C/2026/4915

13.10.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/4915)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Chapon du Périgord”

Numer referencyjny UE: PGI-FR-01377-AM01 – 25.6.2026

1. **Nazwa produktu**

„Chapon du Périgord”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ krajowy powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministère de l’agriculture, de l’agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa, Sektora Rolno-Spożywczego oraz Suwerenności Żywnościowej)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wniosek o zmianę specyfikacji ChOG „Chapon du Périgord” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii”, która:

a) obejmuje zmiany w nazwie chronionego oznaczenia geograficznego;

b) grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Dane kontaktowe

Opis

Zaktualizowano dane kontaktowe INAO (Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości) oraz grupy składającej wniosek.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Opis produktu

Opis

Zmieniono opis produktu w specyfikacji produktu. Doprecyzowano, że odmiany wolnorosnące, z których pochodzi „Chapon du Périgord", są odporne. Dodano również cechę charakterystyczną w postaci białego lub żółtego koloru skóry i łapek.

Usunięto rozróżnienie między rodzajami odmian w zależności od białego (z szyją upierzoną) lub żółtego (z gołą szyją) koloru mięsa, ponieważ najważniejsze jest utrzymanie obowiązku stosowania odmian wolnorosnących.

Uwzględniono masę 2,6 kg w przypadku tuszek kapłona w postaci „métifet".

Rozszerzono metody pakowania, aby uwzględnić przyszły rozwój technologiczny.

Doprecyzowano zaklasyfikowanie tuszek i kawałków do klasy A.

Do produktów, które mogą być wprowadzane do obrotu pod nazwą „Chapon du Périgord", dodano świeże lub zamrożone podroby (serce, wątroba, żołądek).

Dodano minimalną masę 90 % wypatroszonych tuszek bez podrobów w przypadku drobiu przeznaczonego do rozbioru w celu wykorzystania kawałków z drobiu spełniającego wymogi specyfikacji produktu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Określenie obszaru geograficznego

Opis

Wykaz gmin zaktualizowano w celu dostosowania go do oficjalnego kodu geograficznego z 2025 r. bez zmiany obszaru produkcji.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego

Opis

Usunięto system identyfikowalności, ponieważ nie wnosi on dodatkowych informacji. Tabela jest wystarczająco wyczerpująca.

Punkt ten dostosowano do zmian wprowadzonych w specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Opis metody otrzymywania produktu

Opis

— Podpunkt 5.1 Cykl życia produktu

Usunięto cykl życia produktu, ponieważ nie wnosi on dodatkowych informacji.

— Podpunkt 5.2 Chów

Uściślono, że wykorzystywane odmiany są odporne i wolnorosnące. Usunięto cechę charakterystyczną dotyczącą występowania gołej szyi lub szyi upierzonej, a także wykaz możliwych do wykorzystania odmian oraz wymóg zatwierdzania przez radę administracyjną stosowania odpornej, wolnorosnącej odmiany niewymienionej w specyfikacji produktu.

Dodano zakaz stosowania oleju palmowego w żywieniu kapłonów.

Etapy żywienia kapłonów zmniejszono z 4 do 3 wraz ze zniesieniem dat przejścia między etapem wzrost a etapem kształtowania mięśni, co pozwoliło na większą elastyczność w dostosowywaniu składu paszy. Średnią zawartość zbóż w dawce pokarmowej oblicza się w sposób ważony w ciągu całego czas trwania fazy wzrostu.

Poinformowano, że leczenie antybiotykami ogranicza się do absolutnie niezbędnych interwencji mających na celu przywrócenie dobrego stanu zdrowia zwierząt.

Dodano przepis ustanawiający obowiązek wyposażenia kurników w okna i otwory wentylacyjne.

Kastrowania kapłonów dokonują doświadczone podmioty gospodarcze.

Minimalną powierzchnię wybiegu dla kapłonów do 91. dnia zmniejsza się z 4 m^2 na zwierzę do 2 m^2 na zwierzę, zgodnie z zagęszczeniem dla kurczaków.

Określono liczbę drzew i krzewów na wybiegu (co najmniej 1 na 150 kurczaków).

Dodano okres 7 dni roboczych między zabraniem drobiu a czyszczeniem/dezynfekcją kurnika.

Podano szczegóły dotyczące długości przerwy sanitarnej, wskazując w szczególności, że może ona zostać skrócona do 12 dni, pod warunkiem że suma trzech ostatnich przerw sanitarnych przekracza 42 dni.

— Podpunkt 5.3 Warunki zabrania, transportu i uboju

Skreślono informację o maksymalnym czasie oczekiwania przed ubojem wynoszącym 6 godzin.

Utworzono podpunkt 5.4 Produkcja podrobów. Zawiera on przepisy dotyczące warunków przygotowywania podrobów w rzeźniach.

— Podpunkt 5.5 Rozbiór produktów i prezentacja produktów rozbioru

Wydłużono okres między ubojem a rozbiorem.

— Podpunkt 5.6 Pakowanie i prezentacja świeżych produktów

Rozszerzono metody pakowania, aby uwzględnić przyszły rozwój technologiczny.

— Podpunkt 5.7 Zamrażanie produktów

Wydłużono okres między ubojem a zamrażaniem.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Elementy uzasadniające związek z obszarem geograficznym

Opis

Punkt ten przeredagowano, aby uwzględnić limit 2 500 słów w jednolitym dokumencie.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Określone elementy etykietowania

Opis

Umieszczanie logo grupy stało się opcjonalne, aby uwzględnić różne wielkości opakowań.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wymogi krajowe

Opis

Główne punkty podlegające kontroli dostosowano do zmian zaproponowanych w specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Chapon du Périgord”

Numer referencyjny UE: PGI-FR-01377-AM01 – 25.6.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Chapon du Périgord”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Chapon du Périgord” to rodzaj drobiu pochodzącego odpornych, wolnorosnących odmian o białej lub żółtej skórze i łapkach.

Jest to kurczak płci męskiej, wykastrowany chirurgicznie przed osiągnięciem dojrzałości płciowej. Okres chowu trwa co najmniej 150 dni i obejmuje końcowy etap tuczu. W rezultacie otrzymuje się całą tuszkę o masie co najmniej 3,0 kg w przypadku tuszki wypatroszonej, 2,6 kg w przypadku tuszki „métifet” i 2,5 kg tuszki gotowej do obróbki termicznej, prezentowane jako klasa A.

Jest to rodzaj drobiu spożywanego przy okazji świąt, o bardzo rozwiniętych i pełnych mięśniach równomiernie osadzonych na delikatnym szkielecie. Jego skóra jest bardzo cienka, jednolicie i intensywnie zabarwiona (żółta lub biała), z przeświturającą, bardzo rozwiniętą podskórną warstwą tłuszczu. Cała masa mięśniowa przerośnięta jest tłuszczem międzymięśniowym zwanym „marmurkowym".

Drób ten jest wprowadzany do obrotu w tuszkach bądź w kawałkach, w stanie zamrożonym lub świeżym. Jest on oferowany do sprzedaży bez opakowania lub w opakowaniu ochronnym.

Podroby (serce, wątroba, żołądek) wprowadza się do obrotu w postaci świeżej lub mrożonej.

Tuszki mają postać:

— tuszki wypatroszonej (bez piór i wnętrzności, z głową, łapkami i podrobami),

— tuszki gotowej do obróbki termicznej (bez piór, wnętrzności i głowy, ze stępem lub bez),

— tuszki „métifet" lub „méti-fait" (bez piór i wnętrzności, ze stępem lub bez, z głową podwiniętą pod skrzydło).

Prezentacja całych tuszek lub kawałków jest niezwykle staranna i wolna od wad.

Tuszki i kawałki muszą spełniać następujące kryteria prezentacji:

— tuszki wprowadzane do obrotu w całości należą do klasy A,

— kawałki spełniają kryteria prezentacji dla klasy A i mogą pochodzić z tuszek klasy A lub tuszek z niewielkimi wadami, których masa minimalna wynosi 90 % wypatroszonych tuszek bez podrobów.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

—

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Chów i ubój odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Ubojnie w Périgord rozwinęły bowiem i zachowały specyficzne umiejętności, które przyczyniają się do renomy produktu i ostatecznej jakości jego prezentacji.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Krojenie i pakowanie odbywa się w ubojni. Pozwala to na wykonywanie tych czynności jedna po drugiej i zapobiega negatywnemu wpływowi na jakość mięsa, które w przypadku wprowadzania do obrotu w stanie świeżym jest produktem delikatnym, który szybko się psuje pod wpływem powietrza.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, na etykiecie w tym samym polu widzenia umieszcza się zarejestrowaną nazwę produktu i symbol ChOG Unii Europejskiej.

Etykiety mogą być opatrzone wspólnym logo udostępnionym wszystkim podmiotom spełniającym wymogi specyfikacji produktu.

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Departament Dordogne: wszystkie gminy;

departament Charente:

gminy uwzględnione w całości: 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;

departament Charente-Maritime:

gminy uwzględnione w całości: 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;

departament Corrèze z wyjątkiem gmin:

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;

oraz, z wyjątkiem części gminy Argentat-sur-Dordogne, wyłącznie terytorium gminy delegowanej Saint-Bazile-de-la-Roche;

departament Gironde:

gminy uwzględnione w całości: 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;

departament Haute-Vienne z wyjątkiem gmin:

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;

departament Lot-et-Garonne:

gminy uwzględnione w całości: 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;

departament Lot z wyjątkiem gmin:

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. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na:

☑ renomie

☑ określonej jakości

☐ innych cechach charakterystycznych.

Streszczenie związku

Związek z pochodzeniem „Chapon du Périgord" bazuje na renomie i jakości produktu dzięki sposobowi chowu oraz umiejętnościom hodowców polegającym na rozsypywaniu zbóż pełnoziarnistych na ściółce, a przede wszystkim dzięki diecie opartej na dawce pokarmowej, która musi składać się z dwóch zbóż uzupełnionych glinkiem (bentonitem).

Specyfika obszaru geograficznego

Wyznaczony obszar geograficzny znajduje się w południowo-zachodniej części Francji z centrum w departamencie Dordogne.

Ta część regionu Périgord odpowiada obszernemu obszarowi przedgórza o większości stoków nachylonych w kierunku północno-wschodnim/południowo-zachodnim. Liczne cieki wodne, które przecinają skontrastowane, twarde skały tego obszaru, utworzyły łańcuch małych dolin o zróżnicowanym zorientowaniu i kształcie, tworzącym jednak jeden z głównych elementów charakteryzujących strukturę rzeźby terenu Périgord. Tylko doliny, bogate w gleby aluwialne, dobrze nadają się pod uprawę zbóż. Zbocza, które są na ogół strome i porośnięte drzewami, przeznacza się raczej pod wypas.

Złożona struktura geologiczna sprzyjała powstaniu licznych złóż surowców mineralnych (żelazo, złoto, wapń, kaolin). Niektóre z nich wykorzystuje się do produkcji gliny smektycznej typu bentonitowego i montmorylonitowego o szczególnych właściwościach.

Klimat panujący na tym obszarze jest na ogół łagodny (łagodny oceaniczny), tzn. podlegający północno-atlantyckiemu wpływowi klimatycznemu, ale z wyraźnymi wpływami klimatu kontynentalnego i śródziemnomorskiego.

Uprawa kukurydzy jest bardzo rozpowszechniona na tym obszarze. Powszechnie uprawiane są zboża z rodziny traw, głównie pszenica zwyczajna i pszenżyto.

Jeśli chodzi zaś o czynnik ludzki, znaczący rozwój hodowli drobiu w Périgord rozpoczął się w XIV w.

Jednak Périgord staje się w pełni obszarem produkcji drobiu dopiero w XIX w., chociaż sektor ten nadal zachowuje swój tradycyjny i rodzinny charakter.

W 1953 r. powstaje związek hodowców „Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord". W przepisach technicznych z tamtego okresu związek ten określa metodę chowu drobiu jako tradycyjną metodę stosowaną w gospodarstwach rolnych w Périgord.

Rozwój branży i uznana renoma tego drobiu zachęcają hodowców drobiu z tego regionu do rozwijania produkcji drobiu „świątecznego" w oparciu o tradycyjne umiejętności zachowane w Périgord.

Chów kapłonów rozwija się w oparciu o praktyki stosowane w chowie kurczaków: odmiany wolnorosnące i odporne, dostosowane do chowu wybiegowego, w którym odtwarza się dawne warunki hodowlane.

Wiedza z zakresu żywienia okazuje się szczególnie przydatna w chowie takich kurczaków i ich tuczeniu. Jak w przeszłości, hodowca rozsypuje codziennie kilka garści niełuskanych ziaren zbożowych na ściółkę kurnika. Dawkę zbóż uzupełnia się bentonitem, który znany jest w Périgord z korzystnego wpływu na trawienie u drobiu.

Specyfika produktu

„Chapon du Périgord" jest rodzajem drobiu tłustego, spożywanego przy okazji świąt, z bardzo dobrze rozwiniętymi, wypukłymi mięśniami. Cała masa mięśniowa przerośnięta jest tłuszczem międzymięśniowym zwanym „marmurkowym", a ilość tłuszczu podskórnego jest bardzo znacząca.

Prezentacja całych tuszek jest niezwykle staranna i wolna od wad.

Związek przyczynowy

Obszar geograficzny produkcji, ze względu na łagodny klimat oceaniczny i wysokość na poziomem morza (niska do średniej), stanowi miejsce, które sprzyja chowowi drobiu.

Bogate w glebę aluwialną doliny wykorzystuje się do uprawy zbóż, podczas gdy zbocza – często strome i zadrzewione – służą kurczętom za wybieg.

Zastosowanie zbóż w dawce pokarmowej wiąże się z regularnym i poświadczonym od dawna występowaniem tych upraw w gospodarstwach rolnych w Périgord i stanowi specyficzny i szczególnie dobrze zrównoważony sposób żywienia, jeśli chodzi o wzrost i tuczenie drobiu.

Wśród stosowanych zbóż szczególne miejsce zajmuje kukurydza, której uprawa jest najbardziej rozpowszechniona: brak osłonki na nasieniu jest korzystny dla trawienia i powoduje lepsze przyswajanie; dzięki wysokiej zawartości tłuszczy i skrobi jest to zboże szczególnie kaloryczne, wskazane w chowie drobiu dobrze umięśnionego lub nawet tłustego.

Systematyczne uzupełnianie dawki żywieniowej glinką (bentonitem) zapewnia dobrą higienę i lepsze warunki w pomieszczeniu hodowlanym, co sprzyja harmonijnemu i systematycznemu rozwojowi drobiu. Taka metoda chowu, stosowana przez hodowców z Périgord, ma duże znaczenie i jest uzasadniona na potrzeby rozwijania masy mięśniowej „Chapon du Périgord" i jego tuczu, gdyż kurczęta te należą do odmiany wolnorosnącej, o wyjątkowo długim chowie.

Uzupełnianie wszystkich składników żywieniowych bentonitem powoduje lepsze przyswajanie dawki pokarmowej przez całe życie zwierzęcia. Dzięki temu wszystkie tkanki rozwijają się lepiej, szczególnie mięśnie, a tłuszcz jest lepiej rozłożony. Z tego też powodu tuszki „Chapon du Périgord" charakteryzują się tłuszczem międzymięśniowym zwanym „marmurkowym", a ilość tłuszczu podskórnego jest bardzo znacząca.

Praktykę tę hodowcy łączą z tradycyjnym zwyczajem rozsypywania codziennie kilku garści niełuskanych ziaren zbożowych na ściółkę kurnika. Ta tradycyjna praktyka, która pozwalała niegdyś gospodyniom zawołać kurczęta, wzmacnia więź między hodowcą i jego drobiem, pobudza pisklęta do instynktownego dziobania i ułatwia korzystanie z wybiegów. Oznacza to dla kurcząt większą aktywność fizyczną, dzięki której bardziej rozwijają się mięśnie, a tłuszcz jest lepiej rozmieszczony wokół mięśni.

Już u piskląków pobudza to również pracę żołądka mięśniowego, a co za tym idzie wpływa na lepsze przyswajanie składników dawki pokarmowej, przyczyniając się do rozwoju masy mięśniowej.

Praktyka ta sprzyja również grzebaniu przez pisklaki w podłożu, co przyczynia się do jego przewietrzania i utrzymania dłużej w stanie suchym – czynnikach istotnych ze względu na długość chowu tego rodzaju drobiu.

Codzienny nawyk grzebania w podłożu i jego przewracania ma szczególne znaczenie dla kapłonów, wziąwszy pod uwagę długość chowu tego przeznaczonego na świąteczne stoły drobiu, którego ostatni etap odbywa się w zamknięciu. Przebywanie kapłonów w zamkniętych pomieszczeniach na bardzo czystym podłożu – które ma miejsce na etapie tuczu – wpływa korzystnie na stan upierzenia. Skubanie ptaków jest dzięki temu łatwiejsze, co zapewnia nienaganną prezentację całych tusz, w szczególności w tradycyjnej wersji lokalnej zwanej „méti-fait".

Chów wolnowybiegowy, na wybiegach, które często są strome i zadrzewione, ma również znaczenie dla cech charakterystycznych „Chapon du Périgord": kurczaki mają dzięki temu solidniejszy kościec, który jest w stanie utrzymać bardziej rozwinięte mięśnie (filety i udka).

Okres tuczu w zamkniętym pomieszczeniu sprzyja tworzeniu tkanki tłuszczowej między mięśniami, dając w rezultacie mięso kapłona „Chapon du Périgord" o specyficznej konsystencji, zwanej „marmurkową".

Wszystkie te czynniki przedstawił w 1929 r. Mazille, słynny szef kuchni z tego regionu, w swoim zbiorze lokalnych przepisów: „Jedną z głównych przyczyn wyśmienitej jakości drobiu z Périgord jest sposób jego odżywiania i tuczenia, oparty na kukurydzy".

Renomę „Chapon du Périgord" potwierdzały, począwszy od XIX w., liczne nagrody zdobywane właśnie przez hodowców z Périgord w konkursach, organizowanych najpierw w Dordogne (1862), a następnie w sąsiednich departamentach (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866).

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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