C/2026/4915

13.10.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4915)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Chapon du Périgord”

Referentni broj EU-a: PGI-FR-01377-AM01 – 25.6.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Chapon du Périgord”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Organizacija

Ministarstvo poljoprivrede, hrane i prehrambene neovisnosti

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Zahtjev za izmjenu ZOZP-a „Chapon du Périgord” ne odnosi se ni na jedan od tri slučaja za izmjenu na razini Unije, odnosno:

(a) ne uključuje promjenu naziva zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla;

(b) ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem;

(c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga francuska tijela smatraju da je riječ o standardnoj izmjeni.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Podaci za kontakt

Opis

Ažurirani su podaci za kontakt Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu (INAO).

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Opis proizvoda

Opis

Izmijenjen je opis proizvoda u specifikaciji proizvoda. Navedeno je da su pasmine sporog rasta od kojih potječe „Chapon du Périgord” otporne. Dodane su i pojedinosti o tome jesu li koža i noge bijele ili žute boje.

Uklonjena je podjela pasmina ovisno o tome je li meso bijelo (pasmine s pernatim vratom) ili žuto (golovrate pasmine), a zadržan je glavni zahtjev da se koriste pasmine sporog rasta.

Dodana je masa kopuna s povijenom glavom (*métifet*) od 2,6 kg.

Proširene su mogućnosti pakiranja kako bi se uzeo u obzir budući tehnološki razvoj.

Navedeno je da su trupovi i komadi razvrstani u klasu A.

Popisu proizvoda koji se mogu stavljati na tržište pod nazivom „Chapon du Périgord” dodane su svježe ili zamrznute iznutrice (srce, jetra, želudac).

Za perad namijenjenu rasijecanju uvedena je najmanja masa koja iznosi 90 % mase trupa bez unutarnjih organa i iznutrica kako bi se mogli iskoristiti komadi peradi koja je u skladu sa specifikacijom.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Definicija zemljopisnog područja

Opis

Popis općina ažuriran je kako bi se uskladio sa službenim zemljopisnim šifrarnikom iz 2025. Područje proizvodnje nije se promijenilo.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Dokaz da proizvod potječe s tog zemljopisnog područja

Opis

Izbrisan je dijagram sljedivosti jer ne donosi dodatne informacije. U tablici je navedeno dovoljno informacija.

Ovaj odjeljak usklađen je s izmjenama specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Opis metode proizvodnje

Opis

— Podrubrika 5.1. Životni ciklus proizvoda

Izbrisan je dijagram životnog ciklusa proizvoda jer ne donosi dodatne informacije.

— Podrubrika 5.2. Uzgoj

Navedeno je da se koriste otporne pasmine sporog rasta. Uklonjeno je razlikovanje prema tome je li vrat gol ili pernat, kao i popis pasmina koje se mogu koristiti te zahtjev da upravni odbor odobri korištenje otporne pasmine sporog rasta koja nije navedena u specifikaciji.

Dodana je zabrana korištenja palmina ulja u hrani za kopune.

Broj faza hranjenja kopuna smanjen je s četiri na tri jer su uklonjeni datumi prelaska između faze rasta i završne faze, što omogućuje veću fleksibilnost u prilagodbi sastava hrane za životinje. Prosječni sadržaj žitarica u obroku sad će se izračunavati kao ponderirani prosjek u cijeloj fazi rasta.

Navedeno je da se liječenje antibioticima mora ograničiti na slučajeve u kojima je prijeko potrebno za ozdravljenje životinja.

Dodana je odredba da peradarnici moraju imati prozore i otvore.

Kastraciju (kopunizaciju) mora obavljati iskusno osoblje.

Najmanja površina ispusta za kopune starosti do 91 dan smanjena je s 4 m^2 na 2 m^2 po životinji u skladu s gustoćom za pilića.

Naveden je broj stabala i grmova na ispustu (najmanje jedno na 150 životinja).

Dodano je razdoblje od sedam radnih dana između izlova peradi i čišćenja/dezinfekcije peradarnika.

Pojašnjeno je trajanje razdoblja mirovanja, pri čemu je posebno navedeno da se ono može skratiti na 12 dana ako je ukupno trajanje posljednja tri razdoblja mirovanja dulje od 42 dana.

— Podrubrika 5.3. Uvjeti za izlov i prijevoz do klaonice

Uklonjeno je ograničenje prema kojem je čekanje prije klanja moglo trajati najviše šest sati.

Dodana je podrubrika 5.4. Proizvodnja iznutrica, koja sadržava odredbe o uvjetima pripreme iznutrica u klaonicama.

— Podrubrika 5.5. Rasijecanje i prezentiranje rasječenih proizvoda

Produljeno je vrijeme od klanja do rasijecanja.

— Podrubrika 5.6. Pakiranje i prezentiranje svježih proizvoda

Proširene su mogućnosti pakiranja kako bi se uzeo u obzir budući tehnološki razvoj.

— Podrubrika 5.7. Zamrzavanje proizvoda

Produljeno je vrijeme od klanja do zamrzavanja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Podaci koji potvrđuju povezanost sa zemljopisnim područjem

Opis

Ovaj odjeljak preoblikovan je radi usklađivanja s ograničenjem od 2 500 riječi za jedinstveni dokument.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Posebni elementi označivanja

Opis

Logotip skupine više nije obvezan kako bi se mogla koristiti pakiranja različitih veličina.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Nacionalni zahtjevi

Opis

Glavne točke koje treba provjeriti usklađene su s predloženim izmjenama specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Chapon du Périgord”

Referentni broj EU-a: PGI-FR-01377-AM01 – 25.6.2026.

1. **Naziv(i)**

„Chapon du Périgord”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Francuska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

02 – MESO I JESTIVI KLAONIČKI PROIZVODI

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Chapon du Périgord” je ptica bijele ili žute kože i nogu koja potječe od otpornih pasmina sporog rasta.

Riječ je o muškom piletu koje je kirurški kastrirano prije spolne zrelosti. Uzgaja se najmanje 150 dana, uključujući završnu fazu tova. Od njega se dobiva cijeli trup najmanje mase od 3,0 kg za obrađeni oblik, 2,6 kg za oblik s povijenom glavom i 2,5 kg za oblik „spreman za kuhanje”, koji se prezentiraju u klasi A.

Riječ je o krupnoj peradi koja se konzumira tijekom blagdana te je vrlo razvijene i jedre mišićne mase ravnomjerno raspoređene na sitnom kosturu. Ispod vrlo tanke kože izražene žute ili bijele boje nalazi se izdašno potkožno masno tkivo. U cijeloj mišićnoj masi vidljivo je takozvano „prošarano" međumišićno masno tkivo.

Proizvod se može prodavati svjež ili zamrznut, kao trup ili u komadima. Stavlja se na tržište nepakiran ili u zaštitnoj ambalaži.

Iznutrice (srce, jetra, želudac) stavljaju se na tržište svježe ili zamrznute.

Trupovi se prezentiraju:

— bez debelog crijeva (operušani kopun bez unutarnjih organa, s glavom, nogama i iznutricama),

— spremni za kuhanje (operušani kopun bez unutarnjih organa, bez glave, s nogama ili bez njih),

— s povijenom glavom (operušani kopun bez unutarnjih organa, s nogama ili bez njih te glave povijene pod krilo).

Osobita se pažnja posvećuje kvaliteti prezentiranja cijelih trupova i komada kod kojih nema nepravilnosti.

Trupovi i komadi moraju ispunjavati sljedeće kriterije prezentiranja:

— Trupovi koji se stavljaju na tržište cijeli pripadaju klasi A.

— Komadi ispunjavaju kriterije prezentiranja za klasu A i mogu potjecati od trupova klase A ili trupova s manjim nepravilnostima, pri čemu njihova najmanja masa treba iznositi 90 % mase trupa bez unutarnjih organa i bez iznutrica.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Uzgoj i klanje odvijaju se na zemljopisnom području.

Klaonice u Périgordu razvile su i očuvale posebno znanje i umijeće koji pridonose ugledu proizvoda i konačnoj kvaliteti prezentiranog proizvoda, što posebno vrijedi za oblik s povijenom glavom.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Rasijecanje i pakiranje moraju se odvijati na mjestu klanja. To omogućuje da se ti postupci provedu uzastopno bez štetnog utjecaja na kvalitetu mesa. Svježe meso osjetljiv je proizvod koji se u dodiru sa zrakom brzo kvari.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim obveznih podataka predviđenih propisima o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda etiketa mora sadržavati i registrirani naziv proizvoda i znak ZOZP Europske unije u istom vidnom polju.

Na etiketama se može nalaziti zajednički logotip dostupan svim gospodarskim subjektima koji ispunjavaju zahtjeve iz specifikacije proizvoda.

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Departman Dordogne: sve općine;

departman Charente:

cijele općine: 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 i Yviers;

Departman Charente-Maritime:

cijele općine: 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 i Saint-Pierre-du-Palais;

Departman Corrèze, osim općina:

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 i Viam;

te osim dijela općine Argentat-sur-Dordogne koji obuhvaća samo područje delegirane općine Saint-Bazile-de-la-Roche;

departman Gironde:

cijele općine: 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 i Vignonet;

Departman Haute-Vienne, osim općina:

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 i Villefavard;

departman Lot-et-Garonne:

cijele općine: 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 i Virazeil;

departman Lot, osim općina:

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 i Viazac.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročna povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na

☑ ugledu

☑ određenoj kvaliteti

☐ ostalim obilježjima.

Sažetak povezanosti

Povezanost s podrijetlom kopuna „Chapon du Périgord" temelji se na njegovu ugledu i kvaliteti proizvoda, koji proizlaze iz načina uzgoja te znanja i umijeća uzgajivača, koji po slamnatoj stelji rasipaju cijela zrna žitarica, a prije svega iz prehrane koja se temelji na obroku koji mora sadržavati dvije vrste žitarica i dodatak gline (bentonit).

Posebnosti zemljopisnog područja

Zemljopisno područje nalazi se u jugozapadnom dijelu Francuske, uglavnom u departmanu Dordogne.

To područje pokrajine Périgord obuhvaća prostrano pobrđe koje je općenito nagnuto u smjeru sjeveroistok-jugozapad. Brojni vodotoci koji njime protječu nailazili su na stjenovite prepreke i tako stvorili mrežu malih dolina. Te su doline različito usmjerene i oblikovane, ali čine jedan od glavnih strukturnih elemenata krajolika pokrajine Périgord. Samo su doline, bogate aluvijalnim nanosima, doista pogodne za uzgoj žitarica. Brežuljci, koji su često strmi i šumoviti, uglavnom se koriste za stočarstvo.

Zbog geološke složenosti na tom području postoje brojna mineralna ležišta (željezo, zlato, vapnenac, kaolin). Neke se od njih vade za proizvodnju fullerove zemlje, koja se sastoji od bentonita i montmorilonita te ima posebna svojstva.

Klima zemljopisnog područja općenito je umjerena, tj. „blaga oceanska”, što znači da je područje pod utjecajem klimatskog sustava sjevernog dijela Atlantskog oceana, ali i pod izraženim utjecajem kontinentalne i sredozemne klime.

Na cijelom se zemljopisnom području uzgaja kukuruz, a uvelike se uzgajaju i strne žitarice, među kojima prevladavaju obična pšenica i pšenoraž.

Kad je riječ o ljudskim čimbenicima, uzgoj peradi u pokrajini Périgord počeo se znatno razvijati u 14. stoljeću.

Tek je u 19. stoljeću Périgord stekao ugled kao područje proizvodnje peradi, no sama proizvodnja ostala je tradicionalna i obiteljska.

Prvi sindikat za zaštitu domaćeg pileta iz pokrajine Périgord („Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord”) osnovan je 1953. U svojem je tadašnjem tehničkom pravilniku utvrdio način uzgoja peradi „prema uzgojnim praksama koje se primjenjuju u pokrajini Périgord”.

Razvoj proizvodnje i popularnost pilića potaknuli su peradare iz pokrajine Périgord na širenje proizvodnje peradi koja se konzumira tijekom blagdana na temelju tradicionalnog znanja i umijeća tog područja.

Kopuni su se uzgajali jednako kao i pilići: birale su se „otporne pasmine sporog rasta” prikladne za uzgoj na otvorenom te su se primjenjivale prakse uzgoja kakve su bile nekoć.

Znanje i umijeće u hranidbi pokazali su se osobito prikladnima za produljeni uzgoj tih pilića i njihov tov. Kao i nekoć, poljoprivrednici u pokrajini Périgord svakog dana po stelji u peradarnicima rasipaju nekoliko šaka cijelih zrna žitarica. Uz to dobivaju obrok od žitarica kojem se dodaje bentonit, glina koja je u pokrajini Périgord poznata po povoljnom djelovanju na probavu peradi.

Posebnosti proizvoda

„Chapon du Périgord” je krupna perad koja se konzumira tijekom blagdana te je vrlo razvijene i jedre mišićne mase. U cijeloj mišićnoj masi vidljivo je takozvano „prošarano” međumišićno masno tkivo, a prisutno je i izdašno potkožno masno tkivo.

Osobita se pažnja posvećuje kvaliteti prezentiranja cijelih trupova kod kojih nema nepravilnosti.

Uzročna povezanost

Zbog blage oceanske klime i niske do prosječne nadmorske visine zemljopisno područje pruža idealne uvjete za uzgoj peradi.

Doline bogate aluvijalnim nanosima koriste se za uzgoj žitarica, a brežuljci, koji su često strmi i šumoviti, kao ispusti za perad.

Te se žitarice odavno redovito i provjereno koriste u plodoredu na gospodarstvima u Périgordu, zbog čega su se počele koristiti i u hranidbi peradi. Imaju poseban nutritivni profil koji je osobito dobro uravnotežen za rast i tov peradi.

Kukuruz, koji se uvelike uzgaja, zauzima posebno mjesto među žitaricama koje se koriste: budući da zrno nema pljevice, lakše se probavlja, a time i apsorbira. Zbog visokog sadržaja masnih tvari i škroba osobito je bogat energijom i idealan za dobivanje mesnate, pa čak i krupne peradi.

Hrani za životinje redovito se dodaje glina (bentonit), zahvaljujući kojoj je perad vrlo zdrava, a uvjeti u peradarnicima bolji, što pogoduje ujednačenijem i pravilnijem rastu peradi. Taj je izbor poljoprivrednika iz pokrajine Périgord osobito važan jer objašnjava razvijenost mišića i masnog pokrova kopuna „Chapon du Périgord”, koji potječe od pasmine sporog rasta i čiji uzgoj traje posebno dugo.

Dodavanje bentonita svoj hrani omogućuje bolju apsorpciju obroka tijekom cijelog života peradi. To pogoduje boljem razvoju svih tkiva, osobito mišića, te boljoj raspoređenosti masnog tkiva. Zbog toga trupovi kopuna „Chapon du Périgord” imaju „prošarano” međumišićno masno tkivo i izdašno potkožno masno tkivo.

Ta je praksa povezana s tradicionalnom praksom svakodnevnog rasipanja nekoliko šaka cijelih zrna žitarica po slamnatoj stelji u peradarniku. Nekada su tako žene na gospodarstvu okupljale perad, što dodatno jača povezanost između uzgajivača i njihovih životinja. Osim toga, tako se kod pilića potiče instinkt kljucanja, a zatim i istraživanje ispusta. To se postupanje očituje u znatnijoj tjelesnoj aktivnosti koja dovodi do većeg razvoja mišićja s boljom raspoređenošću masnoće u mišićima.

Pridonosi i boljem funkcioniranju želuca od najranije dobi te poboljšava apsorpciju sastojaka obroka koji pridonose razvoju mišićne mase.

Osim toga, pilići češće grebu po slamnatoj stelji, čime je prozračuju i pomažu da dulje ostane suha, što je posebno važno s obzirom na dugo razdoblje njihova uzgoja.

Ta svakodnevna navika grebanja i prevrtanja stelje osobito je važna za kopune zbog njihova dugotrajnog uzgoja, koji završava u zatvorenom prostoru. Naime, boravak na vrlo čistoj slamnatoj stelji u peradarniku na kraju razdoblja tova pogoduje izvrsnom stanju perja. To pak olakšava perušanje, što pridonosi izvrsnoj kvaliteti prezentiranja cijelih trupova, osobito tradicionalnog lokalnog oblika prezentiranja s povijenom glavom.

Uzgoj na otvorenom na često strmim i šumovitim ispustima također utječe na posebnosti kopuna „Chapon du Périgord". Naime, tako se razvijaju čvrste kosti koje omogućuju veći razvoj mišićne mase (filei i bataci).

U slučaju kopuna „Chapon du Périgord" tov u peradarniku potiče nastanak međumišićne masti, koja njegovu mesu daje posebnu „prošaranu" teksturu.

Sve je te elemente 1929. opisala La Mazille, poznata kuharica iz regije, u svojoj zbirci lokalnih recepata: „Jedan od glavnih razloga izvrsnosti peradi iz pokrajine Périgord proizlazi iz načina njihove hranidbe i tovljenja kukuruzom".

Ugled kopuna „Chapon du Périgord" u 19. stoljeću učvrstio se i zahvaljujući natjecanjima koja su se najprije održala u departmanu Dordogne 1862., a zatim i u svim susjednim departmanima (Limoges 1862., Agen 1863., Niort 1866.), na kojima su priznanja uglavnom dobivali poljoprivrednici iz pokrajine Périgord.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (URL)

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