STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 39809
20 november 2026

# Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam "Poulet 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/2026/5641 van 28 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/2026/5641 28.10.2026

**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/2026/5641)

***MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING***

**(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)**

**"Poulet du Périgord"**
**EU-referentienummer: PGI-FR-01374-AM01 – 1.7.2026**

*1. Naam van het product*

"Poulet du Périgord"

*2. Type geografische aanduiding*

☐ BOB
☒ BGA

*3. Sector*

☒ Landbouwproducten
☐ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

*4. Lidstaat 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)

[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).

*6. Kwalificatie als standaardwijziging*

De aanvraag tot wijziging van de BGA "Poulet du Périgord" heeft geen betrekking op een van de drie onderstaande gevallen die bekendstaan als een wijziging op Unieniveau, 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 van 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 traaggroeiende rassen waarvan "Poulet du Périgord" afkomstig is, robuust zijn. Er zijn ook kenmerken toegevoegd met betrekking tot de witte of gele kleur van het vel en de poten.
Het onderscheid tussen de rassen op basis van de witte (naakthals en niet-naakthals) dan wel gele (naakthals) kleur van het vlees is geschrapt; het belangrijkste is dat de verplichting om traaggroeiende rassen te gebruiken behouden blijft.
Voor de variant van de kip die "métifet" wordt genoemd, is een gewicht van 1,1 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 "Poulet 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 "met een naakte hals"/ "met een niet-naakte hals" is geschrapt, evenals de lijst van bruikbare rassen en de verplichting voor de raad van bestuur om het gebruik van een robuust, traaggroeiend ras dat niet in het productdossier wordt genoemd, goed te keuren.
Er is een verbod toegevoegd op palmolie in het voeder van de kippen.
De voederfasen voor kippen zijn teruggebracht van drie naar twee, 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 aantal bomen en struiken op de uitloop is gespecificeerd als ten minste 1 per 150 kippen.
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 de slacht en het uitsnijden 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**

**"Poulet du Périgord"**
**EU-referentienummer: PGI-FR-01374-AM01 – 1.7.2026**

*1. Naam/namen*

"Poulet 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**

"Poulet du Périgord" is een kip afkomstig van traditionele, traag groeiende rassen, waarvan het vel en de poten wit of geel van kleur zijn.
Na een opkweekperiode van minstens 81 dagen wordt de kip aangeboden in de vorm van een heel karkas met een minimumgewicht van 1,3 kg voor de ontdarmde variant, 1,1 kg voor de "métifet"-variant en 1,0 kg voor de "panklare" variant, aangeboden in klasse A.
Het is een vlezige kip, met goed ontwikkelde en stevige spiermassa's, die gelijkmatig over een fijn skelet zijn verdeeld. De dunne huid, met een egale kleur (geel of wit), bedekt een voldoende, maar niet overmatige hoeveelheid onderhuids vet. Het subcutane vet is gelijkmatig verdeeld, zonder plaatselijke ophoping in de buikholte of bij de oksels.
"Poulet 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 kip met kop, poten en slachtafvallen);
– "panklaar" karkas (geplukte, van ingewanden ontdane kip zonder kop, met of zonder loopbeen);

– “métifet”- of “méti-fait”-karkas (geplukte, van ingewanden ontdane kip, 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**

“Poulet 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 "Poulet du Périgord" berust op de faam en de kwaliteit van de kippen, 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 14e eeuw nadrukkelijk tot ontwikkeling gekomen.
Toch werd de Périgord pas in de 19e 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.
Vandaag de dag wordt "Poulet du Périgord" nog steeds gehouden in omstandigheden die vergelijkbaar zijn met die van het extensievere houderijsysteem van vroeger. De dieren zijn afkomstig van robuuste, traaggroeiende rassen en worden in de buitenlucht opgefokt.
Ongeacht de leeftijd van de dieren bestaat het rantsoen uit een mengsel van ten minste twee graansoorten, waaronder in ieder geval maïs en daarnaast met name tarwe, gerst, triticale, haver of sorghum. De fokkers in de Périgord strooien dagelijks enkelen handenvol hele graankorrels over het stalstro.
Dit rantsoen wordt aangevuld met de kleisoort bentoniet, een van de delfstoffen uit het gebied, die in de Périgord veel gebruikt wordt vanwege de gunstige uitwerking ervan op de spijsvertering van pluimvee.

**Specificiteit van het product**

"Poulet du Périgord" is een kip met een huid van uniforme kleur waaronder goed ontwikkelde, stevige spiermassa's te zien zijn die goed over het hele skelet zijn verdeeld. Er is voldoende maar niet te veel vetweefsel aanwezig, dat gelijkmatig onder de huid en bij de spieren (interstitieel vetweefsel) is verdeeld, zonder plaatselijke ophopingen in de buikholte of bij de oksels.
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 granen deel uitmaken van het rantsoen, komt doordat granen op de boerderijen in de Périgord aantoonbaar al zeer lang in vruchtwisseling met andere gewassen worden geteeld. Zo is een specifiek, uiterst evenwichtig voedingsprofiel voor het houden van kippen ontstaan.
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 om dikke, vlezige vogels te verkrijgen.
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 aantoonbaar van groot belang voor de ontwikkeling van de spiermassa en vetgraad van de uit een traaggroeiend ras voortkomende "Poulet du Périgord".
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. De karkassen vertonen dan ook minder vetophoping in de buikholte en minder subcutaan vet. De huid lijkt dunner en overal van een egalere kleur te zijn, en de spiermassa schijnt erdoorheen.
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.
Ten slotte is de aanwezigheid van zeer schoon strooisel in de stal bevorderlijk voor de staat van het verendek, waardoor het plukken eenvoudiger wordt en hele karkassen er dus onberispelijk uitzien.
Ook het fokken in de buitenlucht in vaak steile en met bomen begroeide uitloopgebieden heeft invloed op de specifieke kenmerken van "Poulet du Périgord": de dieren ontwikkelen zo namelijk een robuuster beendergestel, waardoor zich meer spieren (borst en poten) – ten koste van subcutaan vet – kunnen ontwikkelen.
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."
"Poulet 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.
In een recenter verleden bevestigen de lijsten met prijswinnaars van het Concours général agricole (Salon international de l'agriculture, Parijs) van de afgelopen tien jaar dat "Poulet du Périgord" landelijk nog steeds zeer hoog scoort, zowel voor de hele kip als voor versneden producten:
– Hele kip: goud (2005-2010), zilver (2004-2005-2010), brons (2006);
– Kipfilet: goud (2010), brons (2005-2006);
– Kippenbout: goud (2003-2007), zilver (2009), brons (2004-2010).

***Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)***

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-67fbf0f1-59f4-44ac-9295-ba2e8fe01785

ELI: http://data.europa.eu/eli/C/2026/5641/oj
ISSN 1977-0995 (electronic edition)