C/2026/4915

13.10.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/4915)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Chapon du Périgord“

Referenčné číslo EÚ: PGI-FR-01377-AM01 – 25. júna 2026

1. **Názov výrobku**

„Chapon du Périgord“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Organizácia

Ministerstvo poľnohospodárstva, agropotravinárstva a potravinovej sebestačnosti

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Žiadosť o zmenu CHZO „Chapon du Périgord“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie, konkrétne:

a) nemení sa ňou názov chráneného zemepisného označenia;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Kontaktné údaje

Opis

Aktualizovali sa kontaktné údaje inštitútu INAO.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Opis výrobku

Opis

Zmenil sa opis výrobku v špecifikácii. Spresnilo sa, že pomaly rastúce plemená, z ktorých pochádza výrobok „Chapon du Périgord“, sú odolné. Doplnili sa aj podrobnosti o bielej alebo žltej koži a nohách.

Rozlíšenie medzi typmi plemien na základe toho, či je mäso biele (bez holého krku) alebo žlté (s holým krkom), bolo zrušené, pričom hlavným cieľom je zachovať požiadavku na používanie pomaly rastúcich plemien.

Bola zahrnutá hmotnosť 2,6 kg pre kapúny v úprave „métifet“ (čiastočne spracovanej).

Rozšírili sa možnosti balenia s ohľadom na budúci technologický vývoj.

Spresnilo sa, že jatočné telá a hydinové diely sa zaraďujú do triedy A.

K výrobkom, ktoré sa môžu uvádzať na trh pod názvom „Chapon du Périgord“, sa doplnili čerstvé alebo mrazené droby (srdce, pečeň, žalúdok).

V prípade hydiny určenej na porciovanie bola doplnená minimálna hmotnosť na úrovni 90 % vypitvaných jatočných tiel bez drobov, aby sa čo najlepšie využili diely z hydiny spĺňajúcej požiadavky špecifikácie.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vymedzenie zemepisnej oblasti

Opis

Zoznam obcí sa aktualizoval tak, aby bol v súlade s úradným zemepisným kódexom z roku 2025, bez toho, aby sa zmenila oblasť výroby.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Dôkaz o tom, že výrobok pochádza zo zemepisnej oblasti.

Opis

Diagram vysledovateľnosti sa vypustil, pretože sa ním neposkytujú žiadne dodatočné informácie. Tabuľka obsahuje dostatok informácií.

Tento oddiel bol zosúladený so zmenami vykonanými v špecifikácii výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Opis metódy výroby

Opis

— Podnadpis 5.1. Životný cyklus výrobku

Diagram životného cyklu sa vypustil, pretože sa ním neposkytujú žiadne dodatočné informácie.

— Podnadpis 5.2. Chov

Spresnilo sa, že použité plemená sú odolné a pomaly rastúce. Vlastnosť týkajúca sa holého/opereného krku sa vypustila a vypustil sa aj zoznam použiteľných plemien a požiadavka, aby správna rada schválila použitie odolného pomaly rastúceho plemena, ktoré nie je uvedené v špecifikácii.

Doplnil sa zákaz používania palmového oleja v krmive pre kapúnov.

Počet fáz výkrmu kapúnov bol znížený zo štyroch na tri v dôsledku zrušenia dátumov prechodu medzi fázou rastu a fázou záverečného výkrmu, čo umožňuje väčšiu flexibilitu pri prispôsobovaní zloženia krmiva. Priemerný obsah obilnín v kŕmnej dávke sa bude odteraz vypočítavať na váženom základe za celú fázu rastu.

Stanovilo sa, že liečba antibiotikami sa musí obmedzovať len na prípady, ktoré sú bezpodmienečne nevyhnutné na obnovenie dobrého zdravotného stavu zvierat.

Doplnilo sa ustanovenie, podľa ktorého musia byť chovné objekty vybavené oknami a prielezmi.

Kastráciu musia vykonávať skúsení pracovníci.

Minimálna plocha výbehu pre kapúny vo veku do 91 dní bola znížená zo 4 m^2 na 2 m^2 na kus v súlade s hustotou chovu kurčiat.

Stanovil sa počet stromov a kríkov vo výbehu (minimálne jeden na 150 kusov).

Bola stanovená lehota siedmich pracovných dní medzi odobratím hydiny a vyčistením/dezinfekciou chovného objektu.

Uvádzajú sa podrobnosti o dĺžke obdobia vyskladnenia chovných priestorov, pričom sa konkrétne uvádza, že toto obdobie možno skrátiť na 12 dní za predpokladu, že celková dĺžka posledných troch období vyskladnenia presiahla 42 dní.

— Podnadpis 5.3. Podmienky odobratia hydiny a prepravy na bitúnok

Maximálna šesťhodinová čakacia lehota pred zabitím bola vypustená.

Vložil sa podnadpis 5.4. Príprava drobov. Obsahuje ustanovenia o podmienkach prípravy drobov na bitúnkoch.

— Podnadpis 5.5. Porciovanie a prezentácia porciovaných výrobkov

Predĺžila sa lehota medzi zabitím a porciovaním.

— Podnadpis 5.6. Balenie a prezentácia čerstvých výrobkov

Rozšírili sa možnosti balenia s ohľadom na budúci technologický vývoj.

— Podnadpis 5.7. Zmrazenie výrobkov

Predĺžila sa lehota medzi zabitím a zmrazením.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Dôkazy o súvislosti so zemepisným pôvodom

Opis

Tento oddiel sa prepísal s ohľadom na limit 2 500 slov v jednom dokumente.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Špecifické prvky označovania

Opis

Logo skupiny sa stalo voliteľným, aby sa zohľadnila rôznorodosť veľkostí obalov.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vnútroštátne požiadavky

Opis

Hlavné body, ktoré je potrebné skontrolovať, boli zosúladené s navrhovanými zmenami špecifikácie výrobku.

☐ sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Chapon du Périgord“

Referenčné číslo EÚ: PGI-FR-01377-AM01 – 25. júna 2026

1. **Názov (názvy)**

„Chapon du Périgord“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

02 – MÄSO A JEDLÉ MÄSOVÉ DROBY

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Chapon du Périgord“ je hydina s bielou alebo žltou kožou a nohami, ktorá pochádza z odolných pomaly rastúcich plemien.

Ide o kohúta, ktorý bol chirurgicky vykastrovaný ešte pred dosiahnutím pohlavnej zrelosti. Chová sa minimálne 150 dní vrátane záverečnej fázy výkrmu. Výsledkom je celé jatočné telo s minimálnou hmotnosťou 3,0 kg v prípade čiastočne vypitvanej verzie, 2,6 kg v prípade verzie „métifet“ (čiastočne spracovanej) a 2,5 kg v prípade verzie „pripravenej na tepelné spracovanie“, ktoré sú zaradené do triedy A.

Ide o mäsitú hydinu na slávnostné príležitosti s veľmi vyvinutou a zaoblenou svalovou hmotou rovnomerne rozloženou na drobnej kostre. Veľmi tenká koža sýtožltej alebo bielej farby necháva vyniknúť veľmi výraznú podkožnú pretučnenosť. Všetky svaly sa vyznačujú vnútrosvalovou pretučnenosťou, tzv. mramorovaním.

Môže sa predávať ako jatočné telo alebo hydinové diely, čerstvé alebo mrazené. Na predaj sa ponúka buď nebalený, alebo v ochrannom obale.

Droby (srdce, pečeň, žalúdok) sa predávajú čerstvé alebo mrazené.

Jatočné telá sa prezentujú v podobe:

— čiastočne vypitvaného jatočného tela (ošklbaný vypitvaný kapún, s hlavou, nohami a drobmi),

— jatočné telá „pripravené na tepelné spracovanie“ (ošklbaný, vypitvaný kapún bez hlavy a s behákmi alebo bez behákov),

— jatočného tela „métifet“ alebo „méti-fait“ (ošklbaný kapún bez vnútorností, s behákmi alebo bez behákov a s hlavou zahnutou pod krídlo).

Kvalite prezentácie celých jatočných tiel a hydinových dielov sa venuje mimoriadna starostlivosť a nevyskytujú sa žiadne nedostatky.

Jatočné telá a hydinové diely musia spĺňať tieto kritériá:

— Jatočné telá predávané vcelku patria do triedy A.

— Hydinové diely spĺňajú kritériá prezentácie pre triedu A a môžu pochádzať z jatočných tiel triedy A alebo z jatočných tiel s menšími nedostatkami, pričom ich minimálna hmotnosť musí dosahovať 90 % hmotnosti vypitvaných jatočných tiel bez drobov.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

—

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Chov a zabitie sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti.

Bitúnky v oblasti Périgord si vyvinuli a zachovávajú osobitné know-how, ktoré prispieva k dobrej povesti výrobku a ku konečnej kvalite prezentácie výrobkov, najmä prezentácie verzie „méti-fait“.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Porciovanie a balenie sa uskutočňujú na mieste zabitia. Vďaka tomu je možné tieto procesy vykonávať jeden po druhom, bez toho, aby to malo negatívny vplyv na kvalitu mäsa, ktoré je pri predaji v čerstvom stave citlivým výrobkom, ktorý sa pri kontakte so vzduchom rýchlo kazí.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov vyžadovaných podľa pravidiel týkajúcich sa označovania a uvádzania potravín na trh musí etiketa v tom istom zornom poli obsahovať registrovaný názov výrobku a logo CHZO Európskej únie.

Na etiketách môže byť uvedené spoločné logo, ktoré je k dispozícii všetkým prevádzkovateľom spĺňajúcim podmienky špecifikácie výrobku.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Departement Dordogne: všetky obce.

Departement Charente:

celé územie týchto obcí: 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 a Yviers,

departement Charente-Maritime:

celé územie týchto obcí: 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 a Saint-Pierre-du-Palais,

departement Corrèze, s výnimkou obcí:

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 a Viam,

takisto s výnimkou časti obce Argentat-sur-Dordogne, ktorá zahŕňa iba územie delegovanej obce Saint-Bazile-de-la-Roche,

departement Gironde:

celé územie týchto obcí: 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 a Vignonet,

departement Haute-Vienne, s výnimkou obcí:

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 a Villefavard,

departement Lot-et-Garonne:

celé územie týchto obcí: 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 a Virazeil,

departmenent Lot, s výnimkou obcí:

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

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ Povesť

☑ Daná kvalita

☐ Iná vlastnosť

Zhrnutie súvislosti

Súvislosť s pôvodom výrobku „Chapon du Périgord" je spojená s jeho povesťou a kvalitou vďaka spôsobu chovu a know-how chovateľov, ktorí po slamovej podstielke rozsýpajú celé zrná obilnín, a predovšetkým vďaka strave založenej na kŕmnej dávke, ktorá sa musí skladať z dvoch druhov obilnín a ílového doplnku (bentonitu).

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť sa nachádza v juhozápadnej štvrtine Francúzska a je sústredená v departemente Dordogne.

Takto definovaný Périgord zodpovedá rozsiahlej podhorskej oblasti so svahmi všeobecne orientovanými na severovýchod a juhozápad. Množstvo vodných tokov pretekajúcich touto oblasťou vytvorilo sieť malých údolí, keď narazili na prekážky v podobe skál. Tieto údolia sa líšia orientáciou aj profilom, predstavujú však jeden z hlavných štrukturálnych prvkov krajiny v oblasti Périgord. Iba údolia bohaté na naplaveniny sú v skutočnosti vhodné na pestovanie obilnín. Často strmé a zalesnené stráne sa používajú hlavne na chov hospodárskych zvierat.

Výsledkom zložitých geologických podmienok sú početné ložiská nerastných surovín (železo, zlato, vápenec, kaolín). Niektoré z nich sa ťažia na produkciu smektického ílu pozostávajúceho z bentonitu a montmorillonitu, ktorý má osobitné vlastnosti.

Podnebie tejto zemepisnej oblasti je všeobecnosti mierne, „miernejšieho oceánskeho“ typu. To znamená, že táto oblasť podlieha poveternostnému systému Severného Atlantiku, ale je zreteľne ovplyvnená tak kontinentálnym, ako aj stredomorským podnebím.

Pestovanie kukurice je veľmi rozšírené v celej zemepisnej oblasti. Vo veľkom sa pestujú slamové obilniny, z ktorých prevláda pšenica letná a tritikale.

Pokiaľ ide o ľudské faktory, chov hydiny v oblasti Périgord zaznamenal rozmach v 14. storočí.

Až v 19. storočí si oblasť Périgord vybudovala povesť oblasti zameranej na produkciu hydiny, hoci výroba si zachovala svoju tradičnú povahu rodinného typu.

V roku 1953 vznikol prvý zväz „Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord“ (zväz na ochranu farmárskych kurčiat v oblasti Périgord). Vo svojom vtedajšom technickom predpise opisuje, ako chovať hydinu „podľa zaužívanej perigordskej poľnohospodárskej metódy“.

Rozmach a obľúbenosť kuracieho mäsa podnietili chovateľov hydiny v oblasti Périgord k rozšíreniu produkcie hydiny určenej na slávnostné príležitosti, a to na základe tradičného know-how regiónu Périgord.

Chov kapúnov sa vyvíjal na základe rovnakých postupov ako chov kurčiat: „odolné a pomaly rastúce“ plemená, ktoré sú vhodné na chov vo voľnom výbehu, a využívanie poľnohospodárskych postupov z minulosti.

Know-how v oblasti kŕmenia sa javí ako mimoriadne vhodné na predĺženie obdobia chovu týchto kurčiat a na ich výkrm. Ako za starých čias perigordský chovateľ každý deň rozsype niekoľko hrstí celých zŕn obilnín po podstielke v chovnom objekte. Kŕmnu dávku dopĺňa navyše bentonitom, t. j. ílom dobre známym v oblasti Périgord pre jeho pozitívne účinky na trávenie hydiny.

Špecifickosť výrobku

„Chapon du Périgord“ je mäsitá hydina určená na slávnostné príležitosti, ktorá sa vyznačuje veľmi vyvinutou zaoblenou svalovou hmotou. Všetky svaly sa vyznačujú vnútrosvalovou pretučnenosťou, tzv. mramorovaním, a výraznou podkožnou pretučnenosťou.

Kvalite prezentácie celých jatočných tiel sa venuje mimoriadna starostlivosť a nevyskytujú sa žiadne nedostatky.

Príčinná súvislosť

Zemepisná oblasť je vďaka svojmu miernemu oceánskemu podnebiu a nízkej až strednej nadmorskej výške vhodné miesto na chov hydiny.

V údoliach bohatých na naplaveniny sa pestujú obilniny. Často strmé a zalesnené stráne sa používajú ako výbehy pre hydinu.

Zvyk používať tieto obilniny v krmive má pôvod v ich dlhodobom, pravidelnom a osvedčenom využívaní v systémoch striedania plodín na farmách v regióne Périgord. Obilniny poskytujú špecifický a mimoriadne dobre vyvážený nutričný profil pre rast a výkrm hydiny.

Z využívaných obilnín zaujíma privilegované miesto kukurica, ktorej pestovanie je najviac rozšírené: zrno je vďaka chýbajúcemu vonkajšiemu obalu ľahšie stráviteľné, a teda lepšie vstrebateľné. Vďaka vysokému obsahu tuku a škrobu ide o obilninu s mimoriadne vysokou energetickou hodnotou, čo je ideálne na získavanie mäsitej, dokonca až bucľatej hydiny.

Krmivo sa pravidelne obohacuje ílom (bentonitom). Tým sa zabezpečuje veľmi dobrý zdravotný stav hydiny a lepšie podmienky prostredia v chovných objektoch, čo prispieva k vyváženejšiemu a rovnomernejšiemu rastu hydiny. Toto rozhodnutie poľnohospodárov z regiónu Périgord je obzvlášť dôležité. Vysvetľuje sa ním vývoj svalstva a pretučnenosť kapúna „Chapon du Périgord“, ktorý pochádza z pomaly rastúceho plemena s mimoriadne dlhým obdobím chovu.

Pridávanie bentonitu do všetkého krmiva vedie k lepšiemu vstrebávaniu kŕmnej dávky počas celého života zvieraťa. Výsledkom lepšieho vstrebávania je lepší rast všetkých tkanív, najmä svalov, a lepšie rozloženie tuku. Preto sa jatočné telá kapúnov „Chapon du Périgord“ vyznačujú vnútrosvalovou pretučnenosťou, tzv. mramorovaním, a veľmi výraznou podkožnou pretučnenosťou.

Táto prax je spojená s praxou odvodenou od tradície každodenného podávania niekoľkých hrstí obilnín v podobe celých zŕn na podstielku v chovnom objekte. V minulosti tento tradičný postup umožňoval ženám z fariem zhromaždiť hydinu, čím sa posilňovalo puto medzi poľnohospodármi a ich hydinou. Takisto to podporovalo inštinkt mláďat zobať a neskôr prehľadávať svoje výbehy. Uvedené správanie má za následok väčšiu fyzickú aktivitu, ktorá napomáha rastu svalov a podporuje lepšie rozloženie tuku vo svaloch.

Takisto prispieva k stimulácii funkcie žalúdka už v skorom veku, čím pomáha zlepšovať vstrebávanie zložiek kŕmnej dávky a prispieva k rastu svalovej hmoty.

Okrem toho to podnecuje kurčatá, aby neustále prehrabávali slamenú podstielku. Vďaka tomu sa slama prevzdušňuje a zostáva dlhšie suchá vzhľadom na dĺžku chovu tejto hydiny.

Tento každodenný zvyk prehrabávať a obracať podstielku je obzvlášť dôležitý pre kapúny vzhľadom na dlhé obdobie chovu tejto hydiny určenej na slávnostné príležitosti, ktorého záverečná fáza prebieha v uzavretom priestore. Prítomnosť kapúnov vo vnútri chovného objektu na veľmi čistej podstielke na konci obdobia výkrmu totiž podporuje veľmi dobrý stav operenia. Výsledkom je ľahšie šklbanie, a teda bezchybná kvalita prezentácie celých jatočných tiel, najmä v tradičnej miestnej verzii „méti-fait".

Aj chov vo voľnom výbehu v často strmých a zalesnených výbehoch má vplyv na osobitné vlastnosti kapúna „Chapon du Périgord": Prejavuje sa pevnejšou kostrou, ktorá umožňuje väčší rast svalovej hmoty (prsia a stehná).

Obdobie výkrmu v chovnom objekte podporuje u kapúna „Chapon du Périgord" tvorbu vnútrosvalového tuku, vďaka ktorému má mäso kapúna špecifickú, tzv. mramorovanú štruktúru.

Na všetky uvedené skutočnosti poukázala v roku 1929 La Mazille, slávna kuchárka z tohto regiónu, vo svojej zbierke miestnych receptov: „Jeden z hlavných dôvodov výbornej kvality hydiny v oblasti Périgord možno vysvetliť spôsobom kŕmenia a výkrmu kukuricou".

Povesť kapúna „Chapon du Périgord" bola preukázaná aj v 19. storočí vďaka súťažiam, ktoré sa najskôr konali v Dordogne v roku 1862 a neskôr vo všetkých susedných departementoch (v Limoges v roku 1862, v Agene v roku 1863, v Niorte v roku 1866). Hlavnými víťazmi boli poľnohospodári z oblasti Périgord.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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