C/2026/4915

13.10.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4915)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Chapon du Périgord“

Referenčna številka EU: PGI-FR-01377-AM01 – 25. 6. 2026

1. **Ime proizvoda**

„Chapon du Périgord“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Organizacija

Ministrstvo za kmetijstvo, agroživilstvo in prehransko suverenost

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Zahtevek za spremembo ZGO „Chapon du Périgord“ ne vključuje nobenega od treh primerov, ki pomenijo spremembo na ravni Unije; in sicer ne:

(a) vključuje spremembe imena zaščitene geografske označbe;

(b) povzroča tveganja za izničenje povezave z geografskim območjem;

(c) uvaja dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na standardno spremembo.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Kontaktni podatki

Opis

Kontaktni podatki INAO so bili posodobljeni.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Opis proizvoda

Opis

Opis proizvoda v specifikaciji proizvoda je bil spremenjen. Določeno je bilo, da so počasi rastoče pasme, iz katerih izvira „Chapon du Périgord“, odporne. Dodane so bile tudi podrobnosti o beli ali rumeni barvi kože in nog.

Odpravljeno je bilo razlikovanje med tipi pasem glede na to, ali je meso belo (tip z operjenim vratom) ali rumeno (tip z golim vratom), pri čemer je bistveno ohraniti zahtevo po uporabi počasi rastočih pasem.

Za kopune *métifet* (delno pripravljene) je bila vključena teža 2,6 kg.

Možnosti pakiranja so bile razširjene, da bi se upošteval prihodnji tehnološki razvoj.

Določeno je bilo, da se trupi in kosi uvrščajo v razred A.

Sveža ali zamrznjena drobovina (srce, jetra, mlinček) je bila dodana med proizvode, ki se lahko tržijo pod imenom „Chapon du Périgord“.

Za perutnino, namenjeno razseku, je bila dodana najmanjša teža, ki znaša 90 % teže eviscériranih trupov brez drobovine, da bi se dobro izkoristili kosi perutnine, ki je skladna s specifikacijo.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Opredelitev geografskega območja

Opis

Seznam občin je bil posodobljen zaradi uskladitve z uradnim geografskim kodeksom iz leta 2025, ne da bi se spremenilo območje proizvodnje.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Dokazila o izvoru proizvoda z geografskega območja

Opis

Diagram sledljivosti je bil črtan, saj ne zagotavlja dodatnih informacij. Preglednica zagotavlja dovolj informacij.

Ta oddelek je bil usklajen s spremembami specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Opis metode pridobivanja

Opis

— Podnaslov 5.1 Življenjski cikel proizvoda

Diagram življenjskega cikla proizvoda je bil črtan, saj ne zagotavlja dodatnih informacij.

— Podnaslov 5.2 Reja

Določeno je bilo, da so uporabljene pasme odporne in počasi rastoče. Lastnost golega oziroma operjenega vratu je bila črtana, prav tako seznam pasem, ki se lahko uporabljajo, in zahteva, da upravni odbor odobri uporabo odporne in počasi rastoče pasme, ki ni navedena v specifikaciji.

Dodana je bila prepoved uporabe palmovega olja v krmi za kopune.

Faze krmljenja kopunov so bile zmanjšane s štirih na tri zaradi črtanja prehodnih datumov med rastjo in zaključnim pitanjem, kar omogoča večjo prožnost pri prilagajanju sestave krmne mešanice. Povprečna vsebnost žit v obroku se bo zdaj izračunavala na ponderirani podlagi v celotni fazi rasti.

Določeno je bilo, da mora biti zdravljenje z antibiotiki omejeno na tisto, ki je nujno potrebno za povrnitev dobrega zdravstvenega stanja živali.

Dodana je bila določba, v skladu s katero morajo biti perutninski objekti opremljeni z okni in loputami.

Kopunjenje mora opravljati izkušeno osebje.

Najmanjša površina izpusta za kopune, stare do 91 dni, je bila zmanjšana s 4 m^2/ptico na 2 m^2/ptico v skladu z gostoto za piščance.

Določeno je bilo število dreves in grmov na izpustu (najmanj eno na 150 ptic).

Dodano je bilo obdobje sedmih delovnih dni med odvozom perutnine in čiščenjem/razkuževanjem perutninskega objekta.

Navedene so podrobnosti o trajanju obdobja mirovanja, pri čemer je posebej navedeno, da se lahko skrajša na 12 dni, če skupno trajanje zadnjih treh obdobij mirovanja presega 42 dni.

— Podnaslov 5.3 Pogoji za odvoz in prevoz v klavnico

Najdaljši šesturni čas čakanja pred zakolom je bil črtan.

Vstavljen je bil podnaslov 5.4 Proizvodnja drobovine. Vsebuje določbe o pogojih za pripravo drobovine v klavnicah.

— Podnaslov 5.5 Razsek in predstavitev razsekanih proizvodov

Obdobje med zakolom in razsekom je bilo podaljšano.

— Podnaslov 5.6 Pakiranje in predstavitev svežih proizvodov

Možnosti pakiranja so bile razširjene, da bi se upošteval prihodnji tehnološki razvoj.

— Podnaslov 5.7 Zamrzovanje proizvodov

Obdobje med zakolom in zamrzovanjem je bilo podaljšano.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Dokazilo o povezavi z geografskim poreklom

Opis

Ta oddelek je bil preoblikovan zaradi upoštevanja omejitve na 2 500 besed v enotnem dokumentu.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Podrobne navedbe označevanja

Opis

Uporaba logotipa skupine je postala neobvezna, da bi se upoštevale različne velikosti embalaže.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Nacionalne zahteve

Opis

Glavne točke, ki jih je treba preveriti, so bile usklajene s predlaganimi spremembami specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Chapon du Périgord“

Referenčna številka EU: PGI-FR-01377-AM01 – 25. 6. 2026

1. **Ime**

„Chapon du Périgord“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Francija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

02 – MESO IN UŽITNI KLAVNIČNI PROIZVODI

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Chapon du Périgord“ je kopun z belo ali rumeno kožo in nogami, ki izvira iz odpornih, počasi rastočih pasem.

Gre za petelina, ki je bil kirurško kastriran, preden je dosegel spolno zrelost. Reja traja najmanj 150 dni, vključno s končno fazo pitanja. Daje cel trup z najmanjšo težo 3,0 kg pri klavno obdelani obliki, 2,6 kg pri obliki *métifet* (delno pripravljena oblika) in 2,5 kg pri obliki „pripravljeno za peko“, ki so uvrščene v razred A.

Je mesnata ptica za praznične priložnosti z izrazito razvitim, zaobljenim mišičevjem, ki je enakomerno razporejeno po vitkem okostju. Koža je zelo tanka in intenzivno rumene ali bele barve ter razkriva obilno plast podkožne maščobe. Kar zadeva stopnjo zamaščenosti, celotno mišičevje prepreda tako imenovana „marmorirana“ medmišična maščoba.

Prodaja se lahko svež ali zamrznjen, v obliki trupa ali kosov. Za prodajo je na voljo nepakiran ali v zaščitni embalaži.

Drobovina (srce, jetra, mlinček) se prodaja sveža ali zamrznjena.

Trupi so predstavljeni kot:

— klavno obdelani trupi (oskubljeni, eviscerirani kopuni z glavo, nogami in drobovino);

— trupi „pripravljeni za peko“ (RTC) (oskubljeni, eviscerirani kopuni brez glave, z nartom ali brez njega);

— trupi métifet ali *méti-fait* (oskubljeni, eviscerirani kopuni z nartom ali brez njega in z glavo, zloženo pod peruti).

Celi trupi in kosi so zelo skrbno obdelani ter brez napak.

Trupi in kosi morajo izpolnjevati naslednja merila za predstavitev:

— Trupi, ki se prodajajo celi, so razreda A.

— Kosi izpolnjujejo merila za predstavitev za razred A in lahko izvirajo iz trupov razreda A ali trupov z manjšimi napakami, katerih teža znaša najmanj 90 % teže evisceriranih trupov brez drobovine.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Reja in zakol potekata na geografskem območju.

Klavnice v Périgordu so razvile in ohranile posebno strokovno znanje, ki prispeva k slovesu proizvoda in končni kakovosti predstavljenega proizvoda, zlasti k predstavitvi različice *méti-fait*.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Razsek in pakiranje potekata v kraju zakola. Tako se lahko ti postopki izvajajo zaporedno, brez negativnega vpliva na kakovost mesa, ki je pri prodaji v svežem stanju občutljiv proizvod in se ob stiku z zrakom hitro pokvari.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Poleg obveznih navedb, ki se zahtevajo z zakonodajo o označevanju in predstavitvi živil, oznaka vključuje registrirano ime proizvoda in simbol ZGO Evropske unije, ki sta v istem vidnem polju.

Oznake lahko vsebujejo skupni logotip, ki je na voljo vsem gospodarskim subjektom, ki izpolnjujejo specifikacijo proizvoda.

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Departma Dordogne: vse občine;

Departma Charente:

celotne občine: Aubeterre-sur-Dronne, Bardenac, Bazac, Bellon, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisné-La Tude, Bonnes, Bors (kanton 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 in Yviers;

Departma Charente-Maritime:

celotne občine: 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 in Saint-Pierre-du-Palais;

Departma Corrèze, razen občin:

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 in Viam;

izvzet je tudi del občine Argentat-sur-Dordogne, ki zajema samo ozemlje delegirane občine Saint-Bazile-de-la-Roche;

Departma Gironde:

celotne občine: 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 in Vignonet;

Departma Haute-Vienne, razen občin:

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 in Villefavard;

Departma Lot-et-Garonne:

celotne občine: 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 in Virazeil;

Departma Lot, razen občin:

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 in Viazac.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na

☑ slovesu

☑ določeni kakovosti,

☐ drugih značilnostih.

Povzetek povezave

Povezava proizvoda „Chapon du Périgord" s poreklom temelji na njegovem slovesu in kakovosti proizvoda, ki izhajata iz metode reje in strokovnega znanja rejcev, ki cela žitna zrna trosijo na slamnato steljo, predvsem pa iz krme, ki temelji na krmnem obroku, sestavljenem iz dveh vrst žit in dodatka gline (bentonita).

Posebnosti geografskega območja

Geografsko območje leži na jugozahodnem delu Francije, s središčem v departmaju Dordogne.

Périgord tako zajema obširno predgorsko območje, ki se na splošno spušča proti severovzhodu in jugozahodu. Številni vodotoki, ki tečejo po območju, so ob naletu na skalne ovire oblikovali mrežo dolinic. Te doline se razlikujejo po usmerjenosti in profilu, vendar so eden glavnih strukturnih elementov krajine Périgorda. Za pridelavo žit so dejansko primerne samo doline, bogate z naplavinami. Griči, ki so pogosto strmi in gozdnati, so bolj namenjeni živinoreji.

Geološka pestrost je povzročila nastanek številnih nahajališč mineralov (železa, zlata, apnenca, kaolina). Nekatera od njih se izkoriščajo za proizvodnjo suknarske gline, sestavljene iz bentonita in montmorilonita, ki ima posebne lastnosti.

Podnebje geografskega območja je enotno zmerno, tipa „spremenjeno oceansko“. To pomeni, da je pod vplivom vremenskega sistema severnega Atlantskega oceana, vendar nanj jasno vplivata tudi celinsko in sredozemsko podnebje.

Pridelava koruze je zelo razširjena na celotnem geografskem območju. Strna žita se pridelujejo v velikem obsegu; prevladujeta navadna pšenica in tritikala.

Kar zadeva človeške dejavnike, se je reja perutnine v Périgordu razmahnila v 14. stoletju.

Périgord si je sloves območja proizvodnje perutnine ustvaril šele v 19. stoletju, čeprav je proizvodnja perutnine ohranila tradicionalni družinski značaj.

Prvi sindikat „Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord“ (sindikat za zaščito perigordskega domačega piščanca) je bil ustanovljen leta 1953. V njegovem takratnem tehničnem predpisu je bilo opisano, kako rediti perutnino „v skladu s kmetijskimi praksami, ki se uporabljajo v Périgordu“.

Razmah in priljubljenost piščancev sta perigordske rejce perutnine spodbudila k razširitvi proizvodnje perutnine za praznične priložnosti na podlagi tradicionalnega strokovnega znanja regije Périgord.

Reja kopunov je sledila istim praksam kot reja piščancev: „odporne in počasi rastoče“ pasme, primerne za rejo na prostem in uporabo nekdanjih kmetijskih praks.

Strokovno znanje o krmljenju se je izkazalo za posebej primerno za podaljšanje obdobja reje teh piščancev in njihovo pitanje. Tako kot v preteklosti perigordski kmetje vsak dan na steljo v perutninskih objektih natrosijo nekaj pesti celih žitnih zrn. Ta praksa dopolnjuje krmni obrok iz žit z dodatkom bentonita, gline, ki je v Périgordu dobro znana po svojih koristnih učinkih na prebavo perutnine.

Posebnosti proizvoda

„Chapon du Périgord“ je mesnata ptica za praznične priložnosti z izrazito razvitim, zaobljenim mišičevjem. Celotno mišičevje prepreda tako imenovana „marmorirana“ medmišična maščoba, prisotna pa je tudi obilna podkožna maščoba.

Celi trupi so zelo skrbno obdelani ter brez napak.

Vzročna povezava

Geografsko območje je zaradi milega oceanskega podnebja in nizke do srednje nadmorske višine ugodno za perutninarstvo.

Doline, bogate z naplavinami, se uporabljajo za pridelavo žit. Griči, ki so pogosto strmi in gozdnati, so namenjeni izpustom za perutnino.

Praksa uporabe teh žit v krmi izvira iz njihove dolgotrajne, redne in preizkušene uporabe v sistemih kolobarjenja na perigordskih kmetijah. Žita zagotavljajo posebno in posebej uravnoteženo prehransko sestavo za rast in pitanje perutnine.

Med žiti, ki se uporabljajo, ima posebno mesto koruza, katere pridelava prevladuje: zaradi odsotnosti plev je zrno lažje prebavljivo in se zato bolje asimilira. Zaradi velike vsebnosti maščob in škroba je koruza posebej visokoenergijsko žito, kar je idealno za prirejo mesnate ali celo tolste perutnine.

Krma se redno dopolnjuje z glino (bentonitom). Tako se zagotavljajo zelo zdrave živali in boljše okoljske razmere v perutninskih objektih, s čimer se spodbuja bolj uravnotežena in homogena rast perutnine. Ta izbira perigordskih kmetov je še posebej pomembna. To pojasnjuje razvoj mišičja in zamaščenost proizvoda „Chapon du Périgord“, ki je vzrejen iz počasi rastoče pasme s posebej dolgim obdobjem reje.

Dodajanje bentonita celotni krmi omogoča boljšo asimilacijo hrane v celotnem življenju živali. Boljša asimilacija spodbuja boljši razvoj vseh tkiv, zlasti mišičja, in boljšo porazdeljenost maščobe. Posledično trupi proizvoda „Chapon du Périgord“ vsebujejo „marmorirano“ medmišično maščobo in zelo veliko podkožne maščobe.

Navedena praksa je povezana s podedovano tradicijo, da se na slamnato steljo v perutninskih objektih vsak dan razdeli nekaj pesti celih žitnih zrn. V preteklosti je ta tradicionalna praksa kmeticam omogočala, da so zbrale perutnino, in krepila vez med rejci in njihovimi živalmi. Spodbujala je tudi nagon piščancev po kljuvanju in pozneje po raziskovanju izpustov. Tako vedenje vodi k večji telesni dejavnosti, kar povzroči večji razvoj mišičja in boljšo porazdelitev maščobe okoli mišic.

Pripomore tudi k temu, da se že pri mladičih spodbuja delovanje mlinčka, in tako prispeva k boljši asimilaciji sestavin iz obroka, s čimer pripomore k razvoju mišičevja.

Poleg tega piščance spodbuja k nadaljnjemu brskanju po slamnati stelji. S tem se slama zrači in dlje časa ostane suha, kar je pomembno glede na trajanje reje teh živali.

Ta vsakodnevna navada brskanja po stelji in njenega obračanja je za kopune še posebej pomembna glede na dolgo obdobje reje te perutnine za praznične priložnosti, ki se konča z zaprtjem v objektu. Zadrževanje kopunov v perutninskem objektu na zelo čisti slamnati stelji na koncu obdobja pitanja namreč spodbuja močno operjenost. To pa olajša skubljenje, kar zagotavlja odlično kakovost predstavitve celih trupov, zlasti tradicionalne lokalne različice *méti-fait*.

Prosta reja na izpustih, ki so pogosto strmi in gozdnati, vpliva tudi na posebne značilnosti proizvoda „Chapon du Périgord“. Zaradi nje se razvijejo močne kosti, ki omogočajo znaten razvoj mišičevja stegen in filejev.

Pri proizvodu „Chapon du Périgord“ obdobje pitanja v perutninskih objektih spodbuja razvoj medmišične maščobe, ki mesu kopuna daje značilno „marmorirano“ teksturo.

Na vse to je leta 1929 v svoji zbirki lokalnih receptov opozorila La Mazille, slavna kuharica s tega območja: „Eden od glavnih razlogov za odličnost perigordske perutnine je način njenega hranjenja in pitanja s koruzo“.

Sloves proizvoda „Chapon du Périgord“ se je utrdil tudi v 19. stoletju s tekmovanji, ki so bila najprej organizirana v departmaju Dordogne leta 1862 in nato v vseh sosednjih departmajih (v Limogesu leta 1862, Agenu leta 1863 in Niortu leta 1866). Večino nagrad so prejeli perigordski kmetje.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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