STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 37281
3 november 2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam "Poularde du Périgord" (BGA)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/5190 van 7 oktober 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

C/2026/5190 7.10.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie[1]

(C/2026/5190)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)
"Poularde du Périgord"
EU-referentienummer: PGI-FR-01373-AM01 – 19.8.2026

1. Naam van het product

"Poularde du Périgord"

2. Type geografische aanduiding

☐ BOB
☒ BGA

3. Sector

☒ Landbouwproducten
☐ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Frankrijk

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Naam

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (Ministerie van Landbouw, Agrovoeding en Voedselsoevereiniteit)

6. Kwalificatie als standaardwijziging

De aanvraag tot wijziging van de BGA "Poularde du Périgord" heeft geen betrekking op een van de

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:
a) de wijziging omvat een wijziging in de naam van de beschermde oorsprongsbenaming of de beschermde geografische aanduiding;
b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;
c) de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product mee.
Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een "standaardwijziging" gaat.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Titel

Contactinformatie

Beschrijving

De contactgegevens van het INAO en de aanvragende groepering zijn bijgewerkt.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Productcategorie

Beschrijving

De rubriek over de productcategorie is uit het productdossier geschrapt.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Beschrijving van het product

Beschrijving

De beschrijving van het product in het productdossier is gewijzigd. Er is gespecificeerd dat de traag groeiende rassen waarvan "Poularde du Périgord" afkomstig is, robuust zijn. Er zijn ook kenmerken toegevoegd met betrekking tot de gele kleur van de poten.
Het kenmerk "naakte hals" is verwijderd, want waar het om gaat, is dat de verplichting om traag groeiende rassen te gebruiken, gehandhaafd blijft.
Voor de variant van het mesthoentje die "métifet" wordt genoemd, is een gewicht van 1,8 kg opgenomen.
De verpakkingsmethoden zijn uitgebreid om rekening te houden met toekomstige technologische ontwikkelingen.
De indeling van karkassen en deelstukken in klasse A is gespecificeerd.
Aan de producten die onder de naam "Poularde du Périgord" mogen worden verkocht, zijn verse of diepgevroren slachtafvallen (hart, lever, spiermaag) toegevoegd.
Voor pluimvee dat bestemd is om te worden versneden, is een minimumgewicht van 90% van de van de ingewanden ontdane karkassen zonder slachtafvallen toegevoegd ter valorisering van delen van versneden pluimvee die aan het productdossier voldoen.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Afbakening van het geografische gebied

Beschrijving

De lijst van gemeenten is bijgewerkt om deze in overeenstemming te brengen met de officiële geografische code van 2025, zonder dat het productiegebied is gewijzigd.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Gegevens waaruit blijkt dat het product afkomstig is uit het geografische gebied

Beschrijving

Het traceerbaarheidsschema is geschrapt, omdat het geen aanvullende informatie bevat. De tabel is voldoende volledig.
Dit gedeelte is in overeenstemming gebracht met de wijzigingen die in het productdossier zijn aangebracht.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product

Beschrijving

– Subrubriek 5.1 “Schema van de levenscyclus van het product”
Het schema van de levenscyclus van het product is geschrapt, omdat het geen aanvullende informatie bevatte.
– Subrubriek 5.2 “Veehouderij”
Er is gespecificeerd dat de gebruikte rassen robuust zijn en traag groeien. Het kenmerk “naakte hals” is geschrapt, evenals de lijst van bruikbare rassen en de verplichting voor de raad van bestuur om het gebruik van een robuust, traag groeiend ras dat niet in het productdossier wordt genoemd, goed te keuren.
Er is een verbod toegevoegd op palmolie in het voeder van de mesthoentjes.
De voederfasen voor mesthoentjes zijn teruggebracht van vier naar drie, waarbij de overgangsdata tussen groeifase en afmestfase zijn geschrapt, waardoor er meer flexibiliteit is om het voederrantsoen aan te passen. Het gemiddelde graangehalte in het rantsoen wordt gedurende de hele groei-mestfase op gewogen wijze berekend.
Er wordt op gewezen dat antibioticabehandelingen beperkt zijn tot interventies die strikt noodzakelijk zijn om de gezondheid van de vogels te herstellen.
Er is een bepaling toegevoegd die verplicht stelt dat de vogelverblijven voorzien zijn van ramen en luiken.
Het minimale uitloopgebied voor mesthoentjes tot dag 91 is verkleind van 4 m^2/vogel naar 2 m^2/vogel. Het minimale uitloopgebied voor mesthoentjes vanaf dag 92 is verkleind van 4 m^2/vogel naar 3 m^2/vogel.
Het aantal bomen en struiken op de uitloop is gespecificeerd als ten minste 1 per 150 mesthoentjes.
Er is een periode van zeven werkdagen toegevoegd tussen het afhalen van het pluimvee en de reiniging/ontsmetting van het vogelverblijf.
Er worden gegevens verstrekt over de duur van de stillegging, waarbij met name wordt aangegeven dat deze kan worden teruggebracht tot 12 dagen, mits het totaal van de laatste drie stilleggingsperioden meer dan 42 dagen bedraagt.
– Subrubriek 5.3 “Voorwaarden voor afhaling en vervoer naar het slachthuis”
De maximale wachttijd van zes uur vóór het slachten is geschrapt.
Er is een subrubriek 5.4 “Productie van slachtafvallen” gecreëerd. Deze bevat bepalingen betreffende de voorwaarden voor de bereiding van slachtafvallen in slachthuizen.
– Subrubriek 5.5 “Versnijding van producten en aanbieding van de versneden producten”
De tijd tussen slachten en versnijden is verlengd.
– Subrubriek 5.6 “Verpakking en aanbieding van de verse producten”
De verpakkingsmethoden zijn uitgebreid om rekening te houden met toekomstige technologische ontwikkelingen.
– Subrubriek 5.7 “Diepvriezen van producten”
De tijd tussen slachten en diepvriezen is verlengd.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Elementen die het verband met het geografische gebied rechtvaardigen

Beschrijving

Deze rubriek is herschreven om rekening te houden met het maximum van 2 500 woorden in het enig document.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Specifieke elementen van de etikettering

Beschrijving

Het logo van de groep is facultatief gemaakt om rekening te houden met de verscheidenheid aan verpakkingsgrootten.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Nationale eisen

Beschrijving

De belangrijkste te controleren punten zijn in overeenstemming gebracht met de in het productdossier voorgestelde wijzigingen.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten
"Poularde du Périgord"
EU-referentienummer: PGI-FR-01373-AM01 – 19.8.2026

1. Naam/namen

"Poularde du Périgord"

2. Type geografische aanduiding

☐ BOB
☒ BGA

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Frankrijk

4. Beschrijving van het landbouwproduct

4.1. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

02 – VLEES EN EETBARE SLACHTAFVALLEN

4.2. Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is

"Poularde du Périgord" is een vogel met geel vlees en gele poten, afkomstig van robuuste, traag groeiende rassen.
De minimale opfokduur bedraagt 120 dagen en omvat een laatste mestfase. Het mesthoentje wordt aangeboden in de vorm van een heel karkas met een minimumgewicht van 2,0 kg voor de ontdarmde variant, 1,8 kg voor de "métifet"-variant en 1,7 kg voor de "panklare" variant, aangeboden in klasse A. Het betreft een vlezige vogel die bij feestelijke gelegenheden wordt gegeten, met sterk ontwikkelde en ronde spiermassa's op een dun skelet. Onder de zeer dunne huid met een uniforme diepgele kleur is een zeer grote hoeveelheid vet zichtbaar. De spieren zijn met vet "doorregen".
De "Poularde du Périgord" wordt heel of versneden en vers of diepgevroren verkocht. De vogel wordt onverpakt of verpakt in beschermende verpakkingen te koop aangeboden.
Slachtafvallen (hart, lever, spiermaag) worden vers of bevroren verkocht.
De karkassen worden aangeboden in de vorm van:
– ontdarmd karkas (geplukte, van ingewanden ontdane mesthoen met kop, poten en slachtafvallen);
– "panklaar" karkas (geplukte, van ingewanden ontdane mesthoen zonder kop, met of zonder loopbeen);
– "métifet"- of "méti-fait"-karkas (geplukte, van ingewanden ontdane mesthoen, met of zonder

loopbeen en met de kop onder de vleugel gevouwen).
De hele karkassen of versneden delen worden in bijzonder verzorgde en onberispelijke staat aangeboden.
Karkassen en deelstukken moeten aan de volgende aanbiedingscriteria voldoen:
– Hele karkassen die in de handel worden gebracht, behoren tot klasse A.
– De deelstukken voldoen aan de criteria voor de aanbiedingsvorm van klasse A en mogen afkomstig zijn van karkassen van klasse A of geringe afwijkingen vertonen, waarvan het minimumgewicht gelijk is aan 90% van de van de ingewanden ontdane karkassen zonder slachtafvallen.

4.3. Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)

–

4.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De “Poularde du Périgord” wordt in het geografische gebied gefokt en geslacht.
De slachthuizen in de Périgord hebben specifieke vakkennis ontwikkeld en in stand gehouden. Deze kennis draagt bij tot de faam van het product en tot de kwaliteit van de wijze waarop de producten worden aangeboden, met name de aanbiedingsvorm “méti-fait”.

4.5. Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het vlees wordt op de slachtlocatie versneden en verpakt. Dit maakt het mogelijk deze bewerkingen achter elkaar uit te voeren en voorkomt zo negatieve gevolgen voor de kwaliteit van het vlees, dat, wanneer het vers wordt verkocht, een kwetsbaar product is dat in contact met de lucht snel achteruitgaat.

4.6. Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Naast de verplichte vermeldingen die in de regelgeving inzake de etikettering en de presentatie van voedingsmiddelen zijn voorgeschreven, vermeldt het etiket ook de geregistreerde naam van het product en bevat het, in het hetzelfde gezichtsveld, het BGA-symbool van de Europese Unie.
Op de etiketten mag het gemeenschappelijke logo worden aangebracht dat ter beschikking wordt gesteld van alle marktdeelnemers die werken volgens het productdossier.

5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Departement Dordogne: alle gemeenten;
departement Charente:
de volgende gemeenten in hun geheel: 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, Yviers;
departement Charente-Maritime:
de volgende gemeenten in hun geheel: 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;
departement Corrèze, met uitzondering van de gemeenten:
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;
en met uitzondering van het deel van de gemeente Argentat-sur-Dordogne uitsluitend voor het grondgebied van de deelgemeente Saint-Bazile-de-la-Roche;
departement Gironde:
de volgende gemeenten in hun geheel: 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;
departement Haute-Vienne, met uitzondering van de gemeenten:
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;
departement Lot-et-Garonne:
de volgende gemeenten in hun geheel: 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;
departement Lot, met uitzondering van de gemeenten:
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. Verband met het geografische gebied

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op:
☒ faam
☒ bepaalde kwaliteit
☐ overige kenmerken

Samenvatting van het verband

Het verband met de oorsprong van "Poularde du Périgord" berust op de faam en de kwaliteit van de mesthoentjes, dankzij de manier waarop ze worden gehouden en de knowhow van de fokkers, te weten de distributie van hele granen over het strooisel en vooral een voeder op basis van een rantsoen dat moet bestaan uit twee granen en een kleisupplement (bentoniet).

Specificiteit van het geografische gebied

Het geografische gebied ligt in het zuidwesten van Frankrijk, en wel voornamelijk in het departement Dordogne.
Deze streek wordt de Périgord genoemd en omvat een zeer groot piedmontgebied dat globaal afloopt van het noordoosten naar het zuidwesten. Doordat de talrijke waterlopen in dit gebied gesteenten van verschillende hardheid doorkruisen, hebben ze een netwerk van kleine dalen met verschillende oriëntatie en uiteenlopend profiel gevormd. Dit netwerk is een van de belangrijkste bepalende elementen van het reliëf in de Perigord. Alleen de dalen, die rijk zijn aan rivierafzettingen, zijn werkelijk geschikt om granen te verbouwen. Op de vaak steile en met bomen begroeide hellingen wordt meestal veeteelt bedreven.
Mede door het complexe geologische karakter van de bodem hebben zich talrijke delfstoflagen gevormd (ijzer, goud, kalk, kaolien). Sommige van deze delfstoffen worden ontgonnen voor de productie van vollersaarde, type bentoniet en montmorilloniet, met specifieke eigenschappen.
Het geografische gebied kent over het geheel genomen een gematigd "afgezwakt" zeeklimaat van het noordelijk deel van de Atlantische Oceaan, maar met markante continentale en mediterrane invloeden.
In het gehele geografische gebied wordt veel maïs verbouwd. Strogewassen, vooral zachte tarwe en triticale, worden er op grote schaal geteeld.
Wat menselijke factoren betreft, is het houden van pluimvee in de Périgord vanaf de veertiende eeuw nadrukkelijk tot ontwikkeling gekomen.
Toch werd de Périgord pas in de negentiende eeuw een volwaardig pluimveeteeltgebied, waarbij de productie haar traditionele, op familiebedrijven gebaseerde karakter heeft behouden.
De eerste belangenvereniging, het "Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord", werd opgericht in 1953. In de technische voorschriften van de vereniging stond destijds dat de vogels "volgens de in de Périgord gebruikelijke methode" moesten worden gefokt.
Door de voortschrijdende ontwikkelingen en de verkregen bekendheid worden de pluimveehouders in de Périgord aangespoord om vogels te produceren die bij feestelijke gelegenheden worden gegeten, op basis van de traditionele vakkennis die in het gebied bewaard is gebleven.
Het fokken van mesthoentjes verloopt volgens dezelfde praktijken als die van het fokken van kippen. De beschikbare vakkennis op het gebied van voeding blijkt bijzonder goed toepasbaar voor een langere fokperiode voor deze kippen en voor het vetmesten van de vogels. Net als vroeger strooit de fokker uit de Périgord elke dag enkele handenvol hele graankorrels over het strooisel in het vogelverblijf. Bovendien vult hij het granenrantsoen aan met bentoniet, een kleisoort die in de Périgord bekend staat om zijn positieve effecten op de spijsvertering van vogels.

Specificiteit van het product

De "Poularde du Périgord" is een vlezige vogel die bij feestelijke gelegenheden wordt gegeten, met sterk ontwikkelde, ronde spieren. Onder de huid bevindt zich een aanzienlijke hoeveelheid vet en ook de spieren zijn met vet doorregen.
De hele karkassen worden in bijzonder verzorgde en onberispelijke staat aangeboden.

Causaal verband

Vanwege het zachte zeeklimaat en de lage tot middelhoge ligging is het geografische gebied een geschikte plek voor het houden van de vogels.

De dalen, die rijk zijn aan rivierafzettingen, worden gebruikt voor de graanteelt, terwijl de vaak steile en met bomen begroeide hellingen als uitloopgebied voor de vogels dienen.
Dat er granen in het voer zitten, heeft te maken met het feit dat deze al heel lang in vruchtwisseling met andere gewassen op bedrijven in de Périgord worden verbouwd. Dit voedermengsel biedt een specifiek en bijzonder evenwichtig voedingsprofiel dat de ontwikkeling en het vetmesten van de vogels bevordert.
Maïs wordt het meest verbouwd en vormt de hoofdmoot van de gebruikte granen. Doordat er geen vlies om de korrel zit, is dit graan beter verteerbaar en wordt het gemakkelijker opgenomen. Dankzij het hoge vet- en zetmeelgehalte is dit een bijzonder energierijke graansoort die bij uitstek geschikt is voor het vetmesten van de mesthoentjes.
Aan het voer wordt stelselmatig klei (bentoniet) toegevoegd, wat zorgt voor een zeer goede gezondheid van de vogels en voor betere omgevingsomstandigheden in het vogelverblijf. Dit bevordert een meer harmonieuze en regelmatige groei. Deze keuze van de fokkers in de Périgord is bijzonder belangrijk en alleszins gerechtvaardigd voor de ontwikkeling van de spiermassa's en het vetmesten van de "Poularde du Périgord", temeer daar het vogels betreft die afkomstig zijn van traag groeiende rassen met een bijzonder lange fokperiode.
De toevoeging van bentoniet aan al het voer leidt tot een betere opname van het voer tijdens de hele levensduur van het dier. Deze betere opname zorgt op haar beurt voor een betere ontwikkeling van alle weefsels, met name de spieren, en voor een betere vetverdeling. Hierdoor kennen de karkassen van de "Poularde du Périgord" een evenwichtige verdeling tussen buikvet, onderhuids vet en intramusculair vet.
Naast deze praktijk is er ook de voorouderlijke traditie om elke dag enkele handenvol hele graankorrels over het strooisel in het vogelverblijf te strooien; zo wist de boerin de vogels te verzamelen. Deze methode versterkt de band tussen de fokker en zijn vogels, bevordert bij de kuikens hun pikinstinct en helpt ze vervolgens op de uitlopen hun voedsel te vinden. Hierdoor krijgen de vogels meer lichaamsbeweging en ontwikkelen ze meer spieren met een betere vetverdeling.
Verder wordt zo vanaf jonge leeftijd de werking van de spiermaag gestimuleerd, waardoor de bestanddelen van het voer die aan de groei van de spiermassa bijdragen, beter worden opgenomen. Bovendien krabben de kuikens voortdurend in het strooisel, wat zorgt voor ventilatie. Ook blijft het strooisel daardoor langer droog, wat van belang is met het oog op de duur van de fokperiode van deze vogels.
Dit dagelijkse krabben en omwoelen van het strooisel is bijzonder belangrijk voor de mesthoentjes, gezien de lange fokperiode van deze vogels, die aan het eind daarvan worden opgesloten. Doordat de hoentjes zich dan in een vogelverblijf met zeer schoon strooisel bevinden, krijgen ze een fraai verenkleed. Hierdoor kunnen de vogels gemakkelijker worden geplukt en kunnen de hele karkassen in onberispelijke staat worden aangeboden, vooral in de traditionele lokale variant die "métifait" wordt genoemd.
Ook het fokken in de buitenlucht in vaak steile en met bomen begroeide uitloopgebieden heeft invloed op de specifieke kenmerken van de "Poularde du Périgord": de vogels ontwikkelen een sterker beendergestel, waardoor bij de filets en dijen meer spiermassa ontstaat.
Het vet tussen de spieren dat aan het vlees van de "Poularde du Périgord" zijn specifieke textuur verschaft, ontstaat tijdens de laatste fase van het vetmesten in het vogelverblijf.
Al deze elementen heeft La Mazille, een beroemde kokkin uit de streek, in 1929 in haar boek met plaatselijke recepten beschreven: "Het pluimvee in de Périgord dankt zijn uitstekende conditie in hoge mate aan de wijze waarop het met maïs wordt gevoerd en vetgemest."
De "Poularde du Périgord" genoot in de negentiende eeuw al een zekere faam, wat blijkt uit de resultaten van wedstrijden, eerst in Dordogne (1862) en vervolgens in alle naburige departementen (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866). De fokkers uit de Périgord wisten daarbij de meeste prijzen in de wacht te slepen. De "Poularde du Périgord" heeft de smaakeigenschappen van op traditionele wijze geproduceerde vogels die bij feestelijke gelegenheden worden gegeten. Daarom groeit haar faam tegenwoordig nog steeds.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-5c9bdae4-4d17-4a5a-955a-ed81e48ac015