C/2026/4915

13.10.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/4915)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Chapon du Périgord”

Numărul de referință UE: PGI-FR-01377-AM01 – 25.6.2026

1. **Denumirea produsului**

„Chapon du Périgord”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumire

Ministerul Agriculturii, Alimentației și Suveranității Alimentare

6. **Calificarea drept modificare standard**

Cererea de modificare a IGP „Chapon du Périgord” nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii, și anume:

(a) include o modificare a denumirii indicației geografice protejate;

(b) riscă să anuleze legătura cu aria geografică;

(c) presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

Prin urmare, autoritățile franceze consideră că cererea vizează o modificare „standard”.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Date de contact

Descriere

Au fost actualizate coordonatele INAO și ale grupului solicitant.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Descrierea produsului

Descriere

Se modifică descrierea produsului din caietul de sarcini. Se precizează că rasele cu creștere lentă din care provine „Chapon du Périgord” sunt rustice. De asemenea, au fost adăugate detalii privind culoarea albă sau galbenă a pielii și a ghearelor.

S-a eliminat distincția dintre tipurile de rase în funcție de culoarea cărnii, albă (cu gâtul acoperit cu pene) sau galbenă (cu gâtul gol), esențială fiind menținerea obligației de a utiliza rase cu creștere lentă.

A fost inclusă greutatea de 2,6 kg pentru varianta „métifet” a carcasei claponului.

Metodele de ambalare au fost extinse pentru a se ține seama de evoluțiile tehnologice viitoare.

A fost precizată apartenența carcaselor și a bucăților la clasa A.

La produsele care pot fi comercializate sub denumirea „Chapon du Périgord” au fost adăugate organele comestibile (inimă, ficat, pipotă) proaspete sau congelate rapid.

În ceea ce privește păsările de curte destinate tranșării, a fost adăugată o greutate minimă de 90 % carcasele eviscerate fără organe comestibile, în scopul valorificării bucăților de carne de pasăre care respectă caietul de sarcini.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Delimitarea ariei geografice

Descriere

Lista comunelor a fost actualizată pentru a fi aliniată la Codul geografic oficial din 2025, fără a se modifica aria de producție.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Elemente care dovedesc că produsul este originar din aria geografică

Descriere

Sistemul de trasabilitate a fost eliminat, deoarece nu oferă nicio informație suplimentară. Tabelul este suficient de exhaustiv.

Această secțiune a fost aliniată la modificările aduse caietului de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Descrierea metodei de obținere a produsului

Descriere

— Subsecțiunea 5.1 Ciclul de viață al produsului

Ciclul de viață al produsului a fost eliminat, deoarece nu oferă nicio informație suplimentară.

— Subsecțiunea 5.2 Creștere

Se precizează că rasele utilizate sunt rustice cu creștere lentă. A fost eliminată caracteristica „cu gâtul gol”/„cu gâtul acoperit cu pene”, precum și lista raselor utilizabile și cerința ca utilizarea unei rase rustice cu creștere lentă care nu este menționată în caietul de sarcini să fie validată de consiliul de administrație.

A fost adăugată o interdicție privind uleiul de palmier în hrana claponilor.

Fazele de hrănire a claponilor au fost reduse de la 4 la 3, cu eliminarea datelor de tranziție dintre faza de creștere și cea de finisare, ceea ce permite o mai mare flexibilitate pentru adaptarea formulei alimentare. Proporția medie a cerealelor din rație se calculează în mod ponderat pe tot parcursul fazei de creștere.

Se semnalează faptul că tratamentele cu antibiotice sunt limitate la intervențiile strict necesare pentru restabilirea sănătății păsărilor.

A fost adăugată o dispoziție care impune prezența ferestrelor și a trapelor pe hale.

Claponirea trebuie efectuată de operatori cu experiență.

Suprafața minimă a curții pentru claponi până în ziua a 91-a a fost redusă de la 4 m^2/exemplar la de 2 m^2/exemplar pentru a corespunde unei densități identice cu cea a puilor.

Se specifică numărul de arbori și arbuști din curte (cel puțin 1 la 150 de pui).

A fost adăugată o perioadă de 7 zile lucrătoare între preluarea păsărilor de curte și curățarea/dezinfectarea halei.

Au fost furnizate lămuriri cu privire la durata vidului sanitar, indicându-se în special faptul că aceasta poate fi redusă la 12 zile, cu condiția ca totalul ultimelor trei perioade de vid sanitar să depășească 42 de zile.

— Subsecțiunea 5.3 Condiții de preluare și de transport spre abator

A fost eliminat timpul maxim de așteptare de 6 ore înainte de sacrificare.

A fost creată subsecțiunea 5.4 Producția de organe comestibile. Acesta conține dispoziții privind condițiile de preparare a organelor în abatoare.

— Subsecțiunea 5.5 Tranșarea produselor și prezentarea produselor de tranșare

A fost prelungită perioada dintre sacrificare și tranșare.

— Subsecțiunea 5.6 Ambalarea și prezentarea produselor proaspete

Metodele de ambalare au fost extinse pentru a se ține seama de evoluțiile tehnologice viitoare.

— Subsecțiunea 5.7 Congelarea produselor

A fost prelungită perioada dintre sacrificare și congelare.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Element care justifică legătura cu originea geografică

Descriere

Această secțiune a fost rescrisă pentru a se ține seama de limita de 2 500 de cuvinte din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Elemente specifice ale etichetării

Descriere

Logoul grupului a devenit opțional pentru a se ține seama de diversitatea dimensiunilor ambalajelor.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Cerințele naționale

Descriere

Punctele principale care trebuie verificate au fost aliniate la modificările propuse ale caietului de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Chapon du Périgord”

Numărul de referință UE: PGI-FR-01377-AM01 – 25.6.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Chapon du Périgord”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Franța

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

02 - CARNE ȘI ORGANE COMESTIBILE

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Chapon du Périgord” este o pasăre obținută din rase rustice cu creștere lentă, cu pielea și ghearele de culoare albă sau galbenă.

Este un pui de găină mascul, castrat chirurgical înainte de a fi ajuns la maturitatea sexuală. Durata minimă de creștere este de 150 de zile și include o etapă finală de îngrășare. Aceasta oferă o carcasă întreagă cu o greutate minimă de 3,0 kg pentru varianta fără intestine, de 2,6 kg pentru varianta „métifet” și de 2,5 kg pentru varianta „gata pentru gătit”, a cărei prezentare aparține clasei A.

Se prezintă ca o pasăre de curte mare, consumată la ocazii festive, cu o masă musculară foarte dezvoltată și rotunjită, bine repartizată pe un schelet delicat. Pielea foarte fină, de culoare intensă (galbenă sau albă) și uniformă, lasă să se vadă un strat subcutanat de grăsime foarte mare. Întreaga masă musculară are un aspect „marmorat" datorat prezenței grăsimii intramusculare.

Produsul este comercializat sub formă de carcasă sau de bucăți, proaspete sau congelate. Produsul este prezentat spre vânzare neambalat sau cu ambalaj de protecție.

Organele comestibile (inimă, ficat, pipotă) sunt comercializate proaspete sau congelate.

Carcasele au următoarele forme:

— carcasă fără intestine (clapon fără pene, eviscerat, cu cap, gheare și organe comestibile);

— carcasă „gata pentru gătit" (clapon fără pene, eviscerat, fără cap, cu sau fără picioare);

— carcasă „métifet" sau „méti-fait" (clapon fără pene, eviscerat, cu sau fără picioare și cu capul pliat sub aripă).

Se acordă o mare importanță modului de prezentare a carcaselor întregi sau a bucăților, acestea neavând niciun defect.

Carcasele și bucățile de carne trebuie să îndeplinească următoarele criterii de prezentare:

— Carcasele comercializate întregi fac parte din clasa A.

— Bucățile îndeplinesc criteriile de prezentare pentru clasa A și pot să provină din carcase de clasa A sau din carcase cu ușoare defecte, iar greutatea lor minimă este de 90 % din carcasele eviscerate fără organe comestibile.

4.3. *Derogări privind originea hranei pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind proveniența materiilor prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

—

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Atât creșterea, cât și sacrificarea au loc în aria geografică.

Abatoarele din Périgord au dezvoltat și au menținut competențe specifice care contribuie la reputația produsului și la calitatea finală a prezentării produselor, în special la prezentarea variantei „méti-fait".

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Tăierea și ambalarea se efectuează la locul de sacrificare. Acest lucru permite continuitatea acestor operațiuni, evitându-se astfel un impact negativ asupra calității cărnii, care, atunci când este comercializată proaspătă, este un produs fragil care se deteriorează rapid în contact cu aerul.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Pe lângă mențiunile obligatorii prevăzute de reglementările privind etichetarea și prezentarea produselor alimentare, etichetarea trebuie să includă, în același câmp vizual, denumirea înregistrată a produsului și simbolul IGP al Uniunii Europene.

Pe etichete poate figura logoul comun pus la dispoziția tuturor operatorilor care respectă caietul de sarcini al produsului.

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Departamentul Dordogne: toate localitățile;

Departamentul Charente:

Comune incluse în totalitate: 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;

Departamentul Charente-Maritime:

Comune incluse în totalitate: 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;

Departamentul Corrèze, cu excepția comunelor:

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;

Și cu excepția părții din comuna Argentat-sur-Dordogne care acoperă numai teritoriul comunei delegate Saint-Bazile-de-la-Roche;

Departamentul Gironde:

Comune incluse în totalitate: 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;

Departamentul Haute-Vienne, cu excepția comunelor:

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;

Departamentul Lot-et-Garonne:

Comune incluse în totalitate: 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;

Departamentul Lot, cu excepția comunelor:

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. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cauzală cu originea geografică se bazează pe

☑ reputație

☑ o anumită calitate

☐ alte caracteristici

Rezumatul legăturii

Legătura cu originea produsului „Chapon du Périgord" se bazează pe reputația și pe calitatea acestuia, datorate modului de creștere și priceperii crescătorilor, care distribuie cereale întregi pe litiera de paie și, mai ales, oferă o alimentație bazată pe o rație compusă obligatoriu din 2 tipuri de cereale și un supliment de argilă (bentonită).

Specificitatea ariei geografice

Aria geografică se situează în zona de sud-vest a Franței, în jurul departamentului Dordogne.

Astfel definită, regiunea Périgord corespunde unei vaste zone situate la poalele munților, cu o înclinație generală de la nord-est spre sud-vest. Numeroasele râuri au creat o serie de mici văi odată cu trecerea lor prin această zonă în care au întâlnit obstacole sub forma unor roci cu rezistență diferită. Aceste văi sunt diferite din punctul de vedere al orientării și al profilului, însă constituie unul dintre principalele elemente structurale ale peisajului din Périgord. Numai văile, bogate în aluviuni, sunt cu adevărat propice cultivării cerealelor. Pantele, adesea abrupte și acoperite cu copaci, sunt mai degrabă dedicate creșterii animalelor.

Complexitatea geologică a favorizat prezența a numeroase zăcăminte miniere (fier, aur, calcar, caolin). Dintre acestea, unele sunt exploatate pentru producția argilei smectice, de tipul bentonitei și al montmorillonitului, cu proprietăți specifice.

Clima ariei geografice este în general temperată, de tip „oceanic modificat”, și anume supusă sistemului climatic din nordul Oceanului Atlantic, dar cu influențe semnificative atât de tip continental, cât și de tip mediteraneean.

Cultivarea porumbului este foarte prezentă în toată aria geografică. Păioasele sunt cultivate pe scară largă, predominând grâul comun și triticala.

În ceea ce privește factorii umani, începând din secolul al 14-lea creșterea păsărilor de curte a evoluat în mod semnificativ în Périgord.

Abia în cursul secolului al 19-lea, Périgord devine o zonă avicolă în sine, în care producția își păstrează totuși caracterul tradițional, de tip familial.

Primul „Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord” a apărut în 1953. În normele sale tehnice din acel moment, acesta definește modul în care se cresc păsările de curte „în conformitate cu metoda agricolă utilizată în Périgord”.

Dezvoltarea și reputația dobândită în ceea ce privește carnea de pui îi determină pe avicultorii din Périgord să dezvolte producția de păsări de curte destinate consumului în perioada sărbătorilor, utilizând cunoștințe tradiționale care s-au păstrat în Périgord.

Creșterea claponilor se dezvoltă utilizând aceleași practici ca și în sectorul creșterii puilor de găină: sunt utilizate rasele „rustice cu creștere lentă”, adaptate sistemului de creștere în aer liber, care reproduce condițiile de creștere a păsărilor din trecut.

Cunoștințele în materie de hrană sunt adaptate în mod special duratei îndelungate de creștere a acestor pui și îngrășării lor. Ca și în trecut, crescătorul din Périgord distribuie zilnic câțiva pumni de cereale, sub formă de boabe întregi, pe litiera de paie din hală. De asemenea, el completează rația de cereale cu bentonită, argila bine-cunoscută în Périgord pentru proprietățile sale digestive în ceea ce privește păsările de curte.

Specificitatea produsului

„Chapon du Périgord” este o pasăre de curte mare, consumată la ocazii festive, cu o masă musculară foarte dezvoltată și rotunjită. Întreaga masă musculară are un aspect „marmorat” datorat prezenței grăsimii intramusculare și un strat subcutanat de grăsime foarte mare.

Se acordă o mare importanță modului de prezentare a carcaselor întregi, acestea neavând niciun defect.

Legătura cauzală

Aria geografică, datorită climei sale oceanice blânde și altitudinii mici și medii, reprezintă un loc bun de creștere a păsărilor de curte.

Văile, bogate în aluviuni, sunt utilizate pentru cultivarea cerealelor, iar pantele, adesea abrupte și acoperite cu copaci, servesc drept terenuri pentru creșterea păsărilor.

Asocierea acestor cereale în rația de hrană se bazează pe prezența lor regulată și recunoscută de mult timp în sistemele de rotație a culturilor ale fermierilor din Périgord și prezintă un profil nutrițional specific și foarte bine echilibrat pentru dezvoltarea și îngrășarea păsărilor de curte.

Printre cerealele folosite, porumbul este utilizat preponderent și este și cel mai cultivat: lipsa unui tegument pe bob îl face mai ușor de digerat și, astfel, îi conferă un mai mare grad de asimilare; conținutul său ridicat de materii grase și de amidon face ca porumbul să fie o cereală cu conținut energetic foarte ridicat, indicată pentru a obține păsări cărnoase și mari.

Completarea în mod sistematic a rației de hrană cu argilă (bentonită) asigură o foarte bună stare de sănătate și cele mai bune condiții ambientale în hală, ceea ce contribuie la creșterea mai armonioasă și uniformă a păsărilor de curte. Această alegere a crescătorilor din Périgord este deosebit de importantă și justificată pentru dezvoltarea masei musculare și îngrășarea claponului „Chapon du Périgord” obținut dintr-o rasă cu creștere lentă, a cărui perioadă de creștere este deosebit de lungă.

Completarea cu bentonită a tuturor alimentelor duce la o mai bună asimilare a rației pe durata întregii vieți a păsării. Această asimilare mai bună favorizează o mai bună dezvoltare a tuturor țesuturilor, în special a mușchilor, și o mai bună distribuire a grăsimii. Din acest motiv, carcasele claponilor „Chapon du Périgord” au un aspect „marmorat” datorat prezenței grăsimii intramusculare și un strat subcutanat de grăsime foarte mare.

Această practică este asociată cu cea moștenită prin tradiție, de a distribui câțiva pumni de cereale sub formă de bob întreg pe litiera din hală. Acest gest ancestral, care permitea în trecut fermierei să strângă păsările, consolidează legătura dintre crescător și păsările sale, stimulează instinctul puilor de a ciuguli și încurajează, de asemenea, explorarea spațiilor exterioare. Acest comportament duce la o activitate fizică sporită, care are drept rezultat o musculatură mai dezvoltată și o mai bună repartiție a grăsimii la nivelul musculaturii.

El contribuie, de asemenea, la stimularea de la o vârstă fragedă a funcționării pipotei și, prin urmare, contribuie la o mai bună asimilare a componentelor rației de hrană, ceea ce ajută la dezvoltarea masei musculare.

De asemenea, acest comportament favorizează răscolirea în continuu a litierei de către pui, ceea ce contribuie la menținerea acesteia aerisită și uscată pentru mai mult timp, având în vedere perioada de creștere a acestor păsări.

Răscolirea și întoarcerea zilnică a litierei sunt deosebit de importante pentru claponi, având în vedere perioada îndelungată de creștere a acestor păsări de curte destinate consumului în perioada sărbătorilor, perioada de creștere încheindu-se cu o perioadă în claustrare. Într-adevăr, prezența claponilor în interiorul halei pe o litieră curată, la sfârșitul perioadei de îngrășare, este benefică pentru penaj. Acest lucru duce la o deplumare mai ușoară și, astfel, la o calitate impecabilă a prezentării carcaselor întregi, în special în ceea ce privește forma tradițională numită „méti-fait".

Creșterea în aer liber, pe terenuri adeseori în pantă și cu arbori, are, de asemenea, un impact asupra caracteristicilor specifice ale produsului „Chapon du Périgord": rezultatul este o osatură mai solidă care permite o mai mare dezvoltare a masei musculare (fileuri și pulpe).

Pentru „Chapon du Périgord", perioada de îngrășare în hală favorizează dezvoltarea grăsimii intramusculare, ceea ce îi conferă cărnii claponului o textură specifică, numită „marmorată".

Toate aceste elemente au fost descrise în 1929 de către La Mazille, o celebră bucătăreasă din regiune, în culegerea sa de rețete locale: „Unul dintre principalele motive care stau la baza excelenței păsărilor de curte din Périgord este modul în care ele sunt hrănite și îngrășate cu porumb".

Reputația claponului „Chapon du Périgord" este dovedită, de asemenea, începând din secolul al 19-lea, grație unor concursuri organizate mai întâi în Dordogne (1862) și apoi în toate departamentele vecine (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866), care recompensează în principal crescătorii din Périgord.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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