Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/4915

13.10.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/4915)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Chapon du Périgord»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-FR-01377-AM01 — 25.6.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Chapon du Périgord»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Οργανισμός

Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων και Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΓΕ «Chapon du Périgord» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση· πιο συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης·

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Στοιχεία επικοινωνίας

Περιγραφή

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας του ΙΝΑΟ.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Περιγραφή προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποιείται η περιγραφή του προϊόντος στις προδιαγραφές προϊόντος. Διευκρινίζεται ότι οι φυλές βραδείας ανάπτυξης από τις οποίες προέρχεται το «Chapon du Périgord» είναι ανθεκτικές. Προστίθενται επίσης λεπτομέρειες σχετικά με το λευκό ή κίτρινο δέρμα και τα πόδια.

Απαλείφεται η διάκριση μεταξύ των τύπων φυλών ανάλογα με το αν η σάρκα είναι λευκή (μη γυμνόλαιμος τύπος) ή κίτρινη (γυμνόλαιμος τύπος), με κύριο σκοπό τη διατήρηση της απαίτησης χρήσης φυλών βραδείας ανάπτυξης.

Προστίθεται βάρος 2,6 kg για τα καπόνια «métifet».

Οι επιλογές συσκευασίας διευρύνονται ώστε να ανταποκρίνονται στις μελλοντικές τεχνολογικές εξελίξεις.

Διευκρινίζεται ότι τα σφάγια και τα τεμάχια ταξινομούνται στην κατηγορία Α.

Στα προϊόντα που μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο με την ονομασία «Chapon du Périgord» προστίθενται νωπά ή κατεψυγμένα εντόσθια (καρδιά, συκώτι, στομάχι).

Για τα πουλερικά που προορίζονται για τεμαχισμό, προστίθεται ελάχιστο βάρος 90 % των εκσπλαχνισμένων σφαγίων χωρίς εντόσθια, προκειμένου να αξιοποιούνται τα τεμάχια πουλερικών που συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή

Ο κατάλογος των δήμων επικαιροποιείται ώστε να ευθυγραμμιστεί με τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2025 χωρίς να αλλάξει η περιοχή παραγωγής.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Το διάγραμμα ιχνηλασιμότητας απαλείφεται, καθώς δεν παρέχει πρόσθετες πληροφορίες. Ο πίνακας παρέχει επαρκείς πληροφορίες.

Η ενότητα αυτή ευθυγραμμίζεται με τις τροποποιήσεις που επήλθαν στις προδιαγραφές προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής

Περιγραφή

— Υπότιτλος 5.1 Κύκλος ζωής προϊόντος

Το διάγραμμα του κύκλου ζωής προϊόντος απαλείφεται, καθώς δεν παρέχει πρόσθετες πληροφορίες.

— Υπότιτλος 5.2 Ζωικό κεφάλαιο

Διευκρινίζεται ότι οι φυλές που χρησιμοποιούνται είναι ανθεκτικές και βραδείας ανάπτυξης. Απαλείφεται το χαρακτηριστικό που αφορά τον γυμνόλαιμο / μη γυμνόλαιμο τύπο, καθώς και ο κατάλογος των χρησιμοποιήσιμων φυλών και η απαίτηση έγκρισης από το διοικητικό συμβούλιο της χρήσης ανθεκτικής φυλής βραδείας ανάπτυξης που δεν αναφέρεται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Προστίθεται η απαγόρευση χρήσης φοινικέλαιου στη διατροφή των καπονιών.

Τα στάδια σίτισης για τα καπόνια μειώνονται από τέσσερα σε τρία ως αποτέλεσμα της κατάργησης των ημερομηνιών μετάβασης μεταξύ της ανάπτυξης και της τελικής πάχυνσης και με τον τρόπο αυτό παρέχεται μεγαλύτερη ευελιξία για την προσαρμογή του τύπου της ζωοτροφής. Η μέση περιεκτικότητα του σιτηρεσίου σε σιτηρά θα υπολογίζεται πλέον σε σταθμισμένη βάση καθ' όλη τη διάρκεια του σταδίου ανάπτυξης.

Διευκρινίζεται ότι οι αντιβιοτικές αγωγές πρέπει να περιορίζονται στις απολύτως αναγκαίες για την αποκατάσταση της υγείας των ζώων.

Προστίθεται διάταξη σύμφωνα με την οποία οι ορνιθώνες πρέπει να είναι εξοπλισμένοι με παράθυρα και θυρίδες.

Ο ευνουχισμός πρέπει να πραγματοποιείται από έμπειρο προσωπικό.

Η ελάχιστη επιφάνεια ελεύθερης βοσκής για καπόνια ηλικίας έως 91 ημερών μειώνεται από 4 m^2/πτηνό σε 2 m^2/πτηνό σύμφωνα με την πυκνότητα για τα κοτόπουλα.

Προσδιορίζεται ο αριθμός των δένδρων και των θάμνων στον χώρο ελεύθερης βοσκής (τουλάχιστον ένα ανά 150 πτηνά).

Προστίθεται περίοδος επτά εργάσιμων ημερών μεταξύ της απομάκρυνσης των πουλερικών και του καθαρισμού / της απολύμανσης του ορνιθώνα.

Δίνονται λεπτομέρειες σχετικά με τη διάρκεια της περιόδου ανάπαυσης· αναφέρεται συγκεκριμένα ότι μπορεί να μειωθεί σε 12 ημέρες, υπό την προϋπόθεση ότι η συνολική διάρκεια των τριών τελευταίων περιόδων ανάπαυσης υπερβαίνει τις 42 ημέρες.

— Υπότιτλος 5.3 Όροι απομάκρυνσης και μεταφοράς στο σφαγείο

Καταργείται ο μέγιστος χρόνος αναμονής έξι ωρών πριν από τη σφαγή.

Εισάγεται ο υπότιτλος 5.4 Παραγωγή εντοσθίων. Περιέχει διατάξεις σχετικά με τους όρους παρασκευής των εντοσθίων στα σφαγεία.

— Υπότιτλος 5.5 Τεμαχισμός και παρουσίαση των προϊόντων κοπής

Παρατείνεται η χρονική περίοδος μεταξύ σφαγής και τεμαχισμού.

— Υπότιτλος 5.6 Συσκευασία και παρουσίαση νωπών προϊόντων

Οι επιλογές συσκευασίας διευρύνονται ώστε να ανταποκρίνονται στις μελλοντικές τεχνολογικές εξελίξεις.

— Υπότιτλος 5.7 Κατάψυξη των προϊόντων

Παρατείνεται η χρονική περίοδος μεταξύ σφαγής και κατάψυξης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Στοιχεία που αποδεικνύουν τον δεσμό με τη γεωγραφική προέλευση

Περιγραφή

Η ενότητα αυτή αναδιατυπώνεται ώστε να ληφθεί υπόψη το όριο των 2 500 λέξεων στο ενιαίο έγγραφο.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Ειδικά στοιχεία της επισήμανσης

Περιγραφή

Ο λογότυπος της ομάδας καθίσταται προαιρετικός ώστε να λαμβάνεται υπόψη η ποικιλία των μεγεθών συσκευασίας.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Εθνικές απαιτήσεις

Περιγραφή

Τα κύρια σημεία που πρέπει να ελέγχονται ευθυγραμμίζονται με τις προτεινόμενες τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Chapon du Périgord»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-FR-01377-AM01 — 25.6.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Chapon du Périgord»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

02 – ΚΡΕΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΑΓΙΩΝ, ΒΡΩΣΙΜΑ

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Chapon du Périgord» είναι πτηνό με δέρμα και πόδια χρώματος λευκού ή κίτρινου που προέρχεται από ανθεκτικές φυλές βραδείας ανάπτυξης.

Πρόκειται για αρσενικό κοτόπουλο που έχει ευνουχιστεί με χειρουργική επέμβαση πριν φθάσει σε αναπαραγωγική ωριμότητα. Εκτρέφεται για διάστημα τουλάχιστον 150 ημερών, συμπεριλαμβανομένου του τελικού σταδίου πάχυνσης. Παράγει ολόκληρο σφάγιο με ελάχιστο βάρος 3,0 kg για την ξακρισμένη εκδοχή, 2,6 kg για την εκδοχή «métifet» και 2,5 kg για την εκδοχή «έτοιμο για μαγείρεμα», τα οποία παρουσιάζονται ως προϊόντα της κατηγορίας Α.

Είναι παχουλό πτηνό που προορίζεται για εορταστικές εκδηλώσεις, με ιδιαίτερα ανεπτυγμένη στρογγυλεμένη μυϊκή διάπλαση, ομοιόμορφα κατανεμημένη σε λεπτό σκελετό. Το δέρμα, το οποίο είναι ιδιαίτερα λεπτό και έχει χρώμα βαθυκίτρινο ή λευκό, φανερώνει τον μεγάλο βαθμό υποδόριας κατάστασης πάχυνσης. Το ενδομυϊκό λίπος διατρέχει το σύνολο της μυϊκής μάζας δημιουργώντας τη λεγόμενη «διάστικτη» όψη («persillé»).

Μπορεί να πωλείται νωπό ή κατεψυγμένο, ως σφάγιο ή σε τεμάχια. Διατίθεται προς πώληση ασυσκεύαστο ή σε προστατευτική συσκευασία.

Τα εντόσθια (καρδιά, συκώτι, στομάχι) πωλούνται νωπά ή κατεψυγμένα.

Τα σφάγια παρουσιάζονται ως:

— ξακρισμένα σφάγια (αποπτερωμένα, εκσπλαχνισμένα καπόνια, με το κεφάλι, τα πόδια και τα εντόσθια)·

— σφάγια «έτοιμα για μαγείρεμα» (αποπτερωμένα, εκσπλαχνισμένα, χωρίς κεφάλι, με ή χωρίς ταρσό)·

— σφάγια «métifet» ή «méti-fait» (αποπτερωμένα, εκσπλαχνισμένα καπόνια, με ή χωρίς ταρσό και με το κεφάλι διπλωμένο κάτω από τα φτερά).

Η ποιότητα παρουσίασης των ακέραιων σφαγίων και των τεμαχίων είναι ιδιαιτέρως επιμελημένη και δεν έχει κανένα ελάττωμα.

Τα σφάγια και τα τεμάχια πρέπει να πληρούν τα ακόλουθα κριτήρια παρουσίασης:

— Τα σφάγια που πωλούνται ολόκληρα κατατάσσονται στην κατηγορία Α.

— Τα τεμάχια πληρούν τα κριτήρια παρουσίασης για την κατηγορία Α και μπορούν να προέρχονται από σφάγια της κατηγορίας Α ή από σφάγια με ελαφρές ατέλειες, με ελάχιστο βάρος 90 % των εκσπλαχνισμένων σφαγίων χωρίς εντόσθια.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η εκτροφή και η σφαγή εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Τα σφαγεία του Périgord έχουν αναπτύξει και διατηρούν ειδική τεχνογνωσία που συμβάλλει στη φήμη του προϊόντος και στην τελική ποιότητα του παρουσιαζόμενου προϊόντος, ιδίως στην παρουσίαση της εκδοχής «méti-fait».

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Ο τεμαχισμός και η συσκευασία πρέπει να εκτελούνται στις εγκαταστάσεις σφαγής. Με τον τρόπο αυτό, καθίσταται δυνατή η διαδοχική εκτέλεση των εν λόγω διαδικασιών, χωρίς να επηρεάζεται αρνητικά η ποιότητα του κρέατος, το οποίο, όταν πωλείται νωπό, είναι ευπαθές προϊόν που αλλοιώνεται ταχέως κατά την επαφή με τον αέρα.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Πέραν των υποχρεωτικών ενδείξεων που προβλέπονται στη νομοθεσία για την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων, η επισήμανση περιλαμβάνει την καταχωρισμένη ονομασία του προϊόντος και το σύμβολο ΠΓΕ της Ευρωπαϊκής Ένωσης στο ίδιο οπτικό πεδίο.

Οι ετικέτες μπορούν να φέρουν τον κοινό λογότυπο που διατίθεται σε όλες τις επιχειρήσεις που συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Διοικητικό διαμέρισμα Dordogne: όλοι οι δήμοι·

Διοικητικό διαμέρισμα Charente:

σύνολο της επικράτειας των δήμων: 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 και Yviers·

Διοικητικό διαμέρισμα Charente-Maritime:

σύνολο της επικράτειας των δήμων: 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 και Saint-Pierre-du-Palais·

Διοικητικό διαμέρισμα Corrèze, με εξαίρεση τους δήμους:

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 και Viam·

επίσης, εκτός από το τμήμα του δήμου Argentat-sur-Dordogne που καλύπτει μόνο την επικράτεια του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Saint-Bazile-de-la-Roche·

Διοικητικό διαμέρισμα Gironde:

σύνολο της επικράτειας των δήμων: 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 και Vignonet·

Διοικητικό διαμέρισμα Haute-Vienne, με εξαίρεση τους δήμους:

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 και Villefavard;

Διοικητικό διαμέρισμα Lot-et-Garonne:

σύνολο της επικράτειας των δήμων: 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 και Virazeil;

Διοικητικό διαμέρισμα Lot, με εξαίρεση τους δήμους:

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 και Viazac.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☑ φήμη

☑ συγκεκριμένη ποιότητα

☐ άλλα χαρακτηριστικά

Περίληψη του δεσμού

Ο δεσμός με την προέλευση του προϊόντος «Chapon du Périgord» συνδέεται με τη φήμη του και την ποιότητα του προϊόντος, χάρη στη μέθοδο εκτροφής και την τεχνογνωσία των κτηνοτρόφων, οι οποίοι διασπείρουν σιτηρά ολικής άλεσης στην αχυροστρωμνή και, κυρίως, στη διατροφή που βασίζεται σε σιτηρέσιο το οποίο πρέπει να αποτελείται από δύο είδη σιτηρών σε ακέραιους κόκκους και ένα συμπλήρωμα αργίλου (μπεντονίτη).

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στο νοτιοδυτικό τμήμα της Γαλλίας, κυρίως στο διοικητικό διαμέρισμα Dordogne.

Η συγκεκριμένη περιοχή του Périgord αντιστοιχεί σε εκτεταμένη λοφώδη περιοχή η οποία γενικά έχει κλίση από βορειοανατολικά προς νοτιοδυτικά. Τα πολυάριθμα υδατορεύματα, καθώς διέσχιζαν τα πετρώματα που χαρακτηρίζουν την περιοχή, δημιούργησαν ένα δίκτυο μικρών κοιλάδων, που ποικίλλουν ως προς τον προσανατολισμό και τα χαρακτηριστικά τους, αλλά αποτελούν ένα από τα σημαντικότερα στοιχεία του ανάγλυφου του Périgord. Μόνον οι πλούσιες σε προσχωσιγενή εδάφη κοιλάδες, είναι πραγματικά κατάλληλες για την καλλιέργεια σιτηρών. Οι συχνά έντονα κεκλιμένες και δασωμένες πλαγιές είναι ως επί το πλείστον αφιερωμένες στην εκτροφή.

Η γεωλογική πολυπλοκότητα έχει ευνοήσει τη δημιουργία πολλών ορυκτών κοιτασμάτων (σίδηρος, χρυσός, ασβεστόλιθος, καολίνη). Μεταξύ αυτών, ορισμένα εξορύσσονται με σκοπό την παραγωγή σμηκτικού αργίλου, τύπου μπεντονίτη και μοντμοριλλονίτη, με συγκεκριμένες ιδιότητες.

Το κλίμα της γεωγραφικής περιοχής είναι ομοιογενώς εύκρατο, τύπου «ωκεάνιο διαβαθμισμένο», δηλαδή υπόκειται στην επίδραση του κλιματικού συστήματος του Βόρειου Ατλαντικού Ωκεανού, αλλά με έντονη επίδραση τόσο ηπειρωτικού όσο και μεσογειακού τύπου.

Η καλλιέργεια του αραβοσίτου είναι διαδεδομένη σε ολόκληρη τη γεωγραφική περιοχή. Τα δημητριακά καλλιεργούνται ευρέως, ενώ κυριαρχούν οι καλλιέργειες μαλακού σίτου και τριτικάλ.

Όσον αφορά τους ανθρώπινους παράγοντες, στο Périgord η εκτροφή πουλερικών ξεκίνησε τον 14ο αιώνα.

Ωστόσο, πολύ αργότερα, —κατά τον 19ο αιώνα— το Périgord εξελίχθηκε σε εξ ολοκλήρου περιοχή παραγωγής πουλερικών, των οποίων η παραγωγή διατηρεί όμως τον παραδοσιακό χαρακτήρα της, παραμένοντας οικογενειακού τύπου.

Το πρώτο «Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord» ιδρύθηκε το 1953. Στον τεχνικό κανονισμό της εποχής, ορίζεται ότι η εκτροφή πουλερικών γίνεται «σύμφωνα με τη μέθοδο εκτροφής στο αγρόκτημα που χρησιμοποιείται παραδοσιακά στο Périgord».

Οι πτηνοτρόφοι του Périgord, παρακινημένοι από την ανάπτυξη που γνώρισε η παραγωγή κοτόπουλων και από τη φήμη τους, αποφάσισαν να επεκτείνουν την παραγωγή πουλερικών με σκοπό τη διάθεση σε εορταστικές εκδηλώσεις, με βάση την παραδοσιακή τεχνογνωσία της περιοχής του Périgord.

Η εκτροφή καπονιών ακολουθούσε τις ίδιες πρακτικές με την εκτροφή κοτόπουλων: φυλές «ανθεκτικές και βραδείας ανάπτυξης», κατάλληλες για εκτροφή στο ύπαιθρο και χρήση πατροπαράδοτων γεωργικών πρακτικών.

Η τεχνογνωσία σε θέματα σίτισης αποδείχθηκε ιδιαίτερα κατάλληλη για την παρατεταμένη περίοδο εκτροφής των εν λόγω κοτόπουλων και την πάχυνσή τους. Όπως και στο παρελθόν, οι κτηνοτρόφοι του Périgord διασπείρουν καθημερινά μερικές χούφτες σιτηρά σε μορφή ακέραιων κόκκων στη στρωμνή του ορνιθώνα. Επιπλέον συμπληρώνουν το σιτηρέσιο σιτηρών με μπεντονίτη, είδος αργίλου πολύ γνωστό στο Périgord για την ιδιότητά του να διευκολύνει την πέψη στα πουλερικά.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το καπόνι «Chapon du Périgord» είναι ένα παχουλό πτηνό για εορταστικές εκδηλώσεις, με ιδιαίτερα ανεπτυγμένη και στρογγυλεμένη μυϊκή διάπλαση. Το σύνολο της μυϊκής μάζας διαθέτει ενδομυϊκό λίπος που δημιουργεί τη λεγόμενη «διάστικτη» όψη και εκτεταμένο υποδόριο λίπος.

Η ποιότητα παρουσίασης των ακέραιων σφαγίων είναι ιδιαιτέρως επιμελημένη και δεν παρουσιάζουν κανένα ελάττωμα.

Αιτιώδης σχέση

Η γεωγραφική περιοχή, λόγω του ήπιου ωκεάνιου κλίματός της και του χαμηλού έως μέτριου υψομέτρου της, προσφέρει τις ιδανικές συνθήκες για την εκτροφή πουλερικών.

Οι κοιλάδες, πλούσιες σε προσχωσιγενή εδάφη, χρησιμοποιούνται για την καλλιέργεια σιτηρών και οι πλαγιές, συχνά με μεγάλη κλίση και δασωμένες, για τους χώρους ελεύθερης βοσκής των πουλερικών.

Η χρησιμοποίηση των σιτηρών αυτών στο σιτηρέσιο των πουλερικών βασίζεται στη μόνιμη και εδραιωμένη παρουσία τους, από πολύ παλιά, στην αμειψισπορά των εκμεταλλεύσεων του Périgord και προσφέρει έναν ιδιαίτερο και πολύ ισορροπημένο θρεπτικό συνδυασμό, κατάλληλο για την ανάπτυξη και την πάχυνση των πουλερικών.

Μεταξύ των χρησιμοποιούμενων σιτηρών, ο αραβόσιτος, του οποίου η καλλιέργεια κυριαρχεί, κατέχει δεσπόζουσα θέση: η απουσία φλοιού στον κόκκο τον καθιστά πιο εύπεπτο και, ως εκ τούτου, καλύτερα αφομοιώσιμο· το υψηλό ποσοστό λιπαρών υλών και αμύλου καθιστά το σιτηρό ιδιαιτέρως ενεργειακό, κατάλληλο για την παραγωγή σαρκωδών ή και παχουλών πουλερικών.

Η συστηματική συμπλήρωση του σιτηρεσίου με άργιλο (μπεντονίτη) εξασφαλίζει πολύ καλή υγειονομική κατάσταση των πουλερικών και καλύτερες συνθήκες περιβάλλοντος στον ορνιθώνα, γεγονός που ευνοεί την ομαλή και κανονική ανάπτυξη των πουλερικών. Η επιλογή των κτηνοτρόφων του Périgord κρίνεται ιδιαιτέρως σημαντική και αιτιολογημένη για την ανάπτυξη της μυϊκής μάζας και την πάχυνση του «Chapon du Périgord» που προέρχεται από φυλές βραδείας ανάπτυξης με ιδιαίτερα παρατεταμένη περίοδο εκτροφής.

Η συμπλήρωση όλων των ζωοτροφών με μπεντονίτη συνεπάγεται καλύτερη αφομοίωση του σιτηρεσίου καθ' όλη τη διάρκεια της ζωής του ζώου. Η καλύτερη αυτή αφομοίωση ευνοεί την καλύτερη ανάπτυξη όλων των ιστών, συμπεριλαμβανομένων των μυών, και ευνοεί την καλύτερη κατανομή του λίπους. Ως εκ τούτου, τα σφάγια του «Chapon du Périgord» διαθέτουν ενδομυϊκό λίπος που δημιουργεί «διάστικτη» όψη και πολύ υψηλό ποσοστό υποδόριου λίπους.

Η πρακτική αυτή συνδέεται με την παραδοσιακή πρακτική καθημερινής διασποράς μικρών ποσοτήτων σιτηρών σε ακέραιους κόκκους στη στρωμνή του ορνιθώνα. Η πατροπαράδοτη αυτή κίνηση που επέτρεπε στο παρελθόν στην αγρότισσα να συγκεντρώνει γύρω της τα πουλερικά, ενισχύει τον δεσμό μεταξύ του κτηνοτρόφου και των πουλερικών του, τονώνει στους νεοσσούς το ένστικτο ραμφίσματος και στη συνέχεια διευκολύνει την εξερεύνηση των χώρων ελεύθερης βοσκής. Η συμπεριφορά αυτή συνεπάγεται εντονότερη σωματική δραστηριότητα με αποτέλεσμα πιο ανεπτυγμένο μυϊκό σύστημα με καλύτερη κατανομή του λίπους στους μυς.

Συμβάλλει επίσης στην τόνωση, ήδη από μικρή ηλικία, της λειτουργίας του στομάχου και επομένως βοηθάει τη βελτίωση της αφομοίωσης των συστατικών του σιτηρεσίου τα οποία συμβάλλουν στην ανάπτυξη της μυϊκής μάζας.

Εξάλλου, ευνοεί το συνεχές ξύσιμο της στρωμνής από τους νεοσσούς, το οποίο συμβάλλει στο να αερίζεται και να διατηρείται στεγνή επί μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, δεδομένης της μεγάλης διάρκειας εκτροφής των πουλερικών αυτών.

Η καθημερινή αυτή συνήθεια ξυσίματος και αναστροφής της στρωμνής είναι ιδιαίτερα σημαντική για τα καπόνια, λαμβανομένης υπόψη της μεγάλης διάρκειας εκτροφής των εορταστικών αυτών πουλερικών που ολοκληρώνεται με μια περίοδο εγκλεισμού. Πράγματι, η παρουσία των καπονιών στο εσωτερικό του ορνιθώνα πάνω σε πολύ καθαρή στρωμνή, στο τέλος της περιόδου πάχυνσης, ευνοεί τη διατήρηση του πτερώματος σε πολύ καλή κατάσταση. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα την ευκολότερη αποπτέρωση και, συνεπώς, την άψογη ποιότητα της παρουσίασης των ακέραιων σφαγίων, ιδίως στην παραδοσιακή τοπική εκδοχή «méti-fait».

Η εκτροφή στο ύπαιθρο σε χώρους ελεύθερης βοσκής που συχνά χαρακτηρίζονται από έντονη κλίση και δασοκάλυψη, έχει επίσης αντίκτυπο στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος «Chapon du Périgord»: χάρη σε αυτήν αναπτύσσεται ισχυρός σκελετός που επιτρέπει τη σημαντική ανάπτυξη της μυϊκής μάζας για την παραγωγή φιλέτων και μηρών.

Για το προϊόν «Chapon du Périgord», η περίοδος πάχυνσης στον ορνιθώνα ευνοεί την παρουσία ενδομυϊκού λίπους, το οποίο δίνει στο κρέας του καπονιού την ιδιαίτερη «διάστικτη» σύστασή του.

Το σύνολο των στοιχείων αυτών προβλήθηκαν το 1929 από τον La Mazille, διάσημο αρχιμάγειρα της περιοχής, στη συλλογή του τοπικών συνταγών: «Ένας από τους κύριους λόγους για την εξαιρετική ποιότητα των πουλερικών του Périgord είναι ο τρόπος με τον οποίο τρέφονται και παχύνονται με αραβόσιτο».

Η φήμη του «Chapon du Périgord» εδραιώνεται ήδη από τον 19ο αιώνα χάρη στους διαγωνισμούς που διοργανώθηκαν αρχικά στο διοικητικό διαμέρισμα Dordogne (1862) και στη συνέχεια σε όλα τα όμορα διαμερίσματα (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866) στους οποίους βραβεύονται κατά κύριο λόγο οι κτηνοτρόφοι του Périgord.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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