

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2016/C 205/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

«CHAPON DU PERIGORD»

n. UE: FR-PGI-0005-01377 – 24.9.2015

AOP ( ) IGP (X)

**1. Denominazione (denominazioni)**

«Chapon du Périgord»

**2. Stato membro o paese terzo**

Francia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

Il «Chapon du Périgord» è un volatile da cortile proveniente da tipi genetici a lento crescimento di tipo collo nudo (cappone a carne gialla) e/o di tipo non collo nudo (cappone a carne bianca).

Allevato per un periodo minimo di 150 giorni, il «Chapon du Périgord» è un pollo maschio, castrato chirurgicamente prima che abbia raggiunto la maturità sessuale. Si tratta di un volatile da cortile che si consuma in occasione delle festività caratterizzato da carni sode, una massa muscolare molto sviluppata e uno scheletro esile. La pelle molto sottile, di colore intenso (giallo o bianco) e uniforme, lascia apparire un abbondante stato di ingrassamento sottocutaneo. Tutte le masse muscolari presentano uno stato di ingrassamento intramuscolare noto come «persillé».

Il «Chapon du Périgord» può essere commercializzato in carcasse o sotto forma di tagli, fresco o surgelato, e confezionato in apposita pellicola, sottovuoto o in atmosfera protettiva.

Le carcasse si presentano sotto forma di:

- carcassa sfilata (pollame spennato, eviscerato, con testa, zampe e frattaglie),
- carcassa «pronta da cuocere» (pollame spennato, eviscerato, senza testa, con o senza tarso),
- carcassa «métifet» o «méti-fait» (pollame spennato, eviscerato, con o senza tarso e con testa ripiegata sotto le ali).

La qualità della presentazione delle carcasse intere è curata in modo particolare e non presenta alcun difetto.

**3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

Durante tutto il periodo di allevamento, i mangimi distribuiti sono composti esclusivamente da vegetali, minerali e vitamine.

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1

Tra i vegetali, nella miscela di mangime sono obbligatoriamente presenti:

- il granoturco, in percentuale variabile a seconda dell'età;
- almeno un altro cereale, in particolare grano, orzo, triticale, sorgo, avena;
- colture proteiche per equilibrare la razione.

Durante il periodo di allevamento, occorre distinguere quattro fasi corrispondenti a diverse esigenze fisiologiche cui sono associate diverse percentuali di cereali:

- la fase iniziale, dal 1° al 28° giorno,

Il mangime della fase iniziale è composto (in peso) almeno per il 50 % da cereali misti (cereali e sottoprodotti dei cereali). Tra i cereali sono presenti obbligatoriamente il granoturco e almeno un altro cereale a paglia (frumento, orzo, triticale, avena) o sorgo.

In tale miscela di cereali, la percentuale minima di granoturco (in peso) è del 25 % per il cappone giallo e del 15 % per il cappone bianco.

- la fase di crescita, dal 29° al 52° giorno,

Il mangime per la crescita è composto (in peso) almeno per il 70 % da cereali misti (cereali e sottoprodotti dei cereali). Tra i cereali sono presenti obbligatoriamente il granoturco e almeno un altro cereale a paglia (frumento, orzo, triticale, avena) o sorgo.

In tale miscela di cereali, la percentuale minima di granoturco (in peso) è del 30 % per il cappone giallo e del 15 % per il cappone bianco.

- la fase di completamento, dal 53° all'81° giorno,

Il mangime per questa fase è composto (in peso) almeno per l'80 % da cereali misti (cereali e sottoprodotti dei cereali). Tra i cereali sono presenti obbligatoriamente il granoturco e almeno un altro cereale a paglia (frumento, orzo, triticale, avena) o sorgo.

In tale miscela di cereali, la percentuale minima di granoturco (in peso) è del 30 % per il cappone giallo e del 15 % per il cappone bianco.

- la fase di ingrasso fino al 150° giorno minimo.

Il mangime è composto (in peso) almeno per il 40 % da granoturco per il cappone giallo e per il 15 % per il cappone bianco.

L'integrazione della dieta con argilla (bentonite) avviene sistematicamente in tutti i tipi di mangimi. Il suo livello di incorporazione nel mangime è fissato a un minimo di 2 kg/t.

#### 3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

L'allevamento e la macellazione del «Chapon du Périgord» devono aver luogo nella zona geografica delimitata.

I macelli della regione del Périgord hanno sviluppato e mantenuto una serie di competenze specifiche per la selezione delle carcasse che contribuiscono ad accrescere la notorietà del prodotto e la qualità finale della presentazione dei prodotti.

Le operazioni di scottatura e di spiumatura, di eviscerazione, di legatura e di raffreddamento devono essere condotte con la massima cura poiché solo le carcasse senza difetti sono commercializzate intere. A tal fine, prima della legatura e dopo il raffreddamento avvengono due diverse selezioni.

Nel caso dei polli «métifet» o «méti-fait», le operazioni di eviscerazione e di finitura sono effettuate a mano.

#### 3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il taglio e il confezionamento avvengono nel luogo di macellazione. Ciò consente l'esecuzione in sequenza delle operazioni ed evita un'alterazione della qualità delle carni dovuta al contatto con l'aria. Sia le carni fresche sia quelle surgelate devono essere presentate senza difetti, le manipolazioni devono essere limitate, a maggior ragione se consideriamo che il «Chapon du Périgord» è caratterizzato da una pelle molto sottile. La surgelazione deve aver luogo entro un termine massimo di 24 ore dalla macellazione. Questi diversi elementi richiedono un confezionamento rapido e la sua esecuzione nella zona geografica delimitata permette di garantire il rispetto dei criteri di presentazione.

#### 3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione

L'etichettatura comporta la denominazione dell'IGP «Chapon du Périgord».

Le etichette e la documentazione di vendita devono obbligatoriamente riportare il logo comune:



#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica interessa i dipartimenti seguenti:

- Charente, limitatamente ai cantoni di: Aubeterre-sur-Dronne, Chalais, Montbron, Montemboeuf, Montmoreau-Saint-Cybard, Villebois-Lavalette;
- Charente-Maritime, limitatamente al cantone di Montguyon;
- Corrèze, limitatamente ai cantoni di: Argentat, Ayen, Beaulieu-sur-Dordogne, Beynat, Brive-la-Gaillarde-Centre, Brive-la-Gaillarde-Nord-Est, Brive-la-Gaillarde-Nord-Ouest, Brive-la-Gaillarde-Sud-Est, Brive-la-Gaillarde-Sud-Ouest, Corrèze, Donzenac, Égletons, Juillac, Larche, Lubersac, Malemort-sur-Corrèze, Meyssac, Seilhac, Treignac, Tulle-Campagne-Nord, Tulle-Campagne-Sud, Tulle-Urbain-Nord, Tulle-Urbain-Sud, Uzerche, Vigeois;
- Dordogne;
- Gironde, limitatamente ai cantoni di: Castillon-la-Bataille, Coutras, Lussac, Pujols, Sainte-Foy-la-Grande;
- Haute-Vienne, limitatamente ai cantoni di: Aixe-sur-Vienne, Ambazac, Châlus, Châteauneuf-la-Forêt, Eymoutiers, Laurière, Limoges-Beaupuy, Limoges-Isle, Limoges-Landouge, Limoges-Couzeix, Limoges-Cité, Limoges-Le Palais, Limoges-Condac, Limoges-Panazol, Limoges-Cognac, Limoges-Puy-las-Rodas, Limoges-Grand-Treuil, Limoges-Vigenal, Limoges-Émailleurs, Limoges-Carnot, Limoges-Centre, Limoges-La Bastide, Nexon, Nieul, Oradour-sur-Vayres, Pierre-Buffière, Rochechouart, Saint-Germain-les-Belles, Saint-Junien-Est, Saint-Junien-Ouest, Saint-Laurent-sur-Gorre, Saint-Léonard-de-Noblat, Saint-Mathieu, Saint-Yrieix-la-Perche;
- Lot, limitatamente ai cantoni di: Bretenoux, Cahors-Nord-Est, Cahors-Nord-Ouest, Cahors-Sud, Cajarc, Castelnau-Montriat, Catus, Cazals, Gourdon, Gramat, Labastide-Murat, Lacapelle-Marival, Lalbenque, Lauzès, Limogne-en-Quercy, Livernon, Luzech, Martel, Montcuq, Payrac, Puy-l'Évêque, Saint-Céré, Saint-Germain-du-Bel-Air, Saint-Géry, Salviac, Souillac, Vayrac;
- Lot-et-Garonne, limitatamente ai cantoni di: Cancon, Castelmoron-sur-Lot, Castillonnès, Duras, Fumel, Lauzun, Marmande-Est, Marmande-Ouest, Monclar, Monflanquin, Sainte-Livrade-sur-Lot, Seyches, Tonneins, Tournon-d'Agenais, Villeneuve-sur-Lot-Sud, Villerséal, Le Mas-d'Agenais.

#### 5. Legame con la zona geografica

##### *Specificità della zona geografica*

La zona geografica è situata nel quadrante sud-occidentale della Francia e si concentra nel dipartimento della Dordogna.

Il Périgord così definito corrisponde a una vasta zona pedemontana complessivamente caratterizzata da un'inclinazione con una pendenza nord-est/sud-ovest. I numerosi corsi d'acqua, attraversando le diverse rocce di questa zona, hanno costituito una rete di piccole valli, orientate e sagomate in vari modi, che costituisce tuttavia uno dei principali elementi che strutturano il rilievo del Périgord. Solo le valli, soggette a frequenti alluvioni, sono davvero favorevoli alla coltura dei cereali. I pendii, spesso ripidi ed alberati, sono piuttosto destinati all'allevamento.

La complessità geologica ha favorito la presenza di numerosi giacimenti minerali (ferro, oro, calcare, caolino). Alcuni di essi sono utilizzati per la produzione di argilla smectica, di tipo bentonite e montmorillonite, dalle proprietà specifiche.

Il clima della zona geografica è generalmente temperato, di tipo oceanico «degradé», vale a dire soggetto al sistema climatico del nord dell'Oceano Atlantico, ma con influenze marcate, sia di tipo continentale che di tipo mediterraneo.

La coltivazione del granoturco è molto diffusa in tutta la zona geografica. I cereali a paglia sono ampiamente coltivati; con una predominanza di frumento tenero e il triticale.

Per quanto riguarda i fattori umani, è a decorrere dal XIV secolo che nel Périgord si è sviluppato in maniera significativa l'allevamento di pollame.

Solo nel corso del XIX secolo il Périgord è diventata una terra di produzione avicola a pieno titolo, la cui produzione conserva tuttavia un carattere tradizionale, di tipo familiare.

Il primo «Consorzio per la difesa del pollo di fattoria del Périgord» è sorto nel 1953. Nel regolamento tecnico dell'epoca si definisce la maniera di allevare il pollame «secondo il metodo ruspante in uso nel Périgord».

Lo sviluppo e la notorietà acquisita grazie al pollo incoraggiano gli avicoltori del Périgord a sviluppare una produzione di volatili da cortile tipici delle festività sulla base delle competenze tradizionali conservate nel Périgord.

L'allevamento di capponi si sviluppa a partire dalle stesse prassi che si osservano nell'allevamento di polli: tipi genetici «rustici a lento crescimento» adatti ad un allevamento all'aria aperta che riproduce le condizioni di una volta.

Le conoscenze in materia di alimentazione risultano particolarmente adatte a prolungare l'allevamento dei polli e al loro ingrasso. Come in passato, l'allevatore del Périgord distribuisce quotidianamente qualche manciata di cereali sotto forma di semi interi nella lettiera del pollaio. Integra inoltre la razione di cereali con la bentonite, un'argilla ben nota nel Périgord per le sue proprietà digestive nel pollame.

#### *Specificità del prodotto*

Il «*Chapon du Périgord*» è un volatile da cortile che si consuma in occasione delle festività caratterizzato da carni sode e una massa muscolare molto sviluppata. Tutte le masse muscolari presentano uno stato di ingrassamento intramuscolare noto come «*persillé*» ed uno stato di ingrassamento sottocutaneo molto marcato.

La qualità della presentazione delle carcasse intere è curata in modo particolare e non presenta alcun difetto.

Queste caratteristiche conferiscono al «*Chapon du Périgord*» una solida reputazione.

#### *Legame causale*

Il legame all'origine del «*Chapon du Périgord*» è basato sulla qualità e sulla fama.

La zona geografica, per il clima oceanico mite e l'altitudine medio-bassa, costituisce un ambiente propizio all'allevamento del pollame.

Le valli, soggette a frequenti alluvioni, sono utilizzate per la coltivazione di cereali e i pendii, spesso scoscesi ed alberati, per l'allevamento del pollame all'aperto.

La combinazione di questi cereali nella razione alimentare si fonda sul fatto che essi sono presenti regolarmente e da molto tempo sulle superfici coltivate delle aziende agricole del Périgord e sul loro specifico profilo nutrizionale, particolarmente equilibrato per la crescita e l'ingrasso del pollame.

Tra i cereali utilizzati, il granoturco, la cui coltura è preponderante, occupa un posto privilegiato: l'assenza di tegumento sul chicco lo rende più facilmente digeribile e quindi risulta meglio assimilato; la percentuale elevata di grassi e di amido lo rende un cereale particolarmente energetico, indicato per ottenere pollame in carne o dalle carni sode.

L'aggiunta sistematica di argilla (bentonite) a integrare il mangime assicura condizioni sanitarie ottime e migliori condizioni ambientali nel pollaio, favorendo così una crescita più armoniosa e regolare del pollame. Tale scelta da parte degli allevatori della regione del Périgord si rivela particolarmente importante e giustificata per lo sviluppo della massa muscolare e per l'ingrasso del «*Chapon du Périgord*» ottenuto da tipi genetici a lento crescimento.

L'integrazione alimentare a base di bentonite comporta una migliore assimilazione della razione per tutta la vita dell'animale. La maggiore assimilazione favorisce un migliore sviluppo di tutti i tessuti, in particolare dei muscoli, e una migliore distribuzione del grasso. Di conseguenza, le carcasse del «*Chapon du Périgord*» presentano uno stato di ingrassamento intramuscolare noto come «*persillé*» ed un abbondante stato di ingrassamento sottocutaneo.

Questa pratica è associata a quella ereditata dalla tradizione di distribuire tutti i giorni qualche manciata di cereali in grani interi sulla lettiera del pollaio. Tale gesto ancestrale, che consentiva un tempo al fattore di riunire il pollame, rafforza il legame tra allevatore e pollame, stimola nei pulcini l'istinto di beccare e agevola l'esplorazione dei percorsi all'aria aperta. Questo comportamento si traduce in una maggiore attività fisica, che comporta lo sviluppo di una muscolatura maggiore con una migliore distribuzione del grasso a livello muscolare.

Esso contribuisce altresì a favorire fin dalla giovane età il funzionamento del ventriglio, agevolando così una migliore assimilazione dei componenti del mangime che contribuiscono allo sviluppo della massa muscolare.

Inoltre favorisce il continuo grattamento della lettiera da parte dei pulcini, che contribuisce a sua volta a mantenerla aerata e asciutta più a lungo tenuto conto della durata di allevamento di questo animale.

La prassi quotidiana di raschiatura e ribaltamento della lettiera si rivela particolarmente importante per i capponi se si prende in considerazione la lunga durata dell'allevamento di questo particolare pollame, tipico delle festività, che si conclude con un periodo al chiuso. Infatti, la presenza dei capponi all'interno dell'edificio su una lettiera molto pulita, sul finire del periodo di ingrasso, favorisce l'ottimo stato del piumaggio. Ne risulteranno dunque una spiumatura più facile e una qualità della presentazione delle carcasse intere impeccabile, in particolare nella sua versione tradizionale locale detta «*méti-fait*».

L'allevamento all'aperto su percorsi spesso in pendenza ed alberati ha un impatto anche sulle caratteristiche specifiche del «*Chapon du Périgord*»: si traduce in un'ossatura più solida che consente uno sviluppo maggiore della massa muscolare (filetti e cosce).

Per il «*Chapon du Périgord*» il periodo di ingrasso al chiuso favorisce la presenza di grasso intramuscolare che conferisce alla sua carne una consistenza specifica, detta «*persillée*».

Tutti questi elementi sono stati messi in luce nel 1929 da La Mazille, celebre cuoco della regione, nella sua raccolta di ricette locali: «Uno dei motivi principali dell'eccellenza del pollame nel Périgord si spiega con l'uso del granoturco nell'alimentazione e per l'ingrasso».

La fama del «*Chapon du Périgord*» è dimostrata anche fin dal XIX secolo grazie ai concorsi, organizzati prima in Dordogna (1862) e successivamente in tutti i dipartimenti limitrofi (Limoges, 1862, Agen 1863, Niort 1866), che premiavano maggiormente gli allevatori della regione del Périgord.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-9fbe6c7d-d7b1-48e8-9e9f-81929c980559](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-9fbe6c7d-d7b1-48e8-9e9f-81929c980559)

---