C/2026/4915

13.10.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4915)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Chapon du Périgord«

EU-referencenummer: PGI-FR-01377-AM01 — 25.6.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Chapon du Périgord«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fødevarer og fødevaresuverænitet

6. **Klassificering som standardændring**

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Chapon du Périgord« falder ikke ind under nogen af de tre tilfælde, hvor der er tale om en såkaldt EU-ændring, dvs.:

a) omfatter en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse

b) indebærer en risiko for, at tilknytningen til det geografiske område, ikke kommer i betragtning

c) fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Kontaktoplysninger

Beskrivelse

Kontaktoplysningerne for det nationale institut for oprindelse og kvalitet (Institut national de la qualité et de l'origine – INAO) og den ansøgende sammenslutning ajourføres.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Varebeskrivelse

Beskrivelse

Beskrivelsen af produktet i produktspecifikationen ændres. Det præciseres, at de langsomt voksende racer, som »Chapon du Périgord« stammer fra, er hårdføre. Derudover tilføjes hudens og fødderns hvide eller gule farve som et karakteristisk træk.

Sondringen mellem racerne efter kødets hvide farve (racer med fjerklædt hals) eller gule farve (racer med fjerløs hals) udgår, da det i det væsentlige er et spørgsmål om at opretholde forpligtelsen til at anvende langsomt voksende racer.

For kapun-slagtekroppe af typen »metifet« fastsættes en vægt på 2,6 kg.

Emballeringsmetoderne udvides for at tage hensyn til den fremtidige teknologiske udvikling.

Det præciseres, at slagtekroppe og udskæringer skal tilhøre klasse A.

Ferske eller dybfrosne slagtebiprodukter (hjerte, lever og kråse) føjes til de produkter, der kan markedsføres med betegnelsen »Chapon du Périgord«.

Det tilføjes, at fjerkræ bestemt til opskæring skal veje mindst 90 % af vægten af rensede slagtekroppe uden slagtebiprodukter for derved at udnytte udskæringer fjerkræ, der er i overensstemmelse med produktspecifikationen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Præcis afgrænsning af det geografiske område

Beskrivelse

Listen over kommuner er ajourført for at bringe den i overensstemmelse med den officielle geografiske kode fra 2025 uden at ændre produktionsområdet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Bevis for, at produktet har oprindelse i det geografiske område

Beskrivelse

Sporbarhedsskemaet udgår, da det ikke tilfører yderligere oplysninger. Tabellen er tilstrækkeligt udtømmende.

Denne del er blevet bragt i overensstemmelse med de ændringer, der er foretaget i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Beskrivelse af fremstillingsmetoden

Beskrivelse

— Underafsnit 5.1 Produktets livscyklus

Produktets livscyklus udgår, da det ikke tilfører yderligere oplysninger.

— Underafsnit 5.2 Opdræt

Det præciseres, at de anvendte racer er hårdføre og langsomtvoksende. Den karakteristiske egenskab fjerløs hals/fjerklædt hals samt listen over racer, der kan anvendes, og forpligtelsen til at tillade anvendelse af en langsomtvoksende hårdfør, som bestyrelsen ikke har specificeret i produktspecifikationen, udgår.

Der tilføjes et forbud mod anvendelse af palmeolie i foder til kapuner.

Fodringsfaserne for kapuner reduceres fra fire til tre faser ved at fjerne overgangsperioden mellem vækst og endelig opfedning, hvilket muliggør større fleksibilitet til at tilpasse foderblandingen. Foderrationens gennemsnitlige kornindhold beregnes vægtet i hele vækstfasen.

Det præciseres, at antibiotikabehandling begrænses til de indgreb, der er strengt nødvendige for at genoprette dyrenes gode sundhedstilstand.

Der tilføjes en bestemmelse om, at der skal være vinduer og lemme i bygninger.

Kastrationenen skal foretages af erfarne fagkyndige.

Minimumsarealet for kapuner, der er indtil 91 dage gamle, nedsættes fra 4 m^2/dyr til 2 m^2/dyr, således at besætningstætheden er den samme som for kyllinger.

Antallet af træer og buske på græsningsarealet (mindst 1 pr. 150 kyllinger) præciseres.

Der tilføjes en periode på syv arbejdsdage mellem afhentningen af fjerkræet og rengøringen/desinfektionen af bygningen.

Der gives nærmere oplysninger varigheden af tomgangsperioden, idet det blandt andet angives, at den kan reduceres til 12 dage, forudsat at den samlede varighed af de tre seneste tomgangsperioder overstiger 42 dage.

— I underafsnit 5.3 Betingelser for afhentning og transport til slagteriet

Den maksimale ventetid inden slagtning på 6 timer udgår.

Der oprettes et underafsnit 5.4 Produktion af slagtebiprodukterne. Det indeholder bestemmelser om betingelserne for klargøring af slagtebiprodukter på slagterier.

— Underafsnit 5.5 Opskæring af produkter og præsentation af udskæringer

Tidsrummet mellem slagtning og opskæring forlænges.

— Underafsnit 5.6 Emballering og præsentation af ferske produkter

Emballeringsmetoderne udvides for at tage hensyn til den fremtidige teknologiske udvikling.

— Underafsnit 5.7 Dybfrysning af produkter

Tidsrummet mellem slagtning og dybfrysning forlænges.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Elementer, som tilknytningen til det geografiske område beror på

Beskrivelse

Denne del omskrives for at tage hensyn til grænsen på 2 500 ord i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Særlige mærkningskrav

Beskrivelse

Anvendelsen af sammenslutningens logo er valgfri for at tage højde for variationen i emballagernes størrelse.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Krav i nationale bestemmelser

Beskrivelse

De vigtigste punkter, der skal kontrolleres, er blevet bragt i overensstemmelse med de ændringer, der foreslås i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Chapon du Périgord«

EU-referencenummer: PGI-FR-01377-AM01 — 25.6.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Chapon du Périgord«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

02 – KØD OG SPISELIGE SLAGTEBIPRODUKTER

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Chapon du Périgord« er et fjerkræ af hårdføre og langsomtvoksende racer, hvis hud og fødder er kendetegnet ved deres hvide eller gule farve.

Der er tale om en hanekylling, der er kirurgisk kastreret, før den er konsmoden. Dens minimumsopdrætsperiode er 150 dage og omfatter en afsluttende opfedningsfase. Hele, udtarmede slagtekroppe, hvor organerne er fjernet ("effilée) har en minimumsvægt på 3,0 kg, 2,6 kg ved »métifet«-præsentationen og 2,5 kg i grydeklar tilstand (»prête à cuire«), hvor præsentationen svarer til handelsklasse A.

Der er tale om et fyldigt fjerkræ til festlige lejligheder; det har en meget veludviklet og fyldig muskulatur på en fin knoglebygning. Skindet er meget fint og har en intens og ensartet farve (gul eller hvid) og lader ane en væsentlig subkutan opfedningstilstand. Den samlede muskelmasse har et højt intramuskulært fedtindhold, den såkaldte »marmorering«.

Den markedsføres som en fersk eller dybfrosset slagtekrop eller som udskæringer. Den markesføres uemballeret eller i beskyttende emballage.

Slagtebiprodukter (hjerte, lever og kråse) markedsføres fersk eller frosset.

Slagtekroppene udbydes i følgende former:

— slagtekrop, udtarmet og uden indvolde (effilée) (plukket og renset kapun, med hoved, fødder og slagtebiprodukter)

— grydeklar slagtekrop (»prête à cuire«, PAC) (plukket og renset kapun, uden hoved, med eller uden mellemfodsben)

— slagtekrop »métifet« eller »méti-fait« (plukket og renset kapun med eller uden mellemfodsben og med hovedet lagt ind under vingen).

Der lægges stor vægt på, at slagtekroppene eller udskæringerne ved præsentationen fremstår fejlfri og af høj kvalitet.

Slagtekroppe og udskæringer skal opfylde følgende præsentationskriterier:

— Hele slagtekroppe, der markedsføres, skal være i klasse A.

— Udskæringerne opfylder præsentationskriterierne for klasse A og kan stamme fra slagtekroppe i klasse A eller have mindre fejl, hvis minimumsvægten er 90 % af slagtekroppe, der er renset og uden slagtebiprodukter.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

—

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Opdræt og slagtning skal foregå i det geografiske område.

Slagterierne i Périgord har nemlig udviklet og bevaret en særlig knowhow, der bidrager til produktets omdømme og produktets endelige præsentationskvalitet, navnlig hvad angår »méti-fait«-præsentationsformen.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet, som betegnelsen henviser til*

Opskæring og emballering foregår slagteriet. Dette gør det muligt at gennemføre disse processer i rækkefølge og dermed undgå en negativ indvirkning på kødets kvalitet, som, når det markedsføres fersk, er et skrøbeligt produkt, der hurtigt forringes ved kontakt med luften.

4.6. *Særlige regler for mærkning af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Foruden de obligatoriske oplysninger, som mærknings- og fødevarelovgivningen foreskriver, omfatter mærkningen produktets registrerede betegnelse og Den Europæiske Unions BGB-symbol inden for samme synsfelt.

Etiketterne kan være forsynet med det fælles logo, der stilles til rådighed for alle erhvervsdrivende, der overholder produktspecifikationen.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Departementet Dordogne: alle kommuner

Departementet Charente:

hele kommuner: Aubeterre-sur-Dronne, Bardenac, Bazac, Bellon, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisné-La Tude, Bonnes, Bors (kantonen 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 og Yviers

Departementet Charente-Maritime:

hele kommuner: 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 og Saint-Pierre-du-Palais

Departementet Corrèze med undtagelse af kommunerne:

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 og Viam

og med undtagelse af den del af kommunen Argentat-sur-Dordogne, der kun omfatter den delegerede kommune Saint-Bazile-de-la-Roche

Departementet Gironde:

hele kommuner: 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 og Vignonet

Departementet Haute-Vienne med undtagelse af kommunerne:

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 og Villefavard

Departementet Lot-et-Garonne:

hele kommuner: 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 og Virazeil

Departementet Lot med undtagelse af kommunerne:

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 og Viazac

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☑ omdømme

☑ angivet kvalitet

☐ andre kendetegn

Sammenfatning af tilknytningen

Tilknytningen for »Chapon du Périgord« til oprindelsesstedet beror på produktets omdømme og kvalitet takket være den måde, det opdrættes på, og opdrætternes knowhow gennem tildeling af hele korn på strøelse og frem for alt en ernæring, der er baseret på en foderration, der skal bestå af to korntyper og lertilskud (bentonit).

Det geografiske områdes egenart

Det geografiske område er beliggende i den sydvestlige del af Frankrig omkring departementet Dordogne.

Det såkaldte område Périgord er et vidtstrakt område ved foden af en bjergkæde med hældning fra nordøst mod sydvest. De mange vandløb, der løber gennem klipper af forskellig hårdhedsgrad i dette område, har dannet et net af små dale med forskellige retninger og profiler, og er et af de topografiske kendetegn, der i størst grad præger landskabet i Périgord. Kun dalene, som er rige på alluvium, er velegnede til korndyrkning. Skråningerne, som ofte er stejle og skovbevoksede, er mere egnet til opdræt.

Den geologiske kompleksitet har begunstiget tilstedeværelsen af talrige mineralforekomster (jern, guld, kalksten og kaolin). Visse af dem udnyttes til produktion af fuller's jord af typen bentonit og montmorillonit med særlige egenskaber.

Klimaet i det geografiske område er generelt tempereret, et moderat kystklima, dvs. det er underlagt det nordatlantiske klimasystem, men er også samtidig præget af både det kontinentale klimasystem og middelhavsklimaet.

Dyrkningen af majs er meget udbredt i hele det geografiske område. Også korn dyrkes i vid udstrækning, fortrinsvis blød hvede og triticale.

Med hensyn til menneskelige faktorer begyndte udviklingen af fjerkræavl for alvor i det 14. århundrede.

Først i løbet af det 19. århundrede blev Périgord et område, der var specialiseret i fjerkræproduktion, men som dog bevarede sin traditionelle familiebaserede karakter.

Det første »Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord« blev oprettet i 1953. I sine tekniske forskrifter fra dengang fastlægger organisationen, hvordan fjerkræet skal opdrættes »ifølge den gængse metode på gårdene i Périgord«.

Udviklingen og den anseelse, kyllingen opnåede, har tilskyndet fjerkræavlerne i Périgord til at udvikle en produktion af fjerkræ, som indtages ved festlige lejligheder, på grundlag af den traditionelle knowhow, der er bevaret i Périgord.

Opdrættet af kapuner udvikles efter de samme metoder som opdræt af kyllinger: der anvendes »hårdføre langsomtvoksende« racer tilpasset opdræt på friland, som er i overensstemmelse med tidligere tiders opdrætsbetingelser.

Knowhow om foder har vist sig særdeles relevant i forbindelse med forlængelsen af opdrættet og opfedningen af disse kyllinger. Som tidligere spreder opdrætteren i Périgord nogle håndfulde hele korn ud over strøelsen i hønsehuset. Det supplerer desuden fodermængden bestående af korn med bentonit, en lerart i Périgord, som er velkendt for sine fordøjelsesfremmende egenskaber for fjerkræ.

Produktets egenart

»Chapon du Périgord« er et fyldigt fjerkræ til festlige lejligheder, der har en meget veludviklet og fyldig muskulatur. Den samlede muskelmasse har et højt intramuskulært fedtindhold, den såkaldte »marmorering«, og et meget betydeligt lag underhudsfedt.

Der lægges stor vægt på, at slagtekroppene ved præsentationen fremstår fejlfri og af høj kvalitet.

Årsagssammenhæng

På grund af det geografiske områdes milde kystklima og beliggenhed i lav til middel højde er det et velegnet sted til opdræt af fjerkræ.

Dalene, som er rige på alluvium, anvendes til dyrkning af korn, og de ofte stejle og skovklædte skråninger til udearealer til fjerkræet.

Forholdet mellem de forskellige kornsorter i foderrationen beror på, at de længe og regelmæssigt har været en fast bestanddel af sædskiftet på bedrifterne i Périgord. De har en specifik ernæringsprofil, som er særdeles afbalanceret i forhold til udviklingen og opfedningen af fjerkræ.

Blandt de kornsorter, der anvendes, er majs, som er den mest dyrkede, af største betydning, idet den manglende frøskal om kornet gør det lettere at fordøje og dermed giver det en bedre optagelseskvalitet. Det høje fedt- og stivelsesindhold i majs gør det særligt energiholdigt og egnet til opdræt af meget kødholdigt og fyldigt fjerkræ.

Når foderrationen systematisk suppleres med ler (bentonit), sikres en god sundhedstilstand og bedre miljøbetingelser i hønsehuset, hvilket fremmer en mere harmonisk og jævn vækst hos fjerkræet. Dette valg, som er foretaget af de perigordiske opdrættere, har vist sig særdeles vigtigt og velbegrundet af hensyn til udviklingen af muskelmassen og opfedningen af »Chapon du Périgord« af langsomt voksende race, som har en særdeles lang opdrætsperiode.

Tilsætningen af bentonit til alt foderet medfører, at det bedre optages i hele dyrets levetid. Denne bedre optagelse fremmer en bedre udvikling af alle væv, bl.a. musklerne, og en bedre fedtfordeling. Derfor har fjerkrækroppene af »Chapon du Périgord« et højt intramuskulært fedtindhold, den såkaldte »marmorering«, og viser en meget væsentlig subkutan opfedningstilstand.

Denne praksis hænger sammen med den overleverede tradition med hver dag at sprede nogle håndfulde hele korn ud over strøelsen i hønsehuset. Denne gamle metode, som tidligere gjorde det muligt for bondekonerne at samle fjerkræet, styrker forbindelsen mellem opdrætteren og fjerkræet, stimulerer kyllingernes instinkt med hensyn til at pikke efter føde og har en positiv indvirkning på dyrenes søgning efter føde på udearealerne. Denne adfærd giver sig udslag i en større fysisk aktivitet, som fører til udvikling af en kraftigere muskulatur med en bedre fedtfordeling i musklerne.

Den bidrager ligeledes til at stimulere kråsens funktion fra en tidlig alder og medvirker til at forbedre optagelsen af de bestanddele i foderet, som bidrager til muskelmassens udvikling.

Endvidere fremmer denne adfærd kyllingernes vedvarende skraben i strøelsen, der således ventileres og holdes tør længere, hvilket er vigtigt af hensyn til den lange opdrætsperiode for dette fjerkræ.

Den daglige vane med at skrabe og vende strøelsen er særlig vigtig for kapuner, fordi opdrætstiden for dette fjerkræ til festlige lejligheder er lang og afsluttes med en periode i indelukke. Det fremmer nemlig en rigtig god fjerdragtstilstand, at kapunerne opholder sig indendørs på en meget ren strøelse i slutningen af opfedningsperioden. Det betyder en lettere plukning og dermed en fejlfri præsentation af de hele fjerkrækroppe, navnlig i den traditionelle lokale version »méti-fait«.

Opdræt på friland på arealer, der ofte er stejle og træbevoksede, har ligeledes en betydning for de særlige karaktistika ved »Chapon du Périgord«, der viser sig i en mere solid benbygning, som muliggør udviklingen af en større muskelmasse (fileter og lår).

For »Chapon du Périgord« fremmer den indendørs opfedningsperiode tilstedeværelsen af fedt mellem musklerne, som giver kapunkødet en særlig tekstur, den såkaldte »marmorering«.

Alle disse faktorer blev beskrevet i 1929 af regionens berømte kok, La Mazille, i hans samling af lokale opskrifter, hvori det hedder: »En af hovedårsagerne til den fortræffelige kvalitet af fjerkræet i Périgord er den måde, hvorpå det fodres og opfedes med majs«

Det omdømme, som »Chapon du Périgord« nyder, er ligeledes dokumenteret fra begyndelsen af det 19. århundrede gennem de konkurrencer, der blev afholdt først i Dordogne (1862) og herefter i alle nabodepartementerne (Limoges 1862, Agen 1863 og Niort 1866), som for størstepartens vedkommende belønnede perigordiske opdrættere.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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