C/2026/4915

2026.10.13.

**Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele**

(C/2026/4915)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

**(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)**

**„Chapon du Périgord”**

**Uniós hivatkozási szám: PGI-FR-01377-AM01 – 2026.6.25.**

1. **A termék elnevezése**

„Chapon du Périgord”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

*Szervezet*

Mezőgazdasági, Agrár-élelmiszeripari és Élelmiszer-önrendelkezési Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Chapon du Périgord” OFJ módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé; konkrétan a módosítás:

a) nem jár az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének megváltoztatásával;

b) nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával;

c) nem jár további korlátozásokkal a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításra vonatkozik.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

*Megnevezés*

Elérhetőségek

*Leírás*

Frissítésre kerültek az INAO kapcsolattartási adatai.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

*Megnevezés*

A termék leírása

*Leírás*

A termékleírás „A termék leírása” szakasza módosult. Pontosításra került, hogy azok a lassú növekedésű fajták, amelyekből a „Chapon du Périgord” származik, ellenállóak. A szöveg kiegészült a fehér vagy sárga bőrre és lábakra vonatkozó részletekkel is.

Törölték a fajtatípusok közötti különbségtételt annak alapján, hogy a hús fehér (nem kopasz nyakú) vagy sárga (kopasz nyakú), és a fő szempont a lassú növekedésű fajták használatára vonatkozó követelmény megtartása volt.

A szöveg kiegészült a „métifet” (félkész) kappan tömegével (2,6 kg).

A jövőbeli technológiai fejlemények figyelembevétele érdekében bővültek a csomagolási lehetőségek.

A szöveg meghatározza, hogy a hasított testek és a darabolt részek az A. osztályba tartoznak.

A „Chapon du Périgord” elnevezéssel forgalomba hozható termékek kiegészültek a friss vagy fagyasztott belsőségekkel (szív, máj, zúza).

A termékleírásnak megfelelő darabolt baromfik megfelelő felhasználása érdekében a termékleírás kiegészült azzal, hogy a darabolásra szánt baromfi esetében a hasított testek minimális súlya a kizsigerelt hasított testek 90 %-a belsőségek nélkül.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

*Megnevezés*

A földrajzi terület meghatározása

*Leírás*

A települések jegyzékét frissítették annak érdekében, hogy az előállítási terület megváltoztatása nélkül összhangba kerüljön a 2025. évi hivatalos földrajzi kódexszel.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

*Megnevezés*

A földrajzi területről való származást igazoló elemek

*Leírás*

A nyomonkövethetőségi ábrát törölték, mivel nem tartalmaz kiegészítő információkat. A táblázat elegendő információt tartalmaz.

Ez a szakasz összhangba került a termékleírás módosításaival.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

*Megnevezés*

Az előállítás módjának leírása

*Leírás*

— 5.1. alcím: A termék életciklusa

A termék életciklusára vonatkozó ábrát törölték, mivel nem tartalmaz kiegészítő információkat.

— 5.2. alcím: Állatállomány

A módosított szöveg meghatározza, hogy a felhasznált fajták ellenállóképesek és lassú növekedésűek. Törölték a kopasz nyakú/nem kopasz nyakú tulajdonságot, valamint a felhasználható fajták listáját és azt a követelményt, hogy az igazgatótanácsnak jóvá kell hagynia a termékleírásban nem említett, ellenállóképes, lassú növekedésű fajta felhasználását.

A szöveg kiegészült a pálmaolaj kappanok takarmányában való felhasználásának tilalmával.

A kappanok takarmányozási szakaszainak száma négyről háromra csökkent, mivel megszűntek a növekedés és a hizlalás közötti átmeneti időszakok, ami nagyobb rugalmasságot tett lehetővé a takarmány-összetétel kiigazításához. A takarmányadag átlagos gabonatartalmát innentől súlyozott alapon számítják ki a növekedési szakasz egészére.

Pontosításra került, hogy az antibiotikum-kezeléseket azokra a kezelésekre kell korlátozni, amelyek feltétlenül szükségesek az állatok egészségének helyreállításához.

A szöveg kiegészült egy olyan rendelkezéssel, amely előírja, hogy a tyúkólakat ablakokkal és nyílásokkal kell ellátni.

A kappanozást tapasztalt szakembereknek kell elvégezniük.

A 91 naposnál fiatalabb kappanok minimális kifutóterülete madaranként 4 $m^2$-ről 2 $m^2$-re csökkent, hogy az állománysűrűség megegyezzen a csirkeállomány sűrűségével.

Meghatározták a kifutóban lévő fák és cserjék számát (150 kappanonként legalább egy).

A termékleírás kiegészült a baromfi elszállítása és a tyúkól tisztítása/fertőtlenítése közötti hét munkanapos időszakkal.

Részletezik a pihentetési időszak hosszát, kifejezetten jelezve, hogy a 12 napra csökkenthető, feltéve, hogy az utolsó három pihentetési időszak teljes hossza meghaladja a 42 napot.

— 5.3. alcím: Az elszállítás és a vágóhídra szállítás feltételei

Törölték a vágás előtti legfeljebb hatórás várakozási időt.

A szöveg kiegészült az 5.4. alcímmel (Belsőségek előállítása). Rendelkezéseket tartalmaz a belsőségek vágóhidakon történő előkészítésének feltételeire vonatkozóan.

— 5.5. alcím: A vágott termékek darabolása és kiszerelése

A vágás és a darabolás közötti időszakot kibővítették.

— 5.6. alcím: Friss termékek csomagolása és kiszerelése

A jövőbeli technológiai fejlemények figyelembevétele érdekében bővültek a csomagolási lehetőségek.

— 5.7. alcím: Termékek fagyasztása

A vágás és a fagyasztás közötti időszakot kibővítették.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

*Megnevezés*

A földrajzi eredettel fennálló kapcsolatot igazoló elemek

*Leírás*

Ezt a szakaszt az egységes dokumentumban szereplő 2 500 szavas korlát figyelembevétele érdekében átfogalmazták.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

*Megnevezés*

A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

*Leírás*

A csomagolási méretek sokféleségének figyelembevétele érdekében a csoportosulás logójának feltüntetése választható lett.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

*Megnevezés*

Nemzeti követelmények

*Leírás*

A főbb ellenőrizendő pontokat összhangba hozták a termékleírás javasolt módosításaival.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései**

**„Chapon du Périgord”**

**Uniós hivatkozási szám: PGI-FR-01377-AM01 – 2026.6.25.**

1. **Elnevezés(ek)**

„Chapon du Périgord”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

02 – HÚS ÉS ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS VÁGÁSI MELLÉKTERMÉK ÉS BELSŐSÉG

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Chapon du Périgord” ellenállóképes, lassú növekedésű fajtákból származó, fehér vagy sárga bőrű és lábú baromfi.

Hímivarú baromfi, amelyet az ivarérettség elérése előtt sebészéti úton ivartalanítottak. Legalább 150 napig nevelik, beleértve az utolsó hizlalási szakaszt is. A belezett változat esetében legalább 3,0 kg, a „métifet” (félkész) változat esetében legalább 2,6 kg, a „konyhakész” változat esetében pedig legalább 2,5 kg tömegű egész hasított testet állítanak elő belőle, amely az A. osztályba tartozik.

A „Chapon du Périgord” ünnepi alkalmakra tenyésztett, telt húsú baromfi, amelyet a vékony csontvázon egyenletesen eloszló, nagyon jól fejlett, kerekded izomzat fed. Az élénksárga vagy fehér színű, nagyon vékony bőr látni engedi a bőr alatti igen jelentős zsírréteget. Az izomzatban úgynevezett „márványos” megjelenésű izomközi zsírréteg található.

Frissen vagy fagyasztva, egyben vagy darabolva értékesíthető. Csomagolás nélkül vagy védőcsomagolásban hozzák forgalomba.

A belsőségeket (szív, máj, zúza) frissen vagy fagyasztva értékesítik.

A hasított testek kiszerelése a következő:

— belezett (megkopasztott, kizsigerelt kappan, fejjel, lábakkal és belsőségekkel együtt),

— „konyhakész” (RTC) állapotban (megkopasztott, kizsigerelt kappan, fej nélkül, lábakkal együtt vagy anélkül),

— úgynevezett „métifet” vagy „méti-fait” formában (megkopasztott, kizsigerelt kappan, lábbal vagy anélkül, a szárny alá hajtott fejjel).

Az egész hasított testek és a darabolt részek kiszerelési minősége különösen kifinomult és hibátlan.

A hasított testeknek és a darabolt részeknek a következő kiszerelési kritériumoknak kell megfelelniük:

— Az egészben értékesített hasított testek az A. osztályba tartoznak.

— A darabok megfelelnek az A. osztályra vonatkozó kiszerelési kritériumoknak, és származhatnak A. osztályú hasított testekből vagy enyhe hibákkal rendelkező hasított testekből, amelyek minimális súlya a kizsigerelt hasított testek 90 %-a belsőségek nélkül.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

—

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A tenyésztés és a vágás a földrajzi területen történik.

A périgord-i vágóhidakon különleges szakmai eljárásokat fejlesztettek ki és őriztek meg, amelyek hozzájárulnak a termék hírnevéhez, valamint a kínált termék végső minőségéhez, különösen ami a „méti-fait” változat kiszerelését illeti.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A kappan darabolását és csomagolását a vágás helyszínén végzik. Ez lehetővé teszi, hogy ezeket a folyamatokat egymás után végezzék el, anélkül, hogy ez hátrányosan befolyásolná a hús minőségét, amely friss állapotban történő értékesítés esetén érzékeny termék, levegővel érintkezve gyorsan romlik.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

Az élelmiszerek címkézésére és kiszerelésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon túl a címkén a termék bejegyzett elnevezése és az OFJ-re vonatkozó európai uniós szimbólum ugyanabban a látómezőben szerepel.

A címkéken feltüntethető a közös logó, amelyet a termékleírásnak megfelelő valamennyi gazdasági szereplő rendelkezésére bocsátanak.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Dordogne megye: valamennyi település;

Charente megye:

A következő települések teljes területe: 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 és Yviers;

Charente-Maritime megye:

A következő települések teljes területe: 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 és Saint-Pierre-du-Palais;

Corrèze megye, kivéve a következő településeket:

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 és Viam;

továbbá Argentat-sur-Dordogne település azon részének kivételével, amely csak Saint-Bazile-de-la-Roche volt önálló település területét foglalja magában;

Gironde megye:

A következő települések teljes területe: 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 és Vignonet;

Haute-Vienne megye, kivéve a következő településeket:

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 és Villefavard;

Lot-et-Garonne megye:

A következő települések teljes területe: 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 és Virazeil;

Lot megye, kivéve a következő településeket:

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 and Viazac.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☑ különleges minőség

☐ egyéb jellemzők

*A kapcsolat összefoglalása*

A „Chapon du Périgord" eredetével való kapcsolat a termék hírnevéhez és minőségéhez kapcsolódik, amely a tenyésztési módszernek és a mezőgazdasági tenyésztők szakértelmének köszönhető, akik egész gabonamagokat szórnak az alomra, és mindenekelőtt a két gabonaféléből álló és egy agyagtípussal (bentonittal) kiegészített takarmányadagon alapuló étrendnek.

A földrajzi terület sajátosságai

A földrajzi terület Franciaország délnyugati részén található, központja Dordogne megye.

Az e meghatározás szerinti Périgord hegyek lábánál elterülő, nagy kiterjedésű lankás vidék, alapvetően északkeleti és délnyugati lejtőkkel. A terület különböző ellenálló képességű kőzeteit átszelő számos vízfolyás eltérő irányú és jellegű kis völgyek hálózatát alakította ki, amely azonban a périgord-i domborzat egyik legfontosabb, meghatározó eleme. A gabonatermesztésnek igazán csak a völgyek hordalékban gazdag talaja kedvez. A gyakran meredek és fás, bokros domboldalakat elsősorban állattenyésztésre használják.

Az összetett geológiai adottságokból kifolyólag számos ásvány (vas, arany, mészkő, kaolin) lelőhelye található a területen. Közülük néhányat a bentonit és montmorillonit jellegű, különleges tulajdonságú szmektikus agyag kinyerése céljából hasznosítanak.

A földrajzi terület éghajlata alapvetően mérsékelt óceáni éghajlat, vagyis hatással van rá az észak-atlanti éghajlati rendszer, ugyanakkor határozott kontinentális és mediterrán hatások egyaránt befolyásolják.

A kukoricatermesztés az egész földrajzi területen igen elterjedt. A szálas gabonákat is széles körben termesztik, főleg közönséges búzát és tritikálét.

Ami az emberi tényezőket illeti, a baromfitenyésztés a 14. századtól kezdődően indult jelentős fejlődésnek Périgord-ban.

Périgord csak a 19. század folyamán vált igazi baromfitenyésztő vidékké, mindaddig azonban megőrizték a tenyésztés hagyományos, családi jellegét.

A háztáji csirkék védelmével foglalkozó első périgord-i érdekszövetkezet – a „Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord” – 1953-ban jött létre. A szövetkezet a korabeli műszaki szabályzatában előírja, hogy a szárnyasokat „a Périgord-ban szokásos háztáji módszer szerint” kell tenyészteni.

A fejlődés és a csirkék hírneve arra ösztönözte a périgord-i baromfitenyésztőket, hogy a Périgord-ban megőrzött hagyományos szaktudás alapján ünnepi alkalmakra szánt baromfikat tenyésszenek ki.

A kappantenyésztés ugyanolyan módszerekkel történik, mint a csirkéké: az egykori tenyésztési körülményeket idéző szabadtartáshoz alkalmazkodott, „ellenállóképes és lassú növekedésű” fajtákat használnak fel.

A takarmányozással kapcsolatos szaktudás különösen jól igazodik e csirkék hosszabb ideig tartó tenyésztéséhez és hizlalásához. Akárcsak hajdan, a périgord-i tenyésztők minden nap néhány maréknyi egész gabonamagot szórnak az épületben lévő alomra. A takarmányadagot ezenkívül bentonittal egészítik ki, mely agyagfajta jól ismert Périgord-ban a baromfik emésztését elősegítő tulajdonságáról.

### A termék sajátosságai

A „Chapon du Périgord” kappan ünnepi alkalmakra tenyészett, telt húsú baromfi, nagyon jól fejlett, kerekded izomzattal. Az izomzatban úgynevezett „márványos” megjelenésű izomközi zsírréteg, a bőr alatt pedig igen jelentős zsírréteg található.

Az egész hasított testek kiszerelési minősége különösen kifinomult és hibátlan.

### Ok-okozati kapcsolat

A földrajzi terület – enyhe óceáni éghajlata és alacsony, illetve közepes tengerszint felett magassága folytán – a baromfitenyésztésnek kedvező helyszín.

A hordalékos talajokban gazdag völgyeket gabonatermesztésre használják, a gyakran meredek, fás-bokros domboldalakat pedig baromfikifutóként hasznosítják.

Az említett gabonafélék takarmányadaghoz adása azon alapul, hogy nagyon régóta rendszeresen és igazoltan jelen vannak a périgord-i gazdaságok által folytatott váltógazdálkodásban, emellett sajátos és különösen kiegyensúlyozott táplálék-összetételt biztosítanak a baromfik fejlődéséhez és hizlalásához.

A felhasznált gabonafélék között a legnagyobb arányban termesztett kukorica kiemelt helyet foglal el: magja héj nélküli, így könnyebben emészthető, következésképpen jobban feldolgozható; magas zsír- és keményítőtartalma miatt különösen nagy energiatartalmú gabonaféle, amely húsos vagy akár kövér baromfik tenyésztéséhez javasolt.

A takarmányadag agyaggal (bentonittal) való rendszeres kiegészítése nagyon jó egészségi állapotot biztosít és jobb környezeti feltételeket teremt az istállóban, elősegítve a baromfik harmonikusabb és szabályosabb növekedését. A périgord-i baromfitenyésztők által alkalmazott fenti eljárás a lassú növekedésű fajtákból származó, különösen hosszú tenyésztési idejű „Chapon du Périgord” kappanok izomtömegének kifejlődése és hizlalása szempontjából rendkívül fontos és indokolt.

Annak köszönhetően, hogy minden táplálékot kiegészítenek bentonittal, az állatok egész élettartamuk alatt jobban feldolgozzák az elfogyasztott takarmányt. A takarmány jobb feldolgozása elősegíti az összes szövet, különösen az izomszövet jobb fejlődését, illetve a zsír jobb eloszlását. Ennek következtében a „Chapon du Périgord” hasított test jellemzője az izomszöveti zsírnak köszönhető „márványos” megjelenésű hús és a bőr alatti jelentős zsírréteg.

Ez az eljárás együtt jár azzal a hagyományos gyakorlattal, hogy az istállóban lévő alomra minden nap néhány maréknyi egész gabonamagot szórnak. Ez az ősi módszer, amely régen arra szolgált, hogy a gazdasszonyok könnyebben összetereljék a baromfit, erősíti a tenyésztő és a szárnyasok közötti kapcsolatot, fejleszti a csibék csipegető ösztönét, majd később megkönnyíti azt, hogy a csirkék felfedezzék a kifutókat. Ez a szokás élénkebb fizikai aktivitásra sarkallja az állatokat, ami erőteljesebb izomzat kialakulását és az izomszöveti zsír jobb eloszlását vonja maga után.

Ezenkívül a szárnyasok fiatal korától kezdve elősegíti a zúza működését, ennélfogva hozzájárul a takarmányadag összetevőinek jobb feldolgozásához és az izomzat kifejlődéséhez.

Továbbá a csibéket arra ösztönzi, hogy folyamatosan kapirgálják az almot, ami hozzájárul annak szellőzéséhez és hosszabb ideig tartó szárazon tartásához, figyelembe véve e baromfik tenyésztési idejét.

Az alom mindennapi kapirgálása és forgatása a kappanok esetében különösen nagy jelentőséggel bír, tekintettel arra, hogy ezeket az ünnepi alkalmakra szánt baromfikat hosszú ideig tenyésztik, és a tenyésztési időszak végén bezárva tartják. Az, hogy a kappanok a hizlalási időszak végén az istállóban nagyon tiszta almon élnek, hozzájárul igen jó állapotú tollazatukhoz. Ez megkönnyíti a kopasztást, így az egész hasított testek – különösen a helyi hagyományos változat, az úgynevezett „méti-fait" esetében – kifogástalan minőségűek lesznek.

Az a tény, hogy a baromfit a gyakran meredek és fás kifutókon szabadon tartják, szintén hatással van a „Chapon du Périgord" kappan tulajdonságaira. Szilárdabb csontozatot eredményez, amelyen jelentősebb izomtömeg (mell és comb) alakul ki.

A „Chapon du Périgord" kappan esetében alkalmazott beltéri hizlalási időszak elősegíti az izomszöveti zsír kialakulását, amely a kappan húsának sajátos, úgynevezett „márványos" textúrát kölcsönöz.

Mindezekre a tényekre La Mazille, a régió híres szakácsnője hívta fel a figyelmet 1929-ben, a helyi recepteket egybegyűjtő kötetében: „A périgord-i szárnyasok kiváló minőségének egyik fő oka a kukoricával való táplálás és hizlalás módjában keresendő."

A „Chapon du Périgord" kappan hírnevét a 19. század óta, először Dordogne-ban (1862), majd az azzal szomszédos összes megyében (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866) megrendezett versenyek is bizonyítják, amelyeken többnyire a périgord-i tenyésztőket díjazzák.

**Elektronikus (URL-) hivatkozás a termékleírás közzétételére**

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