podléhá rychlé zkáze.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Kromě povinných informací stanovených právními předpisy o označování potravin a jejich obchodní úpravě se v označení produktu uvedou do stejného zorného pole zapsaný název produktu a symbol CHZO Evropské unie.

Na štítcích může být uvedeno společné logo, které je k dispozici všem hospodářským subjektům, jež dodržují specifikaci produktu.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Department Dordogne: všechny obce;

departement Charente:

celá území obcí: 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 a Yviers;

department Charente-Maritime:

celá území 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 výjimkou následujících 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,

s výjimkou té části obce Argentat-sur-Dordogne, která zahrnuje pouze území delegované obce Saint-Bazile-de-la-Roche;

departement Gironde:

celá území 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 výjimkou 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;

department Lot-et-Garonne:

celá území 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;

departement Lot, s výjimkou následujících 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-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. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na:

☑ pověsti

☑ dané jakosti

☐ jiných vlastnostech

Shrnutí souvislosti

Souvislost s původem produktu „Chapon du Périgord" spočívá v pověsti a jakosti produktu, a to díky metodě chovu a specifickému know-how šlechtitelů, kteří na slámovou podestýlku rozhazují celozrnné obiloviny, a především díky krmnému režimu založenému na krmné dávce, jež musí sestávat ze dvou druhů obilovin a jílové přísady (bentonitu).

Specifičnost zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast se rozkládá v jihozápadní části Francie, především v departementu Dordogne.

Tato oblast Périgordu je rozsáhlá podhorská oblast, jejíž svahy jsou obecně nakloněné na severovýchod a na jihozápad. Řada vodních toků protékajících touto oblastí vytvořila při setkání s překážkami ve formě skal síť malých údolí, jež mají sice rozdílnou orientaci i profil, jako celek ale představují jeden ze zásadních strukturálních znaků périgordské krajiny. K pěstování obilovin poskytují správné podmínky pouze údolí bohatá na nánosy. Často strmé a zalesněné svahy se využívají především k chovu dobytka.

Oblast je geologicky komplexní, díky čemuž se zde vyskytuje množství nalezišť nerostných surovin (železo, zlato, vápenec, kaolin). Některé z nich se těží k produkci smektického jílu (bentonit a montmorillovit) s charakteristickými vlastnostmi.

V této zeměpisné oblasti je stálé mírné klima zeslabeného oceánského typu. To znamená, že podléhá klimatickému vlivu severního Atlantiku, ale zároveň je výrazně ovlivňováno kontinentálním i středomořským podnebím.

V celé zeměpisné oblasti je rozšířené pěstování kukuřice. Ve velkém měřítku se pěstují slámové obiloviny. Převažuje pšenice obecná a tritikale.

Pokud jde o lidské činitele, chov drůbeže se v oblasti Périgord výrazně rozšiřoval od 14. století.

Až v 19. století si oblast Périgord vybudovala pověst oblasti zaměřené na výrobu drůbeže. Výroba si však zachovala svůj tradiční a rodinný charakter.

První sdružení na ochranu tradičního chovu drůbeže (Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord) vzniklo v roce 1953. V původních propozicích se popisuje způsob chovu drůbeže „podle chovatelských metod používaných v oblasti Périgord“.

Rozmach a oblíbenost kuřecího masa podnítil chovatele drůbeže v oblasti Périgord k rozšíření produkce drůbeže pro slavnostní příležitosti podle tradičního know-how oblasti Périgord.

Při chovu kapounů se využívají stejné postupy jako při chovu kuřat: „odolná a pomalu rostoucí“ plemena, která jsou vhodná k chovu ve volném výběhu, a využívání chovatelských metod z minulosti.

Know-how týkající se krmení se jeví jako mimořádně vhodný k prodloužení období chovu těchto kuřat a k jejich výkrmu. Stejně jako dříve rozhazují chovatelé v oblasti Périgord každý den na podestýlku v halách několik hrstí celozrnných obilovin. Krmnou dávku navíc doplňují bentonitem – jílem, který je v oblasti Périgord dobře známý pro své pozitivní účinky na trávení drůbeže.

Specifičnost produktu

„Chapon du Périgord“ je masitá drůbež určená pro slavnostní příležitosti s velmi vyvinutými a zaoblenými svalovými partiemi na drobné kostře. Veškerá svalovina se vyznačuje vnitrosvalovou protučnělostí, které se označuje jako „mramorování“, a výraznou podkožní protučnělostí.

Zvláštní péče musí být věnována kvalitě vykuchání celých jatečně upravených těl, které musí být bez vady.

Příčinná souvislost

Díky mírnému oceánskému klimatu a nízké až střední nadmořské výšce poskytuje zeměpisná oblast pro chov drůbeže ideální podmínky.

Údolí bohatá na naplaveniny se využívají k pěstování obilovin. Často strmé a zalesněné svahy se využívají jako výběhy pro drůbež.

Zvyk používat tyto obiloviny v krmivě má původ v jejich dlouhodobém, pravidelném a osvědčeném využívání v systémech střídání plodin na périgordských statcích. Obiloviny poskytují specifický a mimořádně dobře vyvážený výživový profil pro růst a výkrm drůbeže.

Mezi používanými obilovinami zaujímá čelní pozici kukuřice, jejíž pěstování je zde nejrozšířenější. Zrna jsou díky chybějícímu vnějšímu obalu lépe stravitelná, a tak se lépe vstřebávají. Díky vysokému obsahu tuku a škrobu mají mimořádnou energetickou hodnotu, což je ideální pro produkci masité, dokonce až buclaté drůbeže.

Krmivo se pravidelně obohacuje jílem (bentonitem). Tím se zajišťuje velmi dobrý zdravotní stav drůbeže a lepší podmínky prostředí v halách, což přispívá k vyváženějšímu a rovnoměrnějšímu růstu drůbeže. Toto rozhodnutí chovatelů z oblasti Périgord je obzvlášť důležité. Vysvětluje se tak vývoj svalstva a protučnělost kapouna „Chapon du Périgord“, který pochází z pomalu rostoucího plemena s mimořádně dlouhým obdobím chovu.

Doplňování veškerého krmiva bentonitem vede k lepšímu vstřebávání výživy po celou dobu života drůbeže. Výsledkem lepšího vstřebání je lepší růst všech tkání, zejména svalů, a lepší rozložení tuku. Proto se jatečně upravená těla kapounů „Chapon du Périgord“ vyznačují vnitrosvalovou protučnělostí, tzv. mramorováním, a velmi výraznou podkožní protučnělostí.

Tento postup souvisí s tradicí, kdy se každý den na slámovou podestýlku v hale rozhazuje několik hrstí celozrnných obilovin. V minulosti tento tradiční postup umožňoval ženám z hospodářství shromažďovat drůbež, čímž se posilňovalo pouto mezi chovateli a jejich drůbeží. Také to podporovalo instinkt mláďat zobat a později prohledávat výběhy. Toto chování vede k větší fyzické činnosti, která napomáhá růstu svalů a podporuje lepší rozložení tuku ve svalech.

Pomáhá také stimulovat funkci svalnatého žaludku již v mladém věku, čímž pomáhá zlepšovat vstřebávání složek krmné dávky, a přispívá tak k rozvoji svaloviny.

Kromě toho stimuluje kuřata k neustálému hrabání v podestýlce, což přispívá k jejímu provzdušňování a udržení v suchém stavu po delší dobu vzhledem k délce chovu této drůbeže.

Každodenní prohrabávání a obracení podestýlky je u kapounů obzvláště důležité s ohledem na délku chovu této drůbeže pro slavnostní příležitosti, jehož závěrečná fáze probíhá v hale. Pobyt kapounů v hale na velmi čisté slaměné podestýlce v závěrečné fázi výkrmu jim pomáhá získat velmi dobré opeření. To se následně snáze oškubává, a výsledná kvalita celých jatečně upravených těl, zejména v tradiční místní verzi zvané „méti-fait“, je tak vynikající.

Na zvláštní vlastnosti kapounů „Chapon du Périgord“ má také vliv volný chov ve výběžích, které jsou často strmé a osázené stromy. Kapouni mají pevnější kostru, která umožňuje větší růst svaloviny (prsa a stehna).

Období výkrmu v halách podporuje u kapouna „Chapon du Périgord“ tvorbu vnitrosvalového tuku, díky němuž má maso kapouna specifickou, tzv. mramorovanou strukturu.

Všechny tyto typické rysy popsala v roce 1929 slavná kuchařka tohoto regionu La Mazille ve své sbírce místních receptů: „Jedním z hlavních důvodů, proč je drůbež z oblasti Périgord tak vynikající, je způsob krmení a vykrmování kukuřicí“.

Již od 19. století dokládala věhlas kapounů „Chapon du Périgord“ soutěž, již pořádal původně departement Dordogne (1862), později všechny okolní departementy (Limoges v roce 1862, Agen v roce 1863, Niort v roce 1866). Hlavními vítězi byli chovatelé z oblasti Périgord.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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