C/2026/4915

13.10.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/4915)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Chapon du Périgord»

Numero di riferimento UE: PGI-FR-01377-AM01 — 25.6.2026

1. **Nome del prodotto**

«Chapon du Périgord»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministère de l'Agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La domanda di modifica dell'IGP «Chapon du Périgord» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome dell'indicazione geografica protetta;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Recapiti

Descrizione

Sono aggiornati i recapiti dell'INAO e del gruppo richiedente.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Descrizione del prodotto

Descrizione

La descrizione del prodotto nel disciplinare è modificata. È specificato che i tipi genetici a lento crescimento a cui appartiene il «Chapon du Périgord» sono rustici. Sono inoltre aggiunte alcune caratteristiche relative al colore bianco o giallo della pelle e delle zampe.

La distinzione tra tipi genetici a seconda del colore della carne bianca (non a collo nudo) o della carne gialla (a collo nudo) è eliminata, dal momento che l'elemento essenziale resta il mantenimento dell'obbligo di utilizzare tipi genetici a lento crescimento.

È incluso il peso di 2,6 kg per la versione «métifet» dei capponi.

I metodi di confezionamento sono ampliati per tenere conto dei futuri sviluppi tecnologici.

È specificata l'appartenenza delle carcasse e dei tagli sezionati alla classe A.

Ai prodotti che possono essere commercializzati con il nome «Chapon du Périgord» sono aggiunte le frattaglie fresche o surgelate (cuore, fegato, ventriglio).

È aggiunto un peso minimo del 90 % delle carcasse eviscerate senza frattaglie per il pollame destinato al sezionamento al fine di valorizzare i tagli sezionati di pollame conformi al disciplinare.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Delimitazione della zona geografica

Descrizione

L'elenco dei comuni è stato aggiornato per renderlo conforme al codice geografico ufficiale del 2025, senza modificare la zona di produzione.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica

Descrizione

Lo schema di tracciabilità è eliminato in quanto non fornisce informazioni supplementari. La tabella è sufficientemente esaustiva.

Questa sezione è aggiornata in linea con le modifiche apportate al disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto

Descrizione

— Sottosezione 5.1, Schema del ciclo del prodotto

Lo schema del ciclo del prodotto è eliminato in quanto non fornisce informazioni supplementari.

— Sottosezione 5.2, Allevamento

È specificato che i tipi genetici utilizzati sono rustici e a lento crescimento. La caratteristica del collo nudo o del collo non nudo è eliminata, così come l'elenco dei tipi genetici utilizzabili e l'obbligo per il consiglio di amministrazione di approvare l'uso di un tipo genetico rustico a lento crescimento non menzionato nel disciplinare.

È stato aggiunto il divieto di utilizzare olio di palma nell'alimentazione dei capponi.

Le fasi di alimentazione dei capponi sono state ridotte da 4 a 3, con l'eliminazione delle date di transizione tra crescita e completamento, consentendo una maggiore flessibilità nell'adeguamento della formula alimentare. La percentuale media di cereali nella razione è calcolata in modo ponderato durante tutta la fase di crescita e ingrasso.

Si riferisce che i trattamenti antibiotici sono limitati agli interventi strettamente necessari per ristabilire il buono stato di salute degli animali.

È aggiunta una disposizione che impone la presenza di finestre e botole nei pollai.

La capponatura deve essere effettuata da operatori esperti.

La superficie minima dei percorsi per i capponi fino al 91° giorno è ridotta da 4 m^2/capo a 2 m^2/capo in modo da corrispondere alla stessa densità dei polli.

È specificato il numero di alberi e arbusti presenti sul percorso (almeno uno ogni 150 polli).

È aggiunto un periodo di sette giorni lavorativi tra il trasferimento del pollame e la pulizia/disinfezione del pollaio.

Sono introdotte precisazioni riguardo alla durata dei periodi di fermo, indicando in particolare che può essere ridotta a 12 giorni a condizione che il totale degli ultimi tre periodi di fermo superi i 42 giorni.

— Sottosezione 5.3, Condizioni di trasferimento e trasporto verso il macello

È eliminato il tempo massimo di attesa di sei ore prima della macellazione.

È creata la sottosezione 5.4, Produzione di frattaglie, che contiene disposizioni sulle condizioni di preparazione delle frattaglie nei macelli.

— Sottosezione 5.5, Taglio dei prodotti e presentazione dei prodotti tagliati

È esteso il periodo che intercorre tra la macellazione e il taglio.

— Sottosezione 5.6, Confezionamento e presentazione dei prodotti freschi

I metodi di confezionamento sono ampliati per tenere conto dei futuri sviluppi tecnologici.

— Sottosezione 5.7, Surgelazione dei prodotti

Il periodo che intercorre tra la macellazione e la surgelazione è esteso.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi che giustificano il legame con l'ambiente geografico

Descrizione

Questa sezione è riscritta per tenere conto del limite di 2 500 parole nel documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi specifici dell'etichettatura

Descrizione

Il logo del gruppo è reso facoltativo per tenere conto delle diverse dimensioni degli imballaggi.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Requisiti nazionali

Descrizione

I punti principali da verificare sono adeguati alle modifiche proposte nel disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Chapon du Périgord»

Numero di riferimento UE: PGI-FR-01377-AM01 — 25.6.2026

1. **Nome**

«Chapon du Périgord»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

02 - CARNI E FRATTAGLIE COMMESTIBILI

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Il «Chapon du Périgord» è un volatile da cortile proveniente da tipi genetici rustici a lento crescimento le cui zampe e la pelle sono di colore bianco o giallo.

Si tratta di un pollo maschio, castrato chirurgicamente prima che abbia raggiunto la maturità sessuale. La durata minima di allevamento è di 150 giorni e comprende una fase finale di ingrasso. Presenta una carcassa intera con un peso minimo di 3,0 kg per la versione sfilata, 2,6 kg per la versione «métifet» e 2,5 kg per la versione «pronta da cuocere», tutte di classe A.

Si tratta di un volatile da cortile che si consuma in occasione delle festività caratterizzato da carni sode e da una massa muscolare molto sviluppata e ben distribuita su uno scheletro esile. La pelle molto sottile, di colore intenso (giallo o bianco) e uniforme, lascia trasparire un abbondante stato di ingrassamento sottocutaneo. Tutte le masse muscolari presentano uno stato di ingrassamento intramuscolare noto come «persillé».

Il «Chapon du Périgord» può essere commercializzato in carcassa o sotto forma di tagli, fresco o surgelato; È presentato per la vendita sfuso o confezionato in imballaggi protettivi.

Le frattaglie (cuore, fegato, ventriglio) sono commercializzate fresche o surgelate.

Le carcasse si presentano sotto forma di:

— carcassa sfilata (cappone spennato, eviscerato, con testa, zampe e frattaglie),

— carcassa «pronta da cuocere» (cappone spennato, eviscerato, senza testa, con o senza tarso),

— carcassa «métifet» o «méti-fait» (cappone spennato, eviscerato, con o senza tarso e con testa ripiegata sotto le ali).

La qualità della presentazione delle carcasse intere o dei tagli è curata in modo particolare e non presenta alcun difetto.

Le carcasse e i tagli sezionati devono soddisfare i criteri di presentazione seguenti:

— le carcasse commercializzate intere sono di classe A;

— i tagli sono conformi ai criteri di presentazione della classe A, possono provenire da carcasse di classe A o presentare lievi difetti e il loro peso minimo è pari al 90 % di quello delle carcasse eviscerate senza frattaglie.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

L'allevamento e la macellazione devono aver luogo nella zona geografica.

I macelli della regione del Périgord hanno sviluppato e mantenuto una serie di competenze specifiche che contribuiscono ad accrescere la reputazione del prodotto e la qualità finale della presentazione dei prodotti, in particolare quella «méti-fait».

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il taglio e il confezionamento avvengono nel luogo di macellazione. Ciò consente di effettuare tali operazioni in sequenza, evitando così un impatto negativo sulla qualità delle carni che, se commercializzate fresche, sono prodotti fragili che si deteriorano rapidamente a contatto con l'aria.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari, l'etichettatura deve comprendere il nome registrato del prodotto e il simbolo IGP dell'Unione europea nello stesso campo visivo.

Le etichette possono recare il logo comune messo a disposizione di tutti gli operatori che rispettano il disciplinare.

5. **Definizione concisa della zona geografica**

Dipartimento della Dordogna: tutti i comuni;

dipartimento della Charente:

comuni interamente compresi: 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, Yviers;

dipartimento della Charente-Maritime:

comuni interamente compresi: 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, Saint-Pierre-du-Palais;

dipartimento della Corrèze a eccezione dei comuni seguenti:

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, Viam.

Nonché a eccezione della parte del comune di Argentat-sur-Dordogne relativa esclusivamente al territorio del comune delegato di Saint-Bazile-de-la-Roche;

dipartimento della Gironda:

comuni interamente compresi: 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, Vignonet;

dipartimento della Haute-Vienne a eccezione dei comuni seguenti:

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, Villefavard;

dipartimento del Lot-et-Garonne:

comuni interamente compresi: 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, Virazeil;

dipartimento del Lot a eccezione dei comuni seguenti:

Bagnac-sur-Célé, Béduer, Bessonies, Camboulit, Camburat, Capdenac, Cuzac, Faycelles, Felzins, Figeac, Fons, Fourmagnac, Gorses, Labastide-du-Haut-Mont, Ladirat, Latronquière, Lauresses, Lentillac-Saint-Blaise, Linac, Lissac-et-Mouret, Lunan, Montet-et-Bouxal, Montredon, Planioles, Prendeignes, Sabadel-Latronquière, Saint-Cirgues, Saint-Félix, Saint-Hilaire, Saint-Jean-Mirabel, Saint-Médard-Nicourby, Saint-Perdoux, Sénaillac-Latronquière, Sousceyrac-en-Quercy, Terrou, Viazac.

6. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa:

☑ sulla reputazione;

☑ su una data qualità;

☐ su altre caratteristiche.

Sintesi del legame

Il legame all'origine del «Chapon du Périgord» è basato sulla sua reputazione e sulla qualità del prodotto grazie al metodo di allevamento e alle competenze degli allevatori, che prevedono la distribuzione di cereali interi sulla lettiera e, soprattutto, un'alimentazione basata su una razione composta obbligatoriamente da due cereali e un integratore a base di argilla (bentonite).

Specificità della zona geografica

La zona geografica è situata nel quadrante sud-occidentale della Francia e si concentra nel dipartimento della Dordogna.

Il Périgord così definito corrisponde a una vasta zona pedemontana complessivamente caratterizzata da un'inclinazione con una pendenza nord-est/sud-ovest. I numerosi corsi d'acqua, attraversando le diverse rocce di questa zona, hanno costituito una rete di piccole valli, orientate e sagomate in vari modi, che costituisce tuttavia uno dei principali elementi che strutturano il rilievo del Périgord. Solo le valli, soggette a frequenti alluvioni, sono davvero favorevoli alla coltura dei cereali. I pendii, spesso ripidi ed alberati, sono piuttosto destinati all'allevamento.

La complessità geologica ha favorito la presenza di numerosi giacimenti minerari (ferro, oro, calcare, caolino). Alcuni di questi sono utilizzati per la produzione di argilla smectica, di tipo bentonite e montmorillonite, dalle proprietà specifiche.

Il clima della zona geografica è generalmente temperato, di tipo oceanico «degradé», vale a dire soggetto al sistema climatico del nord dell'Oceano Atlantico, ma con influenze marcate, sia di tipo continentale che di tipo mediterraneo.

La coltivazione del granoturco è molto diffusa in tutta la zona geografica. I cereali a paglia sono ampiamente coltivati; con una predominanza di frumento tenero e triticale.

Per quanto riguarda i fattori umani, è a partire dal XIV secolo che nel Périgord si è sviluppato in maniera significativa l'allevamento di pollame.

Solo nel corso del XIX secolo il Périgord è diventata una terra di produzione avicola a pieno titolo, la cui produzione conserva tuttavia un carattere tradizionale, di tipo familiare.

Il primo «Consorzio per la difesa del pollo di fattoria del Périgord» è sorto nel 1953. Nel regolamento tecnico dell'epoca si definisce la maniera di allevare il pollame «secondo il metodo ruspante in uso nel Périgord».

Lo sviluppo e la notorietà acquisita grazie al pollo incoraggiano gli avicoltori del Périgord a sviluppare una produzione di volatili da cortile tipici delle festività sulla base delle competenze tradizionali conservate nel Périgord.

L'allevamento di capponi si sviluppa a partire dalle stesse prassi che si osservano nell'allevamento di polli: tipi genetici «rustici a lento crescimento» adatti ad un allevamento all'aria aperta che riproduce le condizioni di una volta.

Le conoscenze in materia di alimentazione risultano particolarmente adatte a prolungare l'allevamento dei polli e al loro ingrasso. Come in passato, l'allevatore del Périgord distribuisce quotidianamente qualche manciata di cereali sotto forma di semi interi nella lettiera del pollaio. Integra inoltre la razione di cerali con la bentonite, un'argilla ben nota nel Périgord per le sue proprietà digestive nel pollame.

Specificità del prodotto

Il «Chapon du Périgord» è un volatile da cortile che si consuma in occasione delle festività caratterizzato da carni sode e una massa muscolare molto sviluppata. Tutte le masse muscolari presentano uno stato di ingrassamento intramuscolare noto come «persillé» ed uno stato di ingrassamento sottocutaneo molto marcato.

La qualità della presentazione delle carcasse intere è curata in modo particolare e non presenta alcun difetto.

Legame causale

La zona geografica, per il clima oceanico mite e l'altitudine medio-bassa, costituisce un ambiente propizio all'allevamento del pollame.

Le valli, soggette a frequenti alluvioni, sono utilizzate per la coltivazione di cereali e i pendii, spesso scoscesi ed alberati, per l'allevamento del pollame all'aperto.

La combinazione di questi cereali nella razione alimentare si fonda sul fatto che essi sono presenti regolarmente e da molto tempo sulle superfici coltivate delle aziende agricole del Périgord e sul loro specifico profilo nutrizionale, particolarmente equilibrato per la crescita e l'ingrasso del pollame.

Tra i cereali utilizzati, il granoturco, la cui coltura è preponderante, occupa un posto privilegiato: l'assenza di tegumento sul chicco lo rende più facilmente digeribile, quindi risulta meglio assimilato; la percentuale elevata di grassi e di amido lo rende un cereale particolarmente energetico, indicato per ottenere pollame in carne o dalle carni sode.

L'aggiunta sistematica di argilla (bentonite) a integrare il mangime assicura condizioni sanitarie ottime e migliori condizioni ambientali nel pollaio, favorendo così una crescita più armoniosa e regolare del pollame. Tale scelta da parte degli allevatori della regione del Périgord si rivela particolarmente importante e giustificata per lo sviluppo della massa muscolare e per l'ingrasso del «Chapon du Périgord» ottenuto da tipi genetici a lento crescimento.

L'integrazione alimentare a base di bentonite comporta una migliore assimilazione della razione per tutta la vita dell'animale. La maggiore assimilazione favorisce un migliore sviluppo di tutti i tessuti, in particolare dei muscoli, e una migliore distribuzione del grasso. Di conseguenza, le carcasse del «Chapon du Périgord» presentano uno stato di ingrassamento intramuscolare noto come «persillé» ed un abbondante stato di ingrassamento sottocutaneo.

Questa pratica è associata a quella ereditata dalla tradizione di distribuire tutti i giorni qualche manciata di cereali in grani interi sulla lettiera del pollaio. Tale gesto ancestrale, che consentiva un tempo al fattore di riunire il pollame, rafforza il legame tra allevatore e pollame, stimola nei pulcini l'istinto di beccare e agevola l'esplorazione dei percorsi all'aria aperta. Questo comportamento si traduce in una maggiore attività fisica, che comporta lo sviluppo di una muscolatura maggiore con una migliore distribuzione del grasso a livello muscolare.

Esso contribuisce altresì a favorire fin dalla giovane età il funzionamento del ventriglio, agevolando così una migliore assimilazione dei componenti del mangime che contribuiscono allo sviluppo della massa muscolare.

Inoltre favorisce il continuo grattamento della lettiera da parte dei pulcini, che contribuisce a sua volta a mantenerla aerata e asciutta più a lungo tenuto conto della durata di allevamento di questo animale.

La prassi quotidiana di raschiatura e ribaltamento della lettiera si rivela particolarmente importante per i capponi se si prende in considerazione la lunga durata dell'allevamento di questo particolare pollame, tipico delle festività, che si conclude con un periodo al chiuso. Infatti, la presenza dei capponi all'interno dell'edificio su una lettiera molto pulita, sul finire del periodo di ingrasso, favorisce l'ottimo stato del piumaggio. Ne risulteranno dunque una spiumatura più facile e una qualità della presentazione delle carcasse intere impeccabile, in particolare nella sua versione tradizionale locale detta «méti-fait».

L'allevamento all'aperto su percorsi spesso in pendenza ed alberati ha un impatto anche sulle caratteristiche specifiche del «Chapon du Périgord»: si traduce in un'ossatura più solida che consente uno sviluppo maggiore della massa muscolare (filetti e cosce).

Per il «Chapon du Périgord» il periodo di ingrasso al chiuso favorisce la presenza di grasso intramuscolare che conferisce alla sua carne una consistenza specifica, detta «persillée».

Tutti questi elementi sono stati messi in luce nel 1929 da La Mazille, celebre cuoco della regione, nella sua raccolta di ricette locali: «Uno dei motivi principali dell'eccellenza del pollame nel Périgord si spiega con l'uso del granoturco nell'alimentazione e per l'ingrasso».

La fama del «Chapon du Périgord» è dimostrata anche fin dal XIX secolo grazie ai concorsi, organizzati prima in Dordogna (1862) e successivamente in tutti i dipartimenti limitrofi (Limoges, 1862; Agen, 1863; Niort, 1866), che premiavano maggiormente gli allevatori della regione del Périgord.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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