

## 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 195/08)

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

«POULET DU PERIGORD»

N. UE: FR-PGI-0005-01374 – 24.9.2015

DOP ( ) IGP (X)

**1. Denominazione (denominazioni)**

«Poulet 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 «Poulet du Périgord» è un pollo ottenuto da ceppi a crescita lenta del tipo a collo nudo (pollo giallo) e/o di tipo non a collo nudo (pollo bianco).

Allevato per almeno 81 giorni, il «Poulet du Périgord» è un pollo carnoso con masse muscolari ben sviluppate e sode, ripartite su un'ossatura fine. La pelle sottile di colore uniforme, (gialla o bianca) ricopre un grasso sottocutaneo sufficiente ma non eccessivo. Lo stato d'ingrassamento è caratterizzato da un'uniforme distribuzione sottopelle, senza deposito nella cavità addominale, né a livello delle ascelle.

Può essere commercializzato in carcassa o sotto forma di tagli, fresco o surgelato. Può essere confezionato in apposita pellicola, sottovuoto o in atmosfera protettiva.

Le carcasce del «Poulet du Périgord» si presentano sotto forma di:

- carcassa affusolata, (pollame spennato, eviscerato, con testa, zampe e frattaglie),
- carcassa «pronta da cuocere» (PAC) (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).

Le carcasce hanno un peso minimo di 1 kg, nel caso di carcasce pronte da cuocere (PAC) o di 1,3 kg se affilata.

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

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

### 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.

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

- il granturco, 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 3 fasi corrispondenti a diverse esigenze fisiologiche nelle quali sono associati tassi di cereali diversi:

- la fase di svezzamento, dal 1° giorno al 28° giorno:

L'alimento di svezzamento è composto (in peso) almeno per il 50 % da cereali misti (cereali e sottoprodotti di cereali). Tra i cereali sono presenti obbligatoriamente il granturco e almeno un altro cereale a paglia (frumento, orzo, triticale, avena) o sorgo.

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

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

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

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

- la fase di ingrasso, dal 53° giorno all'età di ritiro per i polli, ossia 81 giorni:

L'alimento per la crescita è composto (in peso) almeno per l'80 % da cereali misti (cereali e sottoprodotti di cereali). Tra i cereali sono presenti obbligatoriamente il granturco e almeno un altro cereale a paglia (frumento, orzo, triticale, avena) o sorgo.

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

Il complemento alimentare con argilla (bentonite), avviene sistematicamente in ciascun tipo di mangime. Il suo livello di incorporazione nel mangime è fissato a 2 kg/t al minimo.

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

L'allevamento e la macellazione del «Poulet du Périgord» deve avvenire nella zona geografica.

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

Le operazioni di scottatura, di spiumatura ed eviscerazione, legatura e di asciugatura devono essere condotte con la massima cura poiché solo le carcasse senza difetti sono commercializzate intere. A tal fine, due selezioni hanno luogo prima della legatura e dopo l'asciugatura.

Per quanto riguarda i polli «métifet» o «métifait», le operazioni di eviscerazione e di finitura sono effettuate manualmente.

### 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 abbattimento. Ciò consente la sequenza delle operazioni ed evita un'alterazione della qualità delle carni a contatto con l'aria. Le carni fresche e surgelate devono entrambe essere presentate senza difetti, le operazioni devono essere limitate, tanto più che il «Poulet du Périgord» presenta una pelle fine. La surgelazione deve aver luogo entro un termine massimo di 24 ore dalla macellazione. Tutti questi elementi diversi richiedono un condizionamento rapido, la sua realizzazione nella zona geografica permette di verificare il rispetto dei criteri di presentazione.

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

L'etichetta contiene la denominazione dell'IGP «Poulet du Périgord».

Le etichette o i documenti di vendita devono obbligatoriamente riportare il logo comune:



### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica si estende ai dipartimenti di:

- la Charente, limitato ai cantoni di: Aubeterre-sur-Dronne, Chalais, Montbron, Montemboeuf, Montmoreau-Saint-Cybard, Villebois-Lavalette;
- la Charente-Maritime, limitato al cantone de Montguyon;
- la Corrèze, limitato ai cantoni di: Argentat, Ayen, Beaulieu-sur-Dordogne, Beynat, Brive-la-Gaillarde-Centre, Brive-la-Gaillarde-Nord-Est, 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;
- la Dordogne;
- la Gironde, limitato ai cantoni di: Castillon-la-Bataille, Coutras, Lussac, Pujols, Sainte-Foy-la-Grande;
- la Haute-Vienne, limitato ai cantoni di: Aix-sur-Vienne, Ambazac, Châlus, Châteauneuf-la-Forêt, Eymoutiers, Laurière, Limoges-Beaupuy, Limoges-Isle, Limoges-Landouge, Limoges-Couzeix, Limoges-Cité, Limoges-Le Palais, Limoges-Condât, 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;
- di Lot, limitato ai cantoni di: Bretenoux, Cahors-Nord-Est, Cahors-Nord-Ouest, Cahors-Sud, Cajarc, Castelnau-Montratier, 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;
- di Lot-et-Garonne, limitato ai cantoni di: Cancon, Castelmoron-sur-Lot, Castillonès, Duras, Fumel, Lauzun, Marmande-Est, Marmande-Ouest, Monclar, Monflanquin, Sainte-Livrade-sur-Lot, Seyches, Tonneins, Tournon-d'Agenais, Villeneuve-sur-Lot-Sud, Villeréal, Le Mas-d'Agenais.

### 5. Legame con la zona geografica

#### *Specificità della zona geografica*

La zona geografica è situata nel sud-ovest della Francia, e si concentra nel dipartimento Dordogne.

Il Périgord così definito corrisponde a una vasta zona pedemontana globalmente inclinata con una pendenza nord-est/sud-ovest. I numerosi corsi d'acqua, attraversando le rocce resistenti di questa zona, hanno costituito una rete di piccole valli, orientate e sagomate in vari modi, ma che costituisce uno dei maggiori elementi strutturanti del rilievo del Périgord. Solo le valli, ricche di depositi alluvionali, sono realmente favorevoli alla coltura dei cereali. I pendii spesso in pendenza e 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 degradato», 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 granturco è molto presente in tutta l'area geografica. I cereali a paglia sono ampiamente coltivati; il frumento tenero e il triticale sono predominanti.

Per quanto riguarda i fattori umani, a decorrere dal 14° secolo si è sviluppato in maniera significativa l'allevamento di pollame nel Périgord.

È solo nel corso del 19° secolo che il Périgord diventa una terra di produzione avicola a pieno titolo, la cui produzione conserva tuttavia il carattere tradizionale, di tipo familiare.

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

Ancora oggi il «Pollo du Périgord» viene allevato riproducendo le condizioni di allevamento più estensive di un tempo. Essi sono allevati all'aperto a partire da ceppi detti «rustici a crescita lenta».

La razione comprende, indipendentemente dall'età del pollame, miscele di almeno due cereali comprendenti obbligatoriamente granturco, e almeno, in particolare, un cereale tra grano, orzo, triticale, sorgo, avena. L'allevatore della regione di Périgord distribuisce ogni giorno alcuni manciate di cereali sotto forma di grano intero nella lettiera del pollaio.

Questa razione è integrata in bentonite, argilla ben nota nel Périgord per le sue proprietà digestive per il pollame, e presente nei giacimenti minerari della zona.

#### *Specificità del prodotto*

Il «Poulet du Périgord» si presenta come un pollo con pelle di colore uniforme e masse muscolari ben sviluppate e consistenti, ben ripartite in tutta la struttura. Il sufficiente livello di d'ingrassamento, senza eccesso è caratterizzato da una distribuzione uniforme sottopelle e a livello dei muscoli (grasso interstiziale), senza deposito localizzato nella cavità addominale né a livello delle ascelle.

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

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

#### *Legame causale*

Il legame causale all'origine del «Poulet du Périgord» è basato sulla qualità e sulla reputazione.

La zona geografica, il suo clima mite oceanico e la sua altitudine medio-bassa, costituisce un luogo propizio all'allevamento del pollame.

Le valli, ricchi di depositi alluvionali, sono utilizzate per la coltivazione di cereali e i pendii, spesso alberati e in pendenza, per i percorsi del pollame.

L'associazione di tali cereali nella razione alimentare si basa sul fatto che essi sono presenti regolarmente e da molto tempo sulle superfici coltivate delle aziende di Périgord e hanno un profilo nutrizionale specifico e particolarmente equilibrato per l'allevamento dei polli.

Tra i cereali utilizzati, il granturco la cui coltura è preponderante, occupa una posizione privilegiata: l'assenza di tegumento sul chicco gli conferisce una migliore digeribilità e quindi una migliore qualità di assimilazione; il suo tasso elevato di grasso e amido lo rendono un cereale particolarmente energetico, indicato per ottenere pollame in carne o ben formato.

Il sistematico completamento della razione alimentare con argilla (bentonite) assicura un ottimo stato sanitario e migliori condizioni ambientali in pollaio favorendo 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 delle masse muscolari, e per lo stato di ingrasso del «Pollo du Périgord» ottenuto da ceppi a crescita lenta.

Il completamento di tutti gli alimenti in bentonite comporta una migliore assimilazione della razione durante tutta la vita dell'animale. Tale maggiore assimilazione favorisce un migliore sviluppo di tutti i tessuti, in particolare i muscoli, e promuove una migliore distribuzione del grasso. Le carcasse presentano meno ammassi di grasso nella cavità addominale e meno grasso sottocutaneo. La pelle è più fine, di colore più uniforme su tutta la carcassa e lascia intravedere la massa muscolare.

Tale pratica è associata a quella ereditata dalla tradizione di distribuire ogni giorno alcuni manciate 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 l'allevatore e pollame, stimola nei pulcini il loro istinto di beccare e agevola l'esplorazione dei percorsi. Tale comportamento si traduce in una maggiore attività fisica, che comporta lo sviluppo di una muscolatura maggiore con una migliore ripartizione del grasso a livello muscolare.

Esso contribuisce altresì a favorire fin dalla giovane età il funzionamento del ventriglio e quindi agevola il miglioramento dell'assimilazione dei componenti della razione che contribuiscono allo sviluppo della massa muscolare.

Inoltre favorisce il continuo grattamento della lettiera per i pulcini, il che contribuisce all'aerazione e a mantenerla secca più a lungo tenuto conto della durata di allevamento di pollame.

Infine, la presenza all'interno del pollaio di una lettiera molto pulita, promuove lo sviluppo del piumaggio, il che si traduce in una maggiore facilità di spennatura, e quindi una qualità impeccabile di presentazione delle carcasse intere.

L'allevamento all'aperto su percorsi spesso in pendenza e alberati, ha un impatto anche sulle caratteristiche specifiche del «Poulet du Périgord»: si traduce in un'ossatura più solida che consente uno sviluppo più importante delle masse muscolari (filetti e cosce) a scapito del grasso sottocutaneo.

Tutti questi elementi sono stati messi in luce nel 1929 da parte de La Mazille, celebre cuoco della regione, nella sua raccolta di ricette locali: «Uno dei motivi principali dell'eccellenza del pollame di Périgord si spiega con il modo in cui è nutrito e ingrassato con granturco».

La reputazione del «Poulet du Périgord» è dimostrata anche dal 19° 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.

Ancora più recentemente, i risultati del concorso generale agricolo (Salone Internazionale dell'agricoltura, Parigi) nel corso dell'ultimo decennio confermano la posizione molto buona del «Poulet du Périgord» a livello nazionale, sia per il pollo intero che per i prodotti di taglio.

- pollo intero: oro (2005-2010), argento (2004-2005-2010), bronzo (2006);
- filetto di pollo: oro (2010), bronzo (2005-2006);
- coscia di pollo: oro (2003-2007), argento (2009), bronzo (2004-2010)

#### **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-7f021529-d866-4d12-9860-ec61a860a6b0](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7f021529-d866-4d12-9860-ec61a860a6b0)

---