C/2026/4915

13.10.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4915)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Chapon du Périgord”

Referensnummer: PGI-FR-01377-AM01 – 25.6.2026

1. **Produktens namn**

”Chapon du Périgord”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Organ

Ministeriet för jordbruk, jordbruksbaserade livsmedel och livsmedelssuveränitet

6. **Klassificering som standardändring**

Ansökan om ändring av den skyddade geografiska beteckningen ”Chapon du Périgord” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) innefattar en ändring av namnet på den skyddade geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna anser därför att ansökan gäller en standardändring.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Kontaktuppgifter

Beskrivning

Kontaktuppgifterna för Inao har uppdaterats.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Produktbeskrivning

Beskrivning

Produktbeskrivningen i produktspecifikationen har ändrats. Det har förtydligats att de långsamväxande raser som ”Chapon du Périgord” härstammar ifrån är tåliga. Uppgifter om den vita eller gula färgen på skinnet och benen har också lagts till.

Åtskillnaden mellan rastyper på grundval av om köttet är vitt (annan typ än ”cou-nu”) eller gult (”cou-nu”) har tagits bort, eftersom det viktigaste är att behålla kravet på att använda långsamväxande raser.

En vikt på 2,6 kg för kapuner med benämningen ”métifet” har inkluderats.

Förpackningsalternativen har utökats för att kunna anpassas till framtida teknisk utveckling.

Det har specificerats att slaktkroppar och styckningsdelar tillhör klass A.

Färska eller frysta inkråm (hjärta, lever, muskelmage) har lagts till bland de produkter som får saluföras under namnet ”Chapon du Périgord”.

För fjäderfän avsedda för styckning har en minimivikt på 90 % av de urtagna slaktkropparna utan inkråm lagts till, så att man på bästa sätt kan ta vara på styckningsdelar från fjäderfän som uppfyller specifikationerna.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Avgränsning av det geografiska området

Beskrivning

Förteckningen över kommuner har uppdaterats så att den överensstämmer med den officiella geografiska kodexen för 2025, utan att produktionsområdet har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Bevis för att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området

Beskrivning

Spårbarhetsdiagrammet har tagits bort, eftersom det inte ger någon ytterligare information. Tabellen ger tillräcklig information.

Detta avsnitt har anpassats till de ändringar som gjorts i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Beskrivning av produktionsmetoden

Beskrivning

— Underrubrik 5.1 Produktens livscykel

Diagrammet över produktens livscykel har tagits bort, eftersom det inte ger någon ytterligare information.

— Underrubrik 5.2 Djur

Det har specificerats att de raser som används är tåliga och långsamväxande. Egenskapen ”cou-nu”/annan typ än ”cou-nu” har tagits bort, liksom förteckningen över tillåtna raser och kravet på att styrelsen ska godkänna användningen av tåliga, långsamväxande raser som inte nämns i specifikationen.

Ett förbud mot användning av palmolja i kapunernas foder har lagts till.

Utfodringsetapperna har minskats från fyra till tre etapper som ett resultat av att övergångsdagarna mellan tillväxt- och gödningsetappen har tagits bort, vilket ger större flexibilitet att anpassa foderblandningen. Den genomsnittliga spannmålshalten i foderransonen kommer nu att beräknas som ett viktat genomsnitt över hela tillväxtetappen.

Det har specificerats att antibiotikabehandlingar måste begränsas till vad som är absolut nödvändigt för att återställa djurens hälsa.

En bestämmelse om att hönshus ska förses med fönster och luckor har lagts till.

Kastreringen (kapuneringen) ska utföras av erfaren personal.

Minimiytan i rastgården för kapuner som är upp till 91 dagar gamla har minskats från 4 m^2/fågel till 2 m^2/fågel.

Antalet träd och buskar i rastgården har specificerats (minst ett träd eller en buske per 150 fåglar).

En period på sju arbetsdagar mellan avlägsnandet av fjäderfäna och rengöringen/desinfektionen av hönshuset har lagts till.

Längden för tomhållningsperioden har specificerats, närmare bestämt får den minskas till 12 dagar förutsatt att den totala längden på de tre senaste tomhållningsperioderna överstiger 42 dagar.

— Underrubrik 5.3 Villkor för avlägsnande och transport till slakteriet

Den maximala väntetiden på sex timmar före slakt har tagits bort.

Underrubrik 5.4 ”Produktion av inkråm” har lagts till. Under denna anges bestämmelser om villkoren för beredning av inkråm i slakterier.

— Underrubrik 5.5 Styckning och saluföring av styckningsdelar

Perioden mellan slakt och styckning har förlängts.

— Underrubrik 5.6 Förpackning och saluföring av färska produkter

Förpackningsalternativen har utökats för att kunna anpassas till framtida teknisk utveckling.

— Underrubrik 5.7 Djupfrysning av produkter

Perioden mellan slakt och djupfrysning har förlängts.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Bevis på sambandet med det geografiska ursprunget

Beskrivning

Detta avsnitt har skrivits om med hänsyn till gränsen på 2 500 ord i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Särskilda regler för märkning

Beskrivning

Gruppens logotyp har gjorts valfri med tanke på de olika förpackningsstorlekarna.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Nationella krav

Beskrivning

De viktigaste punkterna som ska kontrolleras har anpassats till de föreslagna ändringarna i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Chapon du Périgord”

Referensnummer: PGI-FR-01377-AM01 – 25.6.2026

1. **Namn**

”Chapon du Périgord”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

02 – KÖTT OCH ÄTBARA SLAKTBIPRODUKTER

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Chapon du Périgord” är en fågel med gul eller vit färg på skinn och ben som har sitt ursprung i tåliga, långsamväxande raser.

Det är en tuppkyckling som kastrerats genom ett kirurgiskt ingrepp innan den blivit könsmogen. Den föds upp i minst 150 dagar, inklusive en slutgödningsetapp. Den hela slaktkroppen har en minimivikt på 3,0 kg för fileade slaktkroppar, 2,6 kg för ”métifet” samt 2,5 kg för ”tillagningsfärdiga” slaktkroppar, vilka saluförs som klass A.

Det är fråga om ett knubbigt fjäderfä som äts vid festliga tillfällen med en mycket välutvecklad och svällande muskulatur som är jämnt fördelad över ett tunt skelett. Skinnet är mycket tunt, med en djupt gul eller vit färg, och låter ana ett mycket omfattande underhudsfett. Hela muskulaturen uppvisar ”marmorerat” intramuskulärt fett.

Produkten kan säljas färsk eller djupfryst som hel slaktkropp eller styckningsdelar. Den saluförs antingen oförpackad eller i en skyddande förpackning.

Inkråm (hjärta, lever, muskelmage) säljs i färsk eller djupfryst form.

Slaktkropparna saluförs i följande former:

— Filead slaktkropp (plockade och urtagna kapuner, med huvud, fötter och inkråm).

— ”Tillagningsfärdig” slaktkropp (plockade och urtagna kapuner utan huvud, med eller utan vrist).

— Slaktkropp av typen ”métifet” eller ”méti-fait” (plockade och urtagna kapuner, med eller utan vrist och med huvudet nedvikt under vingen).

Särskild vikt läggs vid en högkvalitativ och felfri presentation av de hela slaktkropparna och styckningsdelarna.

Slaktkroppar och styckningsdelar måste uppfylla följande presentationskriterier:

— Slaktkroppar som säljs hela tillhör klass A.

— Styckningsdelarna uppfyller kriterierna för saluföring för klass A och kan komma från slaktkroppar av klass A eller slaktkroppar med mindre fel, med en minsta vikt på 90 % av de urtagna slaktkropparna utan inkråm.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Uppfödning och slakt äger rum i det geografiska området.

Slakterierna i Périgord har utvecklat och bevarat en specifik sakkunskap som bidrar till produktens anseende och den slutliga kvaliteten på produkten, särskilt när det gäller presentationen av versionen ”méti-fait”.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Styckning och förpackning äger rum på slakteriet. Detta gör att dessa processer kan utföras i följd utan att köttets kvalitet påverkas negativt, eftersom det färska köttet är en ömtålig produkt som snabbt försämras vid kontakt med luft.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Utöver den obligatoriska information som krävs enligt reglerna om märkning och presentation av livsmedel måste det i märkningen anges produktens registrerade namn och Europeiska unionens SGB-logotyp i samma synfält.

Märkningen får vara försedd med den gemensamma logotyp som ställs till förfogande för alla aktörer som uppfyller kraven i produktspecifikationen.

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Departementet Dordogne, samtliga kommuner.

Departementet Charente,

kommuner som omfattas i sin helhet: 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 och Yviers.

Departementet Charente-Maritime,

kommuner som omfattas i sin helhet: 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 och Saint-Pierre-du-Palais.

Departementet Corrèze, utom följande kommuner:

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 och Viam;

även med undantag för den del av kommunen Argentat-sur-Dordogne som endast omfattar området för den delegerade kommunen Saint-Bazile-de-la-Roche.

Departementet Gironde,

kommuner som omfattas i sin helhet: 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 och Vignonet.

Departementet Haute-Vienne, utom följande kommuner:

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 och Villefavard.

Departementet Lot-et-Garonne,

kommuner som omfattas i sin helhet: 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 och Virazeil.

Departementet Lot, utom följande kommuner:

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 och Viazac.

6. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☑ en specifik kvalitet

☐ andra egenskaper

Sammanfattning av sambandet

Orsakssambandet med ursprunget för ”Chapon du Périgord” är förknippat med produktens anseende och kvalitet, tack vare uppfödningsmetoden och den sakkunskap som finns hos uppfödarna, som strör ut hela spannmålskorn över ströbädden och, framför allt, ger fjäderfäna en kost som måste bestå av två sorters spannmål och kompletteras med lera (bentonit).

Specifika uppgifter om det geografiska området

Det geografiska området ligger i Frankrikes sydvästra fjärdedel, med centrum i departementet Dordogne.

Périgord enligt denna definition motsvarar ett vidsträckt område vid utlöparen av en bergskedja, som i sin helhet sluttar från nordöst mot sydväst. De många vattendragen har, på sin väg kors och tvärs över de tvära klipporna i detta område, bildat ett nätverk av små dalgångar som varierar till riktning och profil, men som utgör ett av de större och strukturerande inslagen i Périgords landform. Det är bara de avlagringsrika dalgångarna som verkligen lämpar sig för spannmålsodling och de ofta sluttande och trädbevuxna kullarna används främst för uppfödning

Den geologiska komplexiteten har gynnat uppkomsten av ett stort antal gruvfyndigheter (järn, guld, kalksten, kaolin) Bland dessa bryts vissa för produktion av smektisk lera av bentonit- och montmorillonittyp, med specifika egenskaper.

Klimatet i det geografiska området är överlag tempererat med en typ av milt kustklimat, vilket innebär att det styrs av klimatsystemet i norra Atlanten, men uppvisar samtidigt tydliga inslag av dels kontinentalklimat, dels Medelhavsklimat.

Odling av majs är mycket utbredd i hela det geografiska området. Spannmål av familjen gräs odlas i stor utsträckning; vanligt vete och triticale dominerar.

Vad gäller mänskliga faktorer kan man tala om en betydande uppfödning av fjäderfä i Périgord sedan 1300-talet.

Det var inte förrän på 1800-talet som Périgord blev ett område där man ägnade sig åt fjäderfäproduktion på heltid, samtidigt som produktionen har behållit sin traditionella karaktär, eftersom den bedrivs av familjeföretag

Den första intresseorganisationen för gårdsuppfödare av kyckling i Périgord (Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord) grundades 1953. I de tekniska föreskrifterna från denna tid beskrivs hur fjäderfäna ska födas upp enligt ”den sedvanliga metoden vid gårdarna i Périgord”.

Den ökade efterfrågan på kyckling och dess ökade popularitet bidrog till att fjäderfäuppfödarna i Périgord utökade produktionen av fjäderfän som äts vid festliga tillfällen, på grundval av den traditionella sakkunskap som bevarats i Périgord

Uppfödningen av kapuner har utvecklats ur samma metoder som uppfödningen av kycklingar: ”tåliga och långsamväxande” raser som är anpassade till att hållas utomhus, vilket återspeglar forna tiders uppfödnings-förhållanden.

Sakkunskapen i fråga om utfodring har visat sig vara särskilt lämplig för den långa uppfödningsperioden för dessa kycklingar samt för deras gödning. Liksom förr i tiden strör uppfödarna i Périgord varje dag ut några nävar hela spannmålskorn över ströbädden i hönshusen. Dessutom kompletteras spannmålsransonen med bentonit, en lerart som är välkänd i Périgord för sin gynnsamma inverkan på fjäderfäns matsmältning.

Specifika uppgifter om produkten

”Chapon du Périgord” är ett knubbigt fjäderfä som äts vid festliga tillfällen med en välutvecklad och svällande muskelmassa Hela muskulaturen uppvisar ”marmorerat” intramuskulärt fett och ett mycket omfattande underhudsfett.

Särskild vikt läggs vid en högkvalitativ och felfri presentation av de hela slaktkropparna.

Orsakssamband

Det geografiska området utgör, tack vare det milda kustklimatet och den låga till måttliga höjden över havet, en lämplig plats för fjäderfäuppfödning.

Dalgångarna, som är rika på alluviala avlagringar, används för odling av spannmål och de ofta sluttande och trädbevuxna kullarna används som betesmark för fjäderfäna.

Tillskottet av dessa spannmål i foderransonen utgår från en regelbunden och bekräftad förekomst av spannmål i jordbruket på gårdarna i Périgord sedan mycket lång tid tillbaka, och dess specifika näringsprofil är särskilt väl balanserad för fjäderfänas tillväxt och gödning.

Bland de spannmål som används intar majs, som utgör den dominerande grödan, en särställning: frånvaron av fröskal gör kornen mer lättsmälta och underlättar därmed upptagningen. Det höga fett- och stärkelseinnehållet gör majsen till ett synnerligen energirikt spannmål som rekommenderas för att erhålla fylliga eller rentav knubbiga fjäderfän.

Den systematiska kompletteringen av foderransonen med lera (bentonit) garanterar ett mycket gott sanitärt tillstånd och bästa tänkbara miljöförhållanden i hönshusen, vilket främjar en mer harmonisk och regelbunden tillväxt hos fjärderfäna. Att uppfödarna i Périgord gör detta val visar sig särskilt viktigt och motiverat för utvecklingen av muskelmassan och fettet hos ”Chapon du Périgord”, som har sitt ursprung i en långsamväxande ras vars uppfödningsperiod utmärker sig genom sin längd.

Kompletteringen med bentonit i allt foder ger en bättre upptagning av ransonen under djurets hela livstid. Detta synnerligen goda upptag främjar en bättre utveckling av all vävnad, framför allt muskelvävnad, och bidrar till en bättre fettfördelning. Tack vare detta uppvisar slaktkroppar av ”Chapon du Périgord” ”marmorerat” intramuskulärt fett och ett mycket omfattande underhudsfett.

Denna metod har anknytning till traditionen att varje dag strö ut några nävar hela spannmålskorn över ströbädden. Denna uråldriga gest, som förr i tiden gjorde det möjligt för lantbrukarna att samla ihop fjäderfäna, stärker bandet mellan uppfödare och fjäderfä och stimulerar kycklingarnas instinkt att picka samt främjar därefter deras undersökande av betesmarkerna. Detta beteende tar sig uttryck i en mer omfattande fysisk aktivitet, som leder till utveckling av en större muskelmassa med en bättre fettfördelning i musklerna.

Beteendet bidrar även till att stimulera muskelmagens funktion redan från späd ålder, vilket medverkar till ett bättre upptag av fodrets beståndsdelar och därmed även till muskelmassans utveckling.

Dessutom får det kycklingarna att kontinuerligt krafsa i ströbädden, vilket gör att denna luftas och förblir torr längre med hänsyn till uppfödningstiden för dessa fjäderfän.

Denna vardagliga vana att krafsa och vända ströbädden är särskilt viktig för kapuner med tanke på den långa uppfödningstiden för dessa fjäderfän, som avslutas med en period då de hålls instängda. Att kapuner hålls inuti byggnaden på en mycket ren ströbädd under slutet av gödningsperioden är gynnsamt för en fjäderdräkt av mycket gott skick. Detta innebär att plockningen blir lättare, vilket i sin tur betyder att de hela slaktkropparna kan saluföras felfria, i synnerhet i den traditionella lokala versionen ”méti-fait”.

Uppfödning utomhus på betesmarker som ofta är sluttande och trädbevuxna inverkar också på de specifika egenskaperna hos ”Chapon du Périgord”: den stabilare benstommen möjliggör en mer omfattande muskelutveckling (filéer och lår).

Hos ”Chapon du Périgord” främjar gödningsperioden inomhus förekomsten av intramuskulärt fett, som ger kapunköttet en särskild ”marmorerad” textur.

Alla dessa faktorer framhölls 1929 av La Mazille, en känd kock från regionen, i ett samlingsverk med lokala recept: ”Ett av de främsta skälen till att fjäderfä från Périgord är så utsökta är det sätt på vilket de föds upp och göds på majs.”

Det finns belägg för anseendet för ”Chapon du Périgord” också från 1800-talet tack vare de tävlingar först anordnade i Dordogne (1862) och sedan i alla angränsande departement (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866), vid vilka i första hand uppfödare från Périgord vann priser.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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