C/2026/4915

13.10.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/4915)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Chapon du Périgord»

Número de referência UE: PGI-FR-01377-AM01 — 25.6.2026

1. **Nome do produto**

«Chapon du Périgord»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (Ministério da Agricultura, do Agroalimentar e da Soberania Alimentar)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

O pedido de alteração da IGP «Chapon du Périgord» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) Alteração da denominação da indicação geográfica protegida;

b) Risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Introdução de novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Dados de contacto

Descrição

Atualizam-se os dados de contacto do INAO e do agrupamento requerente.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Descrição do produto

Descrição

A descrição do produto do caderno de especificações é alterada. Especifica-se que as raças de crescimento lento de que provém o «Chapon du Périgord» são rústicas. Acrescentam-se igualmente características sobre a cor, branca ou amarela, da pele e das patas.

Suprime-se a distinção entre tipos de raças em função da cor da carne, branca (raça não careca) ou amarela (raça careca), mantendo a obrigação de utilizar raças de crescimento lento.

É incorporado o peso de 2,6 kg para a versão «métifet» do capão.

Os tipos de acondicionamento são alargados, a fim de ter em conta futuros avanços tecnológicos.

Especifica-se a classificação das carcaças e pedaços na classe A.

Aos produtos que podem ser comercializados sob a denominação «Chapon du Périgord» são adicionadas as miudezas (coração, fígado, moela), frescas ou ultracongeladas.

Adita-se um peso mínimo de 90 % das carcaças evisceradas sem miudezas para as aves de capoeira destinadas a desmancha, a fim de valorizar os pedaços provenientes de aves de capoeira conformes com o caderno de especificações.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Delimitação da área geográfica

Descrição

Atualiza-se a lista de municípios de modo a torná-la conforme com o *Code officiel géographique* (código geográfico oficial) de 2025, sem alterar a área de produção.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Elementos que comprovam que o produto é originário da área geográfica

Descrição

Suprime-se o sistema de rastreabilidade, uma vez que não fornece quaisquer informações adicionais. O quadro é suficientemente exaustivo.

Atualiza-se o quadro de acordo com o conjunto de alterações introduzidas no caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Descrição do método de obtenção do produto

Descrição

— Subsecção 5.1 Ciclo de vida do produto

Suprime-se o fluxograma do ciclo de vida do produto, uma vez que não fornece quaisquer informações adicionais.

— Sub-rubrica 5.2 Criação

Especifica-se que as raças utilizadas são rústicas de crescimento lento. Suprime-se o caráter «cou-nu»/«non cou-nu» («careca/não careca»), bem como a lista de raças utilizáveis e a obrigação de o Conselho de Administração aprovar a utilização de uma raça rústica de crescimento lento não mencionada no caderno de especificações.

Introduz-se a proibição de utilizar óleo de palma na alimentação dos capões.

As fases de alimentação dos capões são reduzidas de quatro para três, com a supressão das datas de transição entre o crescimento e o acabamento, o que proporciona maior flexibilidade para adaptar a ração. A taxa média de cereais na ração é calculada por ponderação ao longo de toda a fase de crescimento.

Especifica-se que os tratamentos com antibióticos se limitam às intervenções estritamente necessárias para restabelecer a saúde dos capões.

É aditada uma disposição que obriga à presença de janelas e alçapões nos edifícios.

A capação deve ser efetuada por operadores experientes.

A área mínima de parque para os capões até ao 91.º dia é reduzida de 4 m^2 por cabeça para 2 m^2 por cabeça, para corresponder à mesma densidade que para os frangos.

Especifica-se o número de árvores e arbustos no parque (pelo menos um por 150 aves).

É aditado um período de 7 dias úteis entre a recolha das aves de capoeira e a limpeza/desinfeção dos edifícios.

São apresentados pormenores sobre a duração do período de vazio sanitário, indicando, nomeadamente, que pode ser reduzido para 12 dias desde que o total dos três últimos períodos de vazio sanitário exceda 42 dias.

— Subsecção 5.3 Condições de recolha e de transporte para o matadouro

Suprime-se o tempo máximo de espera de 6 horas antes do abate.

Cria-se uma subsecção 5.4 Produção das miudezas, que contém disposições sobre as condições de preparação das miudezas nos matadouros.

— Subsecção 5.5 Desmancha dos produtos e apresentação dos produtos de corte

O período entre o abate e a desmancha é prolongado.

— Subsecção 5.6 Acondicionamento e apresentação dos produtos frescos

Os tipos de acondicionamento são alargados, a fim de ter em conta futuros avanços tecnológicos.

— Subsecção 5.7 Ultracongelação dos produtos

O período entre o abate e a ultracongelação é prolongado.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Elemento que demonstra a relação com a origem geográfica

Descrição

Esta parte é reformulada para ter em conta o limite de 2 500 palavras do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Elementos específicos da rotulagem

Descrição

O logótipo do agrupamento passa a ser facultativo, a fim de ter em conta a diversidade de dimensão das embalagens.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Exigências nacionais

Descrição

Adaptam-se os principais pontos a controlar de acordo com as alterações introduzidas no caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Chapon du Périgord»

Número de referência UE: PGI-FR-01377-AM01 — 25.6.2026

1. **Denominação(ões)**

«Chapon du Périgord»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

02 — CARNES E MIUDEZAS, COMESTÍVEIS

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente à denominação registada*

O «Chapon du Périgord» é uma ave de capoeira de raças rústicas de crescimento lento, com pele e patas de cor branca ou amarela.

O «Chapon du Périgord» um galo jovem, castrado cirurgicamente antes de atingir a maturidade sexual, criado durante um período mínimo de 150 dias, incluindo uma fase final de engorda. A carcaça inteira apresenta um peso mínimo de 3,0 kg para a versão limpa, 2,6 kg para a versão «métifet» e 2,5 kg para a versão pronta a cozinhar, apresentada na classe A.

É uma ave de capoeira destinada a ocasiões festivas, bem nutrida, de massas musculares muito desenvolvidas e cheias, bem distribuídas por um esqueleto fino. A pele, muito fina e uniforme, de cor intensa (amarelo ou branco), deixa transparecer um estado de engorda subcutâneo muito importante. O conjunto das massas musculares apresenta um estado de engorda intramuscular designado por «marmoreado».

Pode ser comercializado em carcaça ou em pedaços, fresco ou ultracongelado. Apresenta-se à venda não embalado ou acondicionado em embalagem protetora.

As miudezas (coração, fígado, moela) são comercializadas frescas ou ultracongeladas.

Apresentação da carcaça de «Chapon du Périgord»:

— carcaça limpa (capão depenado, eviscerado, com cabeça, patas e miudezas),

— carcaça «pronta a cozinhar» (capão depenado, eviscerado, sem cabeça, com ou sem tarso),

— carcaça «métifet» ou «méti-fait» (capão depenado, eviscerado, com ou sem tarso, e com a cabeça entalada debaixo da asa).

A qualidade de apresentação das carcaças inteiras ou dos pedaços é particularmente cuidada e isenta de defeitos.

As carcaças e os pedaços devem satisfazer os seguintes critérios de apresentação:

— as carcaças comercializadas inteiras pertencem à categoria A,

— os pedaços satisfazem os critérios de apresentação da categoria A e podem provir de carcaças da categoria A ou de carcaças que apresentem ligeiros defeitos, com um peso mínimo de 90 % das carcaças evisceradas sem miudezas.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A criação e o abate do «Chapon du Périgord» ocorrem na área geográfica.

Os matadouros do Périgord desenvolveram e preservam um saber-fazer específico que contribui para a qualidade final da apresentação dos produtos, nomeadamente a «méti-fait», e para a sua reputação.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

A desmancha e o acondicionamento ocorrem no local de abate. Permite-se assim o encadeamento das operações e evita-se um impacto negativo na qualidade da carne, que, quando comercializada fresca, é um produto frágil que se deteriora rapidamente em contacto com o ar.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Além das menções obrigatórias previstas pela regulamentação aplicável à rotulagem e à apresentação dos géneros alimentícios, os rótulos incluem a denominação registada do produto e o símbolo IGP da União Europeia no mesmo campo visual.

Os rótulos podem ostentar o logótipo comum disponibilizado a todos os operadores que cumpram o caderno de especificações.

5. **Descrição sucinta da área geográfica**

Departamento de Dordogne: todos os municípios.

Departamento de Charente:

todo o território dos seguintes municípios: 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;

Departamento de Charente-Maritime:

todo o território dos seguintes municípios: 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;

Departamento de Corrèze, com exceção dos municípios de:

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;

e com exceção da parte do município de Argentat-sur-Dordogne apenas para o território do município delegado de Saint-Bazile-de-la-Roche;

Departamento de Gironde:

todo o território dos seguintes municípios: 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;

Departamento de Haute-Vienne, com exceção dos municípios de:

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;

Departamento de Lot-et-Garonne:

todo o território dos seguintes municípios: 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;

Departamento de Lote, com exceção dos municípios de:

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. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ Reputação

☑ Qualidade específica

☐ Outras características

Resumo da relação

A relação com a origem do «Chapon du Périgord» está ligada à sua reputação e à qualidade do produto, graças à forma como é criado e ao saber-fazer dos criadores que distribuem cereais em grão na cama e, sobretudo, a uma alimentação baseada numa ração composta obrigatoriamente por 2 cereais e um suplemento argiloso (bentonite).

Especificidade da área geográfica

A área geográfica situa-se no quarto sudoeste da França, centrada no departamento de Dordogne.

O Périgord corresponde a uma vasta zona de sopé globalmente inclinada na direção norte-este/sul-oeste. Muitos são os cursos de água que, ao atravessar as rochas de resistência contrastada da região, formaram uma rede de pequenos vales, orientados e perfilados diversamente, mas que constitui um dos elementos maiores e estruturantes do relevo do Périgord. Só os vales, ricos em aluviões, são realmente propícios ao cultivo dos cereais. Nas encostas, muitas vezes inclinadas e arborizadas, prevalece a produção animal.

A complexidade geológica privilegiou a presença de depósitos minerais abundantes (ferro, ouro, calcário, caulino). Entre eles, contam-se os explorados para produção de argila esmética, de tipo bentonite e montmorilonite, de propriedades específicas.

O clima da área geográfica é globalmente temperado, de tipo «oceânico esbatido», ou seja, sujeito ao regime climático do norte do oceano Atlântico, mas de influências marcadas, de tipo continental e mediterrânico.

A cultura do milho está muito presente em toda a área geográfica. Os cereais de pragana são amplamente cultivados, com predominância para o trigo mole e o triticale.

No que respeita aos fatores humanos, foi a partir do século XIV que a criação de aves de capoeira se desenvolveu exponencialmente no Périgord.

No entanto, só no século XIX é que o Périgord se tornou terra de produção avícola, muito embora esta produção conserve caráter tradicional, de tipo familiar.

O primeiro «Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord» (Associação de defesa do frango caseiro do Périgord) nasceu em 1953. No regulamento técnico da época define-se o modo de criação das aves de capoeira «de acordo com o método caseiro tradicional do Périgord».

O desenvolvimento e a notoriedade adquiridos pelo setor incitaram os avicultores do Périgord a desenvolver uma produção de aves de capoeira destinadas a épocas festivas, com base no saber-fazer tradicional preservado na região.

A criação de capões desenvolveu-se a partir das mesmas práticas aplicadas à criação de frangos: raças «rústicas de crescimento lento» adaptadas a uma criação ao ar livre que reproduz as condições de criação de antigamente.

O saber-fazer em matéria de alimentação revelou-se particularmente adaptado ao prolongamento da criação e engorda destes frangos. Tal como antigamente, os criadores da região espalham diariamente cereais de grão inteiro na cama do edifício. Assim, complementam a ração de cereais com bentonite, argila bem conhecida no Périgord pelas suas virtudes digestivas para as aves de capoeira.

Especificidade do produto

O «Chapon du Périgord» é uma ave de capoeira para ocasiões festivas, bem nutrida, de massas musculares muito desenvolvidas e cheias. O conjunto das massas musculares apresenta um estado de engorda intramuscular designado por «marmoreado» e um estado de engorda subcutâneo muito importante.

A qualidade de apresentação da carcaça inteira é particularmente cuidada e isenta de defeitos.

Relação causal

A área geográfica, pelo seu clima oceânico ameno e a altitude baixa a média, constitui um local propício para a criação de aves de capoeira.

Os vales, ricos em aluviões, são utilizados para o cultivo de cereais e as encostas, frequentemente inclinadas e arborizadas, para os parques das aves.

A associação destes cereais na ração alimentar baseia-se na sua presença regular e instalada desde há muito nas explorações do Périgord, apresentando um perfil nutricional específico e particularmente bem equilibrado para o desenvolvimento e engorda das aves.

Entre os cereais utilizados, ocupa lugar de eleição o milho, cujo cultivo é preponderante: a ausência de tegumento no grão torna-o mais digerível, facto que aumenta a sua assimilação; o seu teor elevado de matérias gordas e de amido transformam-no num cereal particularmente energético, indicado para obter aves carnudas e mesmo nutridas.

O complemento sistemático da ração alimentar com argila (bentonite) assegura um muito bom estado sanitário e melhores condições de ambiente no edifício, propiciando um crescimento mais harmonioso e regular das aves de capoeira. Esta opção dos criadores do Périgord revela-se particularmente importante e justificada para o desenvolvimento da massa muscular e a engorda do «Chapon du Périgord», resultante da raça de crescimento lento e por isso de criação especialmente longa.

O complemento de todos os alimentos com bentonite proporciona uma melhor assimilação da ração durante toda a vida dos animais. Esta assimilação melhorada favorece o desenvolvimento dos tecidos, nomeadamente dos músculos, bem como uma melhor repartição da gordura. É por este motivo que as carcaças de «Chapon du Périgord» apresentam um estado de engorda intramuscular, designado por «marmoreado», e um estado de engorda subcutâneo muito importante.

Esta prática associa-se à herdada da tradição de distribuição diária de cereais de grão inteiro na cama do edifício. Este gesto ancestral, que permitia antigamente que a camponesa recolhesse as aves de capoeira, reforça a relação entre o criador e os seus animais e estimula nos pintos o instinto de debicar, facilitando posteriormente a exploração dos parques. Este comportamento traduz-se por uma atividade física mais importante, que desencadeia maior desenvolvimento do músculo e melhor repartição da gordura ao nível do mesmo.

Contribui igualmente para estimular o funcionamento da moela desde tenra idade, participando assim na melhor assimilação dos componentes da ração que contribuem para o desenvolvimento da massa muscular.

Além disso, favorece o esgavaratamento contínuo da cama pelos pintos, contribuindo assim para o seu arejamento e para que se mantenha seca durante mais tempo, tendo em conta a duração da criação destas aves de capoeira.

Este hábito diário de esgavaratamento e revolvimento da cama é muito importante para o capão, dada a duração longa de criação destas aves de capoeira destinadas a ocasiões festivas, culminada por um período de clausura. Efetivamente, a presença dos capões em edifício de cama muito limpa, no final do período de engorda, propicia o muito bom estado da plumagem, permitindo evidenciar o seu bom desenvolvimento e, por conseguinte, uma qualidade de apresentação impecável da carcaça inteira, nomeadamente na versão tradicional local, designada por «méti-fait».

A criação ao ar livre em parques frequentemente inclinados e arborizados tem igualmente impacto nas especificidades do «Chapon du Périgord»: traduz-se por uma ossatura mais sólida, que permite um maior desenvolvimento das massas musculares (carne de peito e pernas inteiras).

O período de engorda do «Chapon du Périgord» em edifício propicia a presença de gordura intramuscular que confere à carne de capão a sua textura específica, designada por «marmoreada».

A conjugação destes elementos foi evidenciada em 1929, por La Mazille, cozinheiro célebre da região, na sua recolha de receitas locais: «Uma das principais razões da excelência das aves de capoeira do Périgord explica-se pelo modo como são alimentadas e engordadas com milho».

A reputação do «Chapon du Périgord» está igualmente atestada desde o século XIX, graças a concursos, organizados inicialmente em Dordogne (1862) e depois em todos os departamentos limítrofes (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866), que recompensam maioritariamente os criadores do Périgord.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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