C/2026/421

22.1.2026 г.

**Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни**

(C/2026/421)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**„Oie du Sud-Ouest“**

**ЕС №: PGI-FR-03229 — 30.4.2024 г.**

**ЗНП ( ) ЗГУ (X)**

1. **1. Наименование/наименования**

„Oie du Sud-Ouest“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.1. Прясно месо (и карантия)

**Код от Комбинираната номенклатура**

02 — МЕСА И КАРАНТИИ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Продуктът „Oie du Sud-Ouest“ се получава от мъжки и женски сиви гъски от вида *Anser anser*, предназначени за производство на фоа гра (черен дроб от угоени птици). Те се отглеждат на открито и се угояват чрез принудително хранене от възраст най-малко 91 дни за минимален период от 12 дни.

Гъските „Oie du Sud-Ouest“, преминали през тази традиционна фаза на угояване, са с добра конформация, с висока степен на залоеност, видима във всички разфасовки, както и с кожа и мазнина (подкожна и коремна), които са с от кремавобял до жълт цвят.

1. Цяла гъска „Oie du Sud-Ouest“

Гъската „Oie du Sud-Ouest“ се предлага на пазара цяла и прясна, напълно оскубана, с правилно отстранени крайчета от пера и без следи от наранявания (изгаряния, кръвонасядания, одраскванията или фрактури).

Теглото ѝ е най-малко:

— 7 kg цяла, с черен дроб (гъска, която е заклана, оскубана, неизкормена);

— 6 kg цяла, без черен дроб (гъска, която е заклана, оскубана, неизкормена, но с отстранен черен дроб);

— 4 kg цяла, изкормена (гъска, която е цяла, заклана, оскубана и напълно изкормена).

Цялата гъска може да се предлага на пазара само в прясно състояние.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Разфасовки и карантия от гъски „Oie du Sud-Ouest“

Разфасовките и карантията произхождат от кланични трупове, подбрани въз основа на тяхната конформация, без да се взема предвид критерият за тегло.

Разфасовките и карантията могат да се предлагат пресни или дълбоко замразени.

Само бутчетата и крилата, предназначени за производство на конфи, може да се замразяват.

Разфасовките и карантията могат да се предлагат на пазара на порции, получени при вторично разфасоване (процес на разрязване на резени, при който се получава порция от първоначалния продукт).

За да бъде предлагана на крайния потребител, карантията трябва да има следните характеристики:

Суров фоа гра: черен дроб от гъски, подложени на принудително хранене с цел угояване.

— суровият фоа гра тежи най-малко 500 g,

— консистенция: не се допуска използването на черен дроб с гранулирана консистенция,

— по избор може да бъде почистен от вените,

— по избор може да бъде овкусен.

Воденичка: цяла, напълно почистена, с отстранена вътрешна ципа и с отстранена външна мазнина. Не трябва да има парченца от хранопровода.

Сърце: без разрези и с отстранена аорта.

Разфасовките са напълно оскубани, с правилно отстранени крайчета от пера и без дефекти (изгаряния, кръвонасядания, одраскванията или фрактури).

За да бъдат предлагани на крайния потребител, разфасовките, наречени „палта“ и „магре“ (нетлъстото филе от гърдите с кожата), трябва да имат следните характеристики:

Палто (или манто): всички парчета месо, свързани помежду си чрез кожата и подкожната мазнина.

Магре (magret или maigret): мускул от гръдната маса, представляващ филето, получено от гъска, угоявана чрез принудително хранене за производството на фоа гра.

— магрето не включва мускула на вътрешното филе,

— предлага се покрито с кожата и подкожната тъкан,

— напълно е оскубано и е грижливо обрязано; обрязването трябва да е равномерно, под формата на корона, като малка част от мазнината трябва да е видима от страната на месото,

— магрето тежи най-малко 300 g.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

За храната на гъските се гарантира, че:

— не съдържа ГМО,

— не съдържа палмово масло и негови производни.

Гъските имат неограничен достъп до вода по всяко време.

Хранението се организира на два ясно разграничени етапа: отглеждане и угояване чрез принудително хранене.

В края на етапа на отглеждане има етап на подготовка за угояване, който е с продължителност от най-малко седем дни, за да могат гъските да бъдат подготвени за хранене под формата на дажби.

Угояването чрез принудително хранене се състои в индивидуално даване на всяка гъска на количество царевица, съобразено с нейния етап на угояване и физиологичния ѝ капацитет, за минимален период от 12 дни, три пъти дневно, с изключение на първия и на последния ден.

По време на угояването 95 % от съдържанието на сухо вещество във фуража е царевица, без производни продукти на царевица. Става въпрос за царевица тип „конски зъб“ с произход от географския район — басейн, исторически известен с отглеждането на тази култура, богата на нишесте и идеална за угояването на гъските.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи от производството на „Oie du Sud-Ouest“ — от отглеждането до клането, изкормването и разфасоването — се извършват в географския район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен задължителните обозначения, предвидени от нормативната уредба относно етикетирането и представянето на храните, върху етикета задължително фигурират:

— символът за ЗГУ на Европейския съюз,

— наименованието „Oie du Sud-Ouest“, което може да бъде допълнено със следните елементи, за да се уточни видът на предлагания на пазара продукт:

  — за цели гъски: „entière avec foie“ (цяла с черен дроб), „entière sans foie“ (цяла без черен дроб) или „éviscérée“ (изкормена), като елементът е изписан след наименованието „Oie du Sud-Ouest“,

  — за разфасовки и карантия: названието на разфасовката или карантията, поставено преди наименованието „Oie du Sud-Ouest“.

Наименованието „Oie du Sud-Ouest“ и елементите, уточняващи наименованието на продукта, се изписват с букви с един и същ размер, шрифт и стил.

Допуска се използването на допълнително географско указание за гъските, които са отгледани, угоени чрез принудително хранене, заклани и разфасовани в съответния район, като то:

— задължително се изписва над или под наименованието „Oie du Sud-Ouest“, без да е отделено от него от други елементи,

— се изписва изцяло с главни букви,

— се изписва с букви със същата височина и шрифт.

Допуска се и използването на обозначението „Oies élevées et préparées dans le Sud-Ouest“ (гъски, отгледани и приготвени в Югозапада). Това обозначение може да бъде променяно, като терминът „Sud-Ouest“ се заменя с допълнителното географско указание за гъските, които са отгледани, угоени чрез принудително хранене, заклани и разфасовани в съответния район:

— „Oies élevées et préparées dans le Gers“,

— „Oies élevées et préparées dans les Landes“,

— „Oies élevées et préparées en Périgord“,

— „Oies élevées et préparées en Quercy“.

Върху етикета може да фигурира само географското наименование („Sud-Ouest“), евентуално допълнено с допълнителните географски указания („Gers“, „Landes“, „Périgord“ или „Quercy“). Забранено е на етикета да се посочва каквото и да било обозначение за произход, освен информация за националния произход и каре с адрес.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район обхваща територията на следните департаменти и общини:

регион Нова Аквитания:

департаменти Corrèze, Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques;

следните общини от департамент Haute-Vienne: Bussière-Galant, Les Cars, Le Chalard, Châlus, La Chapelle-Montbrandeix, Coussac-Bonneval, Dournazac, Flavignac,Glandon, Ladignac-le-Long, Lavignac, Maisonnais-sur-Tardoire, Marval, Pageas, Pensol, Saint-Mathieu и Saint-Yrieix-la-Perche.

регион Окситания:

департаменти Ariège, Aveyron, Haute-Garonne, Gers, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn, Tarn-et-Garonne;

следните общини от департамент Aude: Airoux, Baraigne, Belflou, Belpech, Les Brunels, Cahuzac, Carlipa, Les Cassés, Castelnaudary, Cenne-Monestiés, Cumiès, Fajac-la-Relenque, Fendeille, Gourvieille, Issel, Labastide-d'Anjou, Labécède-Lauragais, Lafage, Lasbordes, Laurabuc, La Louvière-Lauragais, Marquein, Mas-Saintes-Puelles, Mayreville, Mézerville, Mireval-Lauragais, Molandier, Molleville, Montauriol, Montferrand, Montmaur, Payra-sur-l'Hers, Pécharic-et-le-Py, Pech-Luna, Pexiora, Peyrefitte-sur-l'Hers, Peyrens, Plaigne, La Pomarède, Puginier, Ricaud, Saint-Amans, Sainte-Camelle, Saint-Martin-Lalande, Saint-Michel-de-Lanès, Saint-Papoul, Saint-Paulet, Saint-Sernin, Salles-sur-l'Hers, Souilhanels, Souilhe, Soupex, Tréville, Verdun-en-Lauragais, Villautou, Villemagne, Villeneuve-la-Comptal, Villepinte и Villespy.

5. **Връзка с географския район**

Връзката с произхода на продукта „Oie du Sud-Ouest“ се основава на неговата репутация и на спецификата на „Oie du Sud-Ouest“, която се състои в значителната степен на залоеност, свързана със специфичния метод на отглеждане и хранене на гъските, основан на постепенно угояване чрез принудително хранене на тези водоплаващи птици с богата на нишесте царевица тип „конски зъб“, произхождаща от географския район.

Географският район като цяло съответства на геоложката структура на Аквитанския басейн — обширен седиментен басейн, формиран през мезозойската ера, който обхваща голяма част от Югозападна Франция. Той граничи на запад с Атлантическия океан, на юг — с веригата на Пиренеите, на изток — с линията между Централния масив и град Castelnaudary и на север — с административните граници на департаментите Gironde и Dordogne.

Характеризира се с поредица от равнини, склонове и подходящи за обработване плато, където се редуват зони на пасища и затревени площи или на гори и степи, наред с обработваеми земи. В него са разположени и обширни пасища, изпъстрени с мочурища и блата и напоявани от многобройни потоци.

Климатът на географския район, силно изложен на влиянието на Атлантическия океан, е умерен океански климат без твърде ниски температури и с валежи със средна стойност над 900 mm и добро разпределение през цялата година.

Гъските, отглеждани в Югозапада, произхождат от дивата сива гъска (*Anser anser*), която мигрира от Северния полярен кръг към Арабския полуостров и за която е доказано, че е била опитомена и угоявана още от древността.

В Югозапада отглеждането на водоплаващи птици като цяло и на гъски в частност се развива още от Средновековието в рамките на отколешните системи, при които растениевъдството с отглеждане на множество култури се съчетава с животновъдството.

Навлизането на царевицата в региона през XVII век коренно променя отглеждането на птици в стопанствата. В Югозапада гъските и царевицата са неразривно свързани: отглеждането им е взаимообусловено.

Увеличаването на дела на царевицата в храната на гъските и наблюдението на влиянието му върху тяхното угояване допринасят за развитието в края на XVIII век на ноу-хау за принудителното хранене. Този начин на хранене не се е променил съществено, тъй като гъските все още се угояват с царевица, давана под формата на цели и/или смлени зърна. Наистина зърната на царевицата тип „конски зъб“, които са бедни на целулоза и богати на нишесте с преобладаващо съдържание на амилопектин, лесно се изсушават и могат да се използват за производството на брашна за угояване. От 60-те години на XX век насам добивите от царевица са се подобрили, което позволява на производителите да използват царевицата тип „конски зъб“ — късен сорт с нишесте с преобладаващо съдържание на амилопектин, добре приспособен към мекия и влажен климат на Югозапада — за принудително хранене на гъските.

В малките стопанства селяните разчитат на големия брой домашни птици в птичарниците, тъй като те са техният основен източник на месо и мазнини. Тези стопанства, отглеждащи смесени хранителни култури, преминават от етапа на задоволяване на нуждите на семейството към продажба на излишъка на пазари, които се превръщат в истински специализирани пазари за тлъсти продукти (marchés au gras). Гъските се предлагат на клиентите цели, т.е. кланичен труп заедно с черния дроб или кланичен труп отделно и фоа гра отделно.

Това е наистина търговска традиция, която е част от културата на Югозапада.

Тези пазари все още се срещат навсякъде в Югозапада, например в Gers с пазара в Samatan, в Landes с пазара в Peyrehorade, в Périgord с пазара в Périgeux и накрая в Quercy с пазара в Cahors. Те играят важна роля и в снабдяването на специалистите от отрасъла (преработватели — производители на консерви) и на ресторантьорите.

През XIX век индустриалната революция води до създаването на транспортни мрежи, които позволяват снабдяването на пазарите в Париж с продукти от Югозапада по железопътна линия (Compagnie du Midi), както е засвидетелствано в труда на Baqué от 1949 г. „En Gascogne gersoise: deux siècles d'histoire économique 1750—1949“, където се посочва: „В административния център на всеки кантон, където има железопътна гара, търговците обикалят близките пазари, първо да съберат, а след това да изпратят в Бордо, Париж или Англия щайги с яйца, домашни птици или фоа гра“.

В статистическите данни за селското стопанство за 1968 г. угоени гъски са вписани само за Югозапада, за разлика от гъските за печене, отглеждани във всички региони на Франция.

Понастоящем производството е концентрирано в няколко средищни центъра, съответстващи на допълнителните географски указания (Gers, Landes, Périgord и Quercy), където все още се провеждат традиционните пазари за тлъсти продукти.

„Oie du Sud-Ouest“ се различава от другите видове гъски: това не е гъска за печене, а гъска, угоявана чрез принудително хранене, за да се добиват мазнини, месо за приготвяне на конфи и фоа гра.

Гъските „Oie du Sud-Ouest“ са с добра конформация, с висока степен на залоеност, видима във всички разфасовки, както и с кожа и мазнина (подкожна и коремна), които са с от кремавобял до жълт цвят.

Тази залоеност се наблюдава при всички разфасовки на „Oie du Sud-Ouest“, като разфасовките магре и фоа гра са със значително тегло.

Климатът на Югозапада с умерени температури и редовни валежи осигурява идеалните условия за свободно отглеждане на гъските. Географският район се състои от:

— зони на пасища и затревени площи или на гори и степи, благоприятни за създаване на пасища за гъски,

— обработваеми земи, даващи възможност за отглеждане на царевицата, използвана за храненето и най-вече за угояването чрез принудително хранене на гъските.

Отглеждането на царевица е позволило на земеделските стопани да развият техническо ноу-хау, основано на интензивното хранене с тази зърнена култура и на постепенното контролирано угояване чрез принудително хранене на гъските. Угояването чрез принудително хранене се състои в индивидуално даване на всяка гъска на количество царевица, съобразено с нейния етап на угояване и физиологичния ѝ капацитет, няколко пъти дневно в продължение на няколко дни. Ноу-хауто на земеделските производители, които прилагат принудително хранене, позволява да се получат добре развити животни с висока степен на залоеност.

Репутацията на „Oie du Sud-Ouest“ се е развила и благодарение на пазарите за тлъсти продукти, от които се снабдяват както физическите лица, така и производителите на консерви от Югозапада.

Благодарение на подобряването на техниките за консервиране (стерилизиране в стъклени съдове) и експанзията на транспортните средства, които допринасят за развитието на регионалните, националните и международните канали за предлагане на пазара, някои търговски предприятия се превръщат във витрини на гастрономията на Югозапада, като предлагат продукти от гъска както на национално, така и на международно равнище.

Създадените през XIX век пазари за тлъсти продукти продължават и днес да осъществяват своите търговски и туристически дейности. Тези пазари — истинско свидетелство за това наследство — са част от културата на Югозапада.

В своето произведение „De confits en foie gras – une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest“ (2009 г., изд. Elkar, поредица „Terre et gens“) F. Duhart говори за „култура на тлъстите продукти, свързана с Югозапада“ и посвещава част от произведението си на „Oie du Sud-Ouest“. В произведението „Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVI$^{e}$-XXI$^{e}$ siècles.“ (Annales de l'Académie Polonaise des Sciences, том 18, 2016 г.) C. Marache и P. Meyzie посвещават глава на „L'oie du Sud-Ouest au XXIe siècle: Folklore et imaginaire au service d'une production limitée et prestigieuse“.

Различни статии в пресата и телевизионни репортажи отразяват откриването на пазарите за тлъсти продукти всяка година („Le marché au gras revient depuis près de 30 ans“, вестник La Dépêche, 8 ноември 2023 г., или „Les márches au gras“, публикувано на уебсайта „France Sud-Ouest — Culture et tourisme dans le Sud-Ouest de la France“).

По същия начин местни панаири като „Thiv'Oie“ в Thiviers или „Fest'Oie“ в Sarlat (чието дванадесето издание се проведе на 2 и 3 март 2024 г. — Journal Sud-Ouest, 3 март 2024 г.) също допринасят за поддържането и развитието на репутацията на продукта.

През 2018 г. AFAMÉS (Association de friands amateurs de mets épicuriens et savoureux) публикува книгата с рецепти, посветена изцяло на гъските „Oie du Sud-Ouest“ и озаглавена „Il était une f'oie dans le Sud-Ouest“, в която гъските са представени по следния начин: „Създаването на рецепти, които извеждат на преден план гъските от Югозапада — едно от бижутата в гастрономията на нашия прекрасен регион — е наслада, тъй като възможностите са толкова разнообразни; черен дроб, магре, шийка, воденички, маншони, бутчета, кланичен труп — обработката на всички части носи същото удоволствие“.

**Препратка към публикуваната продуктова спецификация**

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-399e8dd8-25c6-4bf7-845d-4b335c533f74