C/2026/4915

13.10.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/4915)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Chapon du Périgord»

Número de referencia UE: PGI-FR-01377-AM01 de 25.6.2026

1. **Nombre del producto**

«Chapon du Périgord».

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Organización

Ministerio de Agricultura, Agroalimentación y Soberanía Alimentaria

6. **Calificación de modificación normal**

La solicitud de modificación de la IGP «Chapon du Périgord» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión; concretamente:

a) no incluye un cambio del nombre de la indicación geográfica protegida;

b) que corra el riesgo de eliminar el vínculo con el medio geográfico; o

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación normal.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Nombre

Datos de contacto

Descripción

Se han actualizado los datos de contacto del Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO).

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Descripción del producto

Descripción

Se modifica la descripción del producto en el pliego de condiciones. Se especifica que las razas de crecimiento lento de las que procede el «Chapon du Périgord» son rústicas. También se añaden detalles sobre la piel y las patas blancas o amarillas.

Se elimina la distinción entre tipos de raza en función de que la carne sea blanca (cuello no pelado) o amarilla (cuello pelado), siendo el principal objetivo mantener la obligación de utilizar razas de crecimiento lento.

Se incluye un peso de 2,6 kg para los capones «métifet» (semipreparados).

Las opciones de envasado se amplían para adaptarse a los futuros avances tecnológicos.

Se especifica que las canales y los cortes se clasifican como clase A.

Se añaden menudillos frescos o congelados (corazón, hígado y mollejas) a los productos que pueden comercializarse con la denominación «Chapon du Périgord».

Se añade un peso mínimo del 90 % de las canales evisceradas sin menudillos para las aves de corral destinadas al despiece, con el fin de hacer un buen uso de los cortes de aves de corral que cumplan el pliego de condiciones.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Definición de la zona geográfica

Descripción

La lista de municipios se actualiza para adaptarla al nomenclátor geográfico oficial de 2025, sin modificar la zona de producción.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Prueba de que el producto es originario de la zona geográfica definida

Descripción

Se suprime el diagrama de trazabilidad, ya que no aporta información adicional. El cuadro proporciona suficiente información.

Se adapta este apartado a las modificaciones introducidas en el pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Descripción del método de producción

Descripción

— Subapartado 5.1. Ciclo de vida del producto

Se suprime el ciclo de vida del producto, ya que no aporta información adicional.

— Subapartado 5.2. Ganadería

Se especifica que las razas utilizadas son rústicas y de crecimiento lento. Se elimina el rasgo de cuello pelado / no pelado, así como la lista de razas utilizables y la exigencia de que el Consejo de Administración apruebe el uso de una raza rústica y de crecimiento lento no mencionada en el pliego de condiciones.

Se añade la prohibición de utilizar aceite de palma en la alimentación de los capones.

Las fases de alimentación de los capones se han reducido de cuatro a tres como consecuencia de la eliminación de las fechas de transición entre el crecimiento y el acabado, lo que permite una mayor flexibilidad para ajustar la fórmula alimentaria. El contenido medio de cereales en la ración se calculará ahora sobre una base ponderada a lo largo de toda la fase de crecimiento.

Se especifica que los tratamientos con antibióticos deben limitarse a los estrictamente necesarios para restablecer la buena salud de los animales.

Se añade una disposición que exige que los gallineros estén equipados con ventanas y trampillas.

La caponización debe ser llevada a cabo por personal experimentado.

La superficie mínima de espacio abierto para los capones de hasta 91 días de edad se ha reducido de 4 m^2/ave a 2 m^2/ave, en consonancia con la densidad de pollos.

Se especifica el número de árboles y arbustos en el recinto (al menos uno por cada 150 aves).

Se añade un período de siete días laborables entre la retirada de las aves de corral y la limpieza/desinfección del gallinero.

Se detalla la duración del período de vacío sanitario, indicando específicamente que puede reducirse a doce días siempre que la duración total de los tres últimos períodos de vacío sanitario sea superior a cuarenta y dos días.

— Subapartado 5.3. Condiciones para la recogida y el transporte al matadero

Se elimina el tiempo máximo de espera de seis horas antes del sacrificio.

Se inserta el subapartado 5.4. Producción de menudillos. Contiene disposiciones sobre las condiciones de preparación de los menudillos en los mataderos.

— Subapartado 5.5. Despiece y presentación de los productos cortados

Se aumenta el período entre el sacrificio y el despiece.

— Subapartado 5.6. Envasado y presentación de productos frescos

Las opciones de envasado se amplían para adaptarse a los futuros avances tecnológicos.

— Subapartado 5.7. Congelación de productos

Se aumenta el período entre el sacrificio y el despiece.

☐ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Elementos que justifican el vínculo con el origen geográfico

Descripción

Este apartado se ha reescrito para tener en cuenta el límite de 2 500 palabras en el documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Elementos específicos del etiquetado

Descripción

El logotipo del grupo se hace opcional para tener en cuenta la diversidad de tamaños de los envases.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Requisitos nacionales

Descripción

Los principales puntos que deben controlarse se han adaptado a las modificaciones propuestas del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Chapon du Périgord».

Número de referencia UE: PGI-FR-01377-AM01 de 25.6.2026

1. **Nombre(s)**

«Chapon du Périgord».

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Francia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

02 — CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

El «Chapon du Périgord» es un ave con piel y patas blancas o amarillas, procedente de razas rústicas y de crecimiento lento.

Se trata de un pollo macho que ha sido castrado quirúrgicamente antes de alcanzar la madurez sexual. Se cría durante un mínimo de 150 días, incluida una fase final de engorde. Produce una canal entera con un peso mínimo de 3,0 kg para la versión «faenado», 2,6 kg para la versión «métifet» (semipreparado) y 2,5 kg para la versión «listo para cocinar», que se presentan como clase A.

Se trata de un ave de corral cebada para ocasiones festivas, con masas musculares muy desarrolladas y rollizas en torno a un esqueleto fino. La piel es muy fina, de color amarillo intenso o blanco, y deja entrever un estado de engrasamiento subcutáneo muy importante. El conjunto de las masas musculares presenta un estado de engrasamiento intramuscular denominado «entreverado».

Puede venderse fresco o congelado, como canal o cortes. Se presenta a la venta sin envasar o en envases protectores.

Los menudillos (corazón, hígado y mollejas) se comercializan frescos o congelados.

Las canales se presentan en forma de:

— canal vaciada (capón desplumado, eviscerado, con cabeza, patas y despojos);

— canal «lista para cocinar» (capón desplumado, eviscerado, sin cabeza, con o sin tarso);

— canal «métifet» o «méti-fai» (capón desplumado, eviscerado, con o sin tarso, y con la cabeza replegada bajo el ala).

La calidad de la presentación de las canales enteras y los trozos es particularmente cuidada y no presenta ningún defecto.

Las canales y los cortes deben cumplir los siguientes criterios de presentación:

— Las canales vendidas enteras son de la clase A.

— Los cortes se ajustan a los criterios de presentación de la clase A y pueden proceder de canales de clase A o de canales con ligeros defectos, con un peso mínimo del 90 % de las canales evisceradas sin menudillos.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La cría y el sacrificio se realiza en la zona geográfica.

Los mataderos de Périgord han desarrollado y conservado conocimientos técnicos específicos que contribuyen a la reputación del producto y a la calidad final del producto presentado, en particular la presentación de la versión «méti-fait».

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El despiece y el envasado se llevan a cabo en el lugar de sacrificio. Esto permite que estos procesos se realicen de forma secuencial, sin afectar negativamente a la calidad de la carne, que, cuando se vende fresca, es un producto frágil que se deteriora rápidamente en contacto con el aire.

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Además de las indicaciones obligatorias contempladas en la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, el etiquetado debe incluir en el mismo campo visual la denominación registrada del producto y el símbolo IGP de la Unión Europea.

Las etiquetas podrán llevar el logotipo común puesto a disposición de todos los operadores que cumplan el pliego de condiciones.

5. **Definición breve de la zona geográfica**

Departamento de Dordogne: todos los municipios;

Departamento de Charente:

la totalidad de los términos municipales de Aubeterre-sur-Dronne, Bardenac, Bazac, Bellon, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisné-La Tude, Bonnes, Bors (cantón 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 e Yviers.

Departamento de Charente-Maritime:

la totalidad de los términos municipales de 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 y Saint-Pierre-du-Palais.

Departamento de Corrèze en su totalidad, excepto los siguientes municipios:

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 y Viam;

también excepto la parte del municipio de Argentat-sur-Dordogne que cubre únicamente el territorio del municipio delegado de Saint-Bazile-de-la-Roche;

Departamento de Gironde:

la totalidad de los términos municipales de 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 y Vignonet.

Departamento de Haut-Vienne en su totalidad, excepto los siguientes municipios:

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 y Villefavard.

Departamento de Lot-et-Garonne:

la totalidad de los términos municipales de 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 y Virazeil.

Departamento de Lot en su totalidad, excepto los siguientes municipios:

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 y Viazac.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

☑ la reputación

☑ una cualidad específica

☐ otras características

Resumen del vínculo

El vínculo con el origen del «Chapon du Périgord» está relacionado con su reputación y con la calidad del producto, gracias al método de cría y al saber hacer de los ganaderos, que esparcen cereales integrales en la cama de paja y, sobre todo, a una dieta basada en una ración que debe constar de dos cereales y un suplemento de arcilla (bentonita).

Carácter específico de la zona geográfica

La zona geográfica está situada en el cuadrante sudoccidental de Francia, centrada en el departamento de Dordoña.

La región de Périgord corresponde a una amplia zona baja de monte globalmente inclinada con una pendiente nordeste-sudoeste. Los numerosos cursos de agua que atraviesan la zona crearon una red de pequeños valles al encontrar obstáculos en forma de rocas. Estos valles varían en orientación y perfil, pero constituyen uno de los principales elementos estructurales del paisaje de Périgord. Solo los valles, ricos en aluviones, son realmente favorables para el cultivo de cereales. Las colinas, a menudo inclinadas y arboladas, están dedicadas sobre todo a la ganadería.

La complejidad geológica ha dado lugar a numerosos yacimientos mineros (hierro, oro, piedra caliza y caolín). Algunos de ellos son explotados para la producción de arcilla esméctica, compuesta por bentonita y montmorillonita, con propiedades específicas.

El clima de la zona geográfica es uniformemente templado, de la variedad «oceánica modificada». Esto significa que está sujeto al sistema meteorológico del océano Atlántico Norte, pero claramente influido por los climas continental y mediterráneo.

El cultivo del maíz está muy presente en toda la zona geográfica. El cultivo de cereales de paja está muy extendido, predominando el trigo blando y el triticale.

En cuanto a los factores humanos, la cría de aves de corral se inició en el siglo XIV en Périgord.

Hubo que esperar al siglo XIX para que Périgord se convirtiera en una tierra de producción avícola de pleno derecho, cuya producción conserva, no obstante, su carácter tradicional de tipo familiar.

El primer «Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord» se fundó en 1953. En su reglamento técnico de la época, define la forma de criar las aves de corral «según las prácticas de cría empleadas en Périgord».

El crecimiento y la popularidad de los pollos animaron a los criadores de aves de corral de Périgord a ampliar la producción de aves de corral para ocasiones festivas sobre la base de los conocimientos tradicionales de la región de Périgord.

La cría de capones se desarrolla a partir de las mismas prácticas que las de la cría de pollos: razas «rústicas y de crecimiento lento» aptas para la cría al aire libre y con prácticas ganaderas de antaño.

Los conocimientos en materia de alimentación se revelan especialmente adaptados a la prolongación de la cría de estas gallinas y a su engorde. Al igual que en el pasado, el criador de la región de Périgord esparce cada día unos puñados de cereales de grano entero sobre la cama de la granja. Además, complementa la ración de cereales con bentonita, arcilla muy conocida en Périgord por sus virtudes digestivas entre las aves de corral.

Carácter específico del producto

El «Chapon du Périgord» es un ave de corral cebada para ocasiones festivas, con masas musculares muy desarrolladas y rollizas en torno a un esqueleto fino. El conjunto de las masas musculares presenta un estado de engrasamiento denominado «entreverado» y una grasa subcutánea importante.

La calidad de la presentación de las canales enteras y los trozos es particularmente cuidada y no presenta ningún defecto.

Vínculo causal

La zona geográfica, debido a la suavidad de su clima oceánico y a su altitud entre baja y media, constituye un lugar propicio para la cría de aves de corral.

Los valles ricos en aluviones se utilizan para el cultivo de cereales. Las laderas, a menudo inclinadas y arboladas, se utilizan para los recintos de cría al aire libre de las aves de corral.

La práctica de utilizar estos cereales en la alimentación procede de su uso tradicional, regular y demostrado en los sistemas de rotación de cultivos de las explotaciones de Périgord. Los cereales ofrecen un perfil nutricional específico y especialmente equilibrado para el crecimiento y el engorde de las aves de corral.

Entre los cereales utilizados, el maíz, cuyo cultivo es preponderante, ocupa un lugar privilegiado: la ausencia de tegumento en el grano le confiere una mejor digestibilidad y, por ende, una mejor cualidad de asimilación; su porcentaje elevado de materias grasas y de almidón lo convierte en un cereal particularmente energético, indicado para obtener aves de corral carnosas, incluso turgentes.

La sistemática complementación de la ración alimentaria con arcilla (bentonita) garantiza un estado sanitario muy bueno y mejores condiciones ambientales en la granja, lo que favorece un crecimiento más armonioso y regular de las aves de corral. Esta elección de los criadores de Périgord se revela especialmente importante y justificada para el desarrollo de las masas musculares y el engorde del «Chapon du Périgord» procedente de estirpes de crecimiento lento y cuyo período de cría es especialmente largo.

El hecho de que todos los piensos se complementen con bentonita conlleva una mejor asimilación de la ración durante toda la vida del animal. Esta mejor asimilación favorece un mejor desarrollo de todos los tejidos, en particular los músculos, y favorece una mejor distribución de la grasa. Por esta razón, las canales de «Chapon du Périgord» presentan un estado de engrasamiento intramuscular denominado «entreverado» y un estado de engrasamiento subcutáneo muy importante.

Esta práctica está asociada a la tradición heredada de esparcir diariamente unos puñados de cereales en grano entero sobre la cama de la granja. Este gesto ancestral, que antiguamente permitía al propietario reunir las aves de corral, refuerza el vínculo entre el criador y sus aves de corral, estimula en los pollitos su instinto picoteador y facilita además la exploración de los recintos de cría al aire libre. Este comportamiento se traduce en una actividad física más importante que implica el desarrollo de una musculatura más importante con una mejor distribución de la grasa en los músculos.

También contribuye a estimular desde una edad temprana el funcionamiento de la molleja y, por tanto, participa en la mejora de la asimilación de los componentes de la ración que contribuyen al desarrollo de la masa muscular.

Además, favorece el escarbado continuo de la cama por los pollitos, lo que contribuye a su aireación y a mantenerla seca durante más tiempo habida cuenta del período de cría de estas aves.

Este hábito diario de rascar y volcar la cama es especialmente importante para los capones, habida cuenta del largo período de cría de estas aves para ocasiones festivas, que termina en confinamiento. De hecho, la presencia de los capones en el interior de la granja sobre una cama muy limpia, al final del período de engorde, favorece el excelente estado del plumaje. Esto se traduce en una mayor facilidad de desplume y, por tanto, en una calidad impecable de la presentación de las canales enteras, en particular en su versión tradicional local denominada «méti-fait».

La cría al aire libre en recintos abiertos a menudo inclinados y arbolados también repercute en las características específicas del «Chapon du Périgord»: esto se plasma en una osamenta más sólida que permite un desarrollo más importante de las masas musculares (filetes y muslos).

Para el «Chapon du Périgord», el período de engorde en la granja favorece la presencia de una grasa intramuscular que da a la carne una textura específica, denominada «entreverada».

Todos estos elementos fueron puestos de relieve en 1929 por La Mazille, célebre cocinera de la región, en su recopilación de recetas locales: «Una de las razones principales de la excelencia de las aves de corral en Périgord se explica por el modo en que son alimentadas y cebadas con maíz».

La reputación del «Chapon du Périgord» también está demostrada desde el siglo XIX gracias a los concursos, organizados en primer lugar en Dordoña (1862) y posteriormente en todos los departamentos limítrofes (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866), en los que resultaban galardonados principalmente los criadores de Périgord.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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