

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica a norma 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 228/03)

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

DOCUMENTO UNICO

«POULARDE DU PÉRIGORD»

N. UE: FR-PGI-0005-01373 — 24.9.2015

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Poularde 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 (e frattaglie) fresche

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

La «Poularde du Périgord» è un volatile da cortile a carne gialla proveniente da tipi genetici a crescita lenta di tipo a collo nudo.

Allevata per un periodo minimo di 120 giorni, la «Poularde du Périgord» è una gallina giovane ingrassata. Si tratta di un volatile da cortile che si consuma in occasione delle festività e caratterizzato da carni sode e una massa muscolare molto sviluppata su uno scheletro sottile. La pelle, molto sottile, di colore giallo intenso ed uniforme, lascia trasparire uno stato di ingrassamento sottocutaneo notevole. Tutte le masse muscolari presentano uno stato di ingrassamento intramuscolare noto come «persillé».

Essa può essere commercializzata in carcassa o sotto forma di tagli, fresca o surgelata; può essere confezionata in apposita pellicola, sotto vuoto o in atmosfera protettiva.

Le carcasse della «Poularde du Périgord» si presentano sotto forma di:

- carcassa sfilata (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, sviscerato, con o senza tarso e con testa ripiegata sotto le ali).

Le carcasse hanno un peso minimo di 1,7 kg in PAC o 2 kg in carcassa sfilata.

La qualità di presentazione delle carcasse intere è particolarmente accurata e non presenta alcun difetto.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

Durante tutta la durata dell'allevamento gli alimenti somministrati sono composti unicamente 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 frumento, orzo, triticale, sorgo, avena;
- proteaginose per equilibrare la razione.

Durante il periodo di allevamento occorre distinguere quattro fasi corrispondenti ad esigenze fisiologiche diverse alle quali sono associate percentuali di cereali diversi.

- La fase di avvio, dal 1° al 28° giorno:

l'alimento iniziale è composto (in peso) almeno al 50 % da cereali misti (cereali e sottoprodotti dei cereali). Fra i cereali sono presenti obbligatoriamente il granturco ed 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 %.

- 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). Fra 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 %.

- la fase di finitura, 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). Fra i cereali sono presenti obbligatoriamente il granturco e almeno un altro cereale a paglia (frumento, orzo, triticale, avena) o sorgo.

In questa miscela di cereali la percentuale minima di granturco (in peso) è fissata al 30 %.

- La fase di ingrasso fino ad un minimo di 120 giorni.

Il mangime è composto (in peso) come minimo al 40 % di granturco.

L'integrazione con argilla (bentonite) è sistematica in ciascun tipo di mangime. Il suo livello minimo di incorporazione nell'alimento è fissato a 2 kg/t.

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

L'allevamento e la macellazione della «Poularde du Périgord» devono avere luogo nella zona geografica.

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 del medesimo.

Le operazioni di scottatura e di spiumatura, di eviscerazione, di legatura e di raffreddamento devono essere svolte 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 «métifait», le operazioni di eviscerazione e di finitura sono effettuate a mano.

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

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. Le carni fresche e surgelate devono entrambe essere presentate senza difetti, le manipolazioni devono essere limitate, tanto più che la «Poularde du Périgord» presenta una pelle molto sottile. La surgelazione deve intervenire entro un periodo massimo di 24 ore dopo la macellazione. Tali diversi elementi impongono un confezionamento in tempi brevi, la sua realizzazione entro la zona geografica permette di garantire il rispetto dei criteri di presentazione.

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

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

Le etichette e i documenti di vendita comportano obbligatoriamente il logo comune:



4. Descrizione concisa della zona geografica

La zona geografica si estende sui dipartimenti di:

- la Charente, limitatamente ai cantoni di: Aubeterre-sur-Dronne, Chalais, Montbron, Montemboeuf, Montmoreau-Saint-Cybard, Villebois-Lavalette;
- la Charente-Maritime, limitatamente al cantone di Montguyon;
- la 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;
- la Dordogne;
- la Gironde, limitatamente ai cantoni di: Castillon-la-Bataille, Coutras, Lussac, Pujols, Sainte-Foy-la-Grande;
- la 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-Bufferière, 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-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;
- 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, Villeréal, 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 ad 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. Soltanto le valli, soggette a frequenti alluvioni, sono davvero favorevoli alla coltura dei cereali. I pendii, spesso ripidi e alberati, sono piuttosto destinati all'allevamento.

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

Il clima della zona geografica è complessivamente temperato, di tipo oceanico modificato, ossia soggetto al sistema climatico del nord dell'oceano atlantico, ma con influenze accentuate, al tempo stesso di tipo continentale e di tipo mediterraneo.

La coltivazione del granturco è molto presente su tutta la zona geografica. I cereali a paglia sono largamente coltivati; il frumento tenero e il triticale predominano.

Per quanto riguarda i fattori umani, è a partire dal XIV secolo che l'allevamento dei volatili da cortile nel Périgord ha subito un netto incremento.

È soltanto nel corso del XIX secolo che il Périgord diventa una terra di produzione avicola a parte intera, la cui produzione conserva tuttavia il proprio carattere tradizionale, di tipo familiare.

Il primo «Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord» è sorto nel 1953. Nel suo regolamento tecnico dell'epoca, esso definisce il modo di allevare i volatili da cortile «secondo il metodo artigianale in uso nel Périgord».

Lo sviluppo e la notorietà acquisita da questo tipo di pollo stimolano gli avicoltori del Périgord a sviluppare una produzione di volatili da cortile da consumare in occasione delle festività in base alle competenze tradizionali mantenutesi intatte nel Périgord.

L'allevamento delle galline giovani si sviluppa a partire dalle stesse pratiche utilizzate nell'allevamento dei polli. Le competenze in materia di alimentazione si rivelano particolarmente adatte a prolungare l'allevamento di questi polli ed 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. Egli integra inoltre la razione di cereali con bentonite, argilla ben conosciuta nel Périgord per le sue proprietà digestive nei volatili da cortile.

Specificità del prodotto

La «Poularde du Périgord» è un volatile da cortile che si consuma in occasione di festività, caratterizzato da carni sode e da una massa muscolare molto sviluppata. L'insieme della massa muscolare presenta uno stato di ingrassamento intramuscolare noto come «persillé» e un notevole stato di ingrassamento sottocutaneo.

La qualità di presentazione delle carcasse intere è particolarmente curata e non presenta alcun difetto.

Queste peculiarità conferiscono alla «Poularde du Périgord» una solida reputazione.

Legame causale

Il legame con l'origine della «Poularde du Périgord» è basato sulla qualità e la reputazione.

La zona geografica, grazie alla mitezza del suo clima oceanico ed alla sua altitudine da scarsa a media, costituisce un luogo favorevole all'allevamento dei volatili da cortile.

Le valli, soggette a frequenti alluvioni, sono utilizzate per la coltura dei cereali e i pendii, spesso ripidi ed alberati, sono adoperati come percorsi per i volatili.

L'integrazione di questi cereali nella razione alimentare si basa sulla sua presenza regolare e consolidata già da molto tempo nei sistemi di rotazione delle colture nelle aziende agricole del Périgord e presenta un profilo nutrizionale specifico e particolarmente ben equilibrato per lo sviluppo e l'ingrassamento dei volatili da cortile.

Fra i cereali utilizzati, il granturco la cui coltura è preponderante, occupa una posizione privilegiata: la mancanza di tegumento sul chicco lo rende più facilmente digeribile, quindi risulta meglio assimilato; la sua elevata percentuale di grassi e di amido ne fanno un cereale particolarmente energetico, indicato per l'ingrassamento di questi polli.

L'aggiunta sistematica di argilla (bentonite) a integrare il mangime assicura ottime condizioni sanitarie e migliori condizioni ambientali nel pollaio, favorendo così una crescita più armoniosa e regolare del pollame. Tale scelta da parte degli allevatori del Périgord si rivela particolarmente importante e giustificata per lo sviluppo della massa muscolare e per l'ingrasso della «Poularde du Périgord» tanto più che si tratta di polli ottenuti da tipi genetici a crescita lenta, la cui durata di allevamento è particolarmente lunga.

L'integrazione alimentare a base di bentonite comporta una migliore assimilazione del mangime 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 della «Poularde du Périgord» presentano una ripartizione equilibrata fra grasso addominale, grasso sottocutaneo e grasso intramuscolare.

Questa pratica è associata a quella ereditata dalla tradizione di distribuire quotidianamente qualche manciata di cereali sotto forma di semi interi nella 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 di traduce in una maggiore attività fisica che comporta lo sviluppo di una maggiore muscolatura con una migliore ripartizione 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.

Esso favorisce inoltre 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 questi volatili.

La prassi quotidiana di raschiatura e ribaltamento della lettiera si rivela particolarmente importante per questi polli se si tiene conto della lunga durata dell'allevamento di questo particolare pollame, tipico delle festività, che si conclude con un periodo al chiuso. Infatti, la presenza delle galline giovani all'interno dell'edificio su una lettiera molto pulita, al termine del periodo di ingrasso, favorisce l'ottimo stato del piumaggio. Ciò si traduce in una maggiore facilità di spiuma, quindi in una qualità impeccabile della presentazione delle carcasse intere, segnatamente nella sua versione tradizionale locale, nota come «méti-fait».

L'allevamento all'aperto su percorsi diventati scoscesi e arborati, incide anche sulle specificità della «Poularde du Périgord»: si traduce in un'ossatura più solida che consente uno sviluppo maggiore della massa muscolare (filetti e cosce).

Il grasso intramuscolare, che conferisce alla carne della «Poularde du Périgord» una consistenza specifica, denominata «persillée» viene a formarsi durante la fase finale di ingrasso realizzata nei pollai.

L'insieme di tutti questi elementi è stato messo in evidenza nel 1929 da La Mazille, celebre cuoco della regione, nella sua raccolta di ricette locali: «una delle ragioni principali dell'eccellenza dei volatili da cortile del Périgord si spiega con il modo in cui essi sono nutriti e ingrassati con granturco».

La reputazione della «Poularde du Périgord» è dimostrata anche a partire dal XIX secolo grazie ai concorsi, organizzati inizialmente in Dordogna (1862), quindi in tutti i dipartimenti limitrofi (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866), che premiano per lo più gli allevatori del Périgord. Grazie alle sue qualità gustative di volatile da cortile consumato in occasione di festività di tipo tradizionale, la reputazione della «Poularde du Périgord» si sta oggi ampliando sempre più.

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-15f16403-8e36-4a51-876e-f644ae3d7e36
