C/2026/421

22.1.2026

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2026/421)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Oie du Sud-Ouest“

Číslo EU: PGI-FR-03229 – 30. dubna 2024

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **1. Název**

„Oie du Sud-Ouest“

2. **Členský stát EU nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.1. Čerstvé maso (a droby)

Kód kombinované nomenklatury

02 – MASO A JEDLÉ DROBY

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1)*

„Oie du Sud-Ouest“ se vyrábí ze samců a samic husy šedé druhu Anser anser určených k výrobě foie gras. K chovu dochází ve volném výběhu a nucené vykrmování probíhá od věku nejméně 91 dnů po dobu nejméně 12 dnů.

Husy „Oie du Sud-Ouest“, které procházejí touto tradiční fází dovýkrmu, jsou dobře tvarované, mají vysoký obsah tuku, který je viditelný ve všech kusech masa, a kůži a tuk (podkožní a břišní) téměř bílé až žluté barvy.

1. Celá husa „Oie du Sud-Ouest“

Husa „Oie du Sud-Ouest“ se uvádí na trh celá a čerstvá, zcela oškubaná, s řádně odstraněnými zbytky peří a bez známek poranění (popálenin, modřin, škrábanců nebo zlomenin).

Její hmotnost činí alespoň:

— 7 kg v případě celé husy s játry (poražená, oškubaná, nevykuchaná celá husa),

— 6 kg v případě celé husy bez jater (poražená, oškubaná, nevykuchaná celá husa, ale s odstraněnými játry),

— 4 kg v případě celé vykuchané husy (poražená, oškubaná a zcela vykuchaná celá husa).

Husy mohou být uváděny na trh celé, pouze pokud jsou čerstvé.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Dělené maso a droby hus „Oie du Sud-Ouest“

Dělené maso a droby pocházejí z jatečně upravených těl, která byla vyselektována, protože svou velikostí nesplňují hmotnostní kritéria.

Dělené maso a droby mohou být uváděny na trh čerstvé nebo hluboce zmrazené.

Zmrazit lze pouze stehna a křídla určená k výrobě konfitu.

Dělené maso a droby mohou být uváděny na trh v porcích vznikajících při druhotném porcování (proces krájení, při kterém se porce získá z původního produktu).

Aby mohly být droby prodávány konečnému spotřebiteli, musí mít tyto vlastnosti:

Syrová ztučnělá játra: játra hus, které byly nuceně vykrmovány za účelem ztučnění jater.

— Hmotnost syrových ztučnělých jater je alespoň 500 g.

— Struktura: • jsou vyloučena játra se zrnitou strukturou.

— Mohou z nich být odstraněny cévy.

— Mohou být případně okořeněna.

Žaludek: celý, zcela očištěný, s odstraněnou vnitřní výstelkou a vnějším tukem. Nesmí být přítomny žádné kusy jícnu.

Srdce: neobsahuje kusy masa a je odstraněna aorta.

Naporcované kusy jsou zcela oškubané, s řádně odstraněnými zbytky peří a bez vad (popálenin, modřin, škrábanců nebo zlomenin).

Aby mohlo být dělené maso prodáváno konečnému spotřebiteli, musí mít *paletot* a *magret* tyto vlastnosti:

Paletot („paleta“): všechny kusy masa vzájemně spojené kůží a podkožním tukem.

Magret nebo *maigret*: filet z prsou husy vykrmované nuceným krmením pro účely výroby foie gras.

— *Magret* neobsahuje sval *aiguillette* (vnitřní strana filetu).

— Je pokryt kůží a podkožním tukem.

— Je zcela oškubaný a pečlivě očištěný. Musí být obklopen prstencem rovnoměrně odříznutého tuku, s malým množstvím tuku viditelným na straně masa.

— Hmotnost *magret* je alespoň 300 gramů.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Krmivo pro husy zaručeně neobsahuje:

— GMO,

— palmový olej a jeho deriváty.

Husy mají neustále neomezený přístup k vodě.

Husy jsou krmeny ve dvou různých fázích: během chovu a během nuceného vykrmování.

Na konci fáze chovu je nejméně sedmidenní období přípravy na výkrm, aby se husy mohly připravit na krmení ve formě jídla.

Výkrm nuceným krmením zahrnuje individuální podávání kukuřice každé huse v množství, které odpovídá jejímu stupni výkrmu a fyziologické kapacitě, po dobu nejméně 12 dnů, třikrát denně s výjimkou prvního a posledního dne.

Během výkrmu tvoří 95 % sušiny v krmivu kukuřice, bez jakýchkoli kukuřičných produktů. Jedná se o kukuřici „koňský zub“, která pochází ze zeměpisné oblasti, tedy z povodí, které je historicky známé pěstováním této obiloviny, jež je bohatá na škrob a je ideální pro výkrm hus.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce „Oie du Sud-Ouest“, od chovu až po porážku, vykuchání a bourání, probíhají v zeměpisné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Kromě povinných údajů stanovených v předpisech o označování a obchodní úpravě potravin musí etikety obsahovat:

— logo Evropské unie pro CHZO,

— název „Oie du Sud-Ouest“, který může být doplněn následujícími údaji pro upřesnění druhu produktu uváděného na trh:

  — v případě celých hus: „entière avec foie“ (vcelku s játry), „entière sans foie“ (vcelku bez jater) nebo „éviscérée“ (vykuchaná), umístěné za názvem „Oie du Sud-Ouest“,

  — v případě děleného masa a drobů: název naporcovaného kusu nebo drobů, který se uvádí před názvem „Oie du Sud-Ouest“.

Název „Oie du Sud-Ouest“ a prvky upřesňující název produktu jsou uvedeny písmem stejné velikosti, typu a stylu.

V případě hus chovaných, nuceně vykrmovaných, poražených a naporcovaných v příslušné oblasti lze použít další zeměpisné označení:

— toto označení musí být umístěno nad názvem „Oie du Sud-Ouest“ nebo pod ním, aniž by bylo odděleno jakýmkoli jiným prvkem,

— musí být celé napsáno velkými písmeny,

— písmena musí mít stejnou výšku a stejný styl písma.

Povoleno je rovněž použití označení „Oies élevées et préparées dans le Sud-Ouest“ (husy chované a zpracované v jihozápadní Francii). Toto označení lze zpřesnit nahrazením výrazu „Sud-Ouest“ dalším zeměpisným označením pro husy chované, nuceně vykrmované, poražené a naporcované v příslušné oblasti:

— „Oies élevées et préparées dans le Gers“ (husy chované a zpracované v departementu Gers),

— „Oies élevées et préparées dans les Landes“ (husy chované a připravované v departenentu Landes),

— „Oies élevées et préparées en Périgord“ (husy chované a zpracované v departementu Périgord),

— „Oies élevées et préparées en Quercy“ (husy chované a zpracované v departementu Quercy).

Na etiketě může být uveden pouze zeměpisný název („Sud-Ouest“), případně doplněný dalšími zeměpisnými označeními („Gers“, „Landes“, „Périgord“ nebo „Quercy“). Kromě odkazů na národní původ a místa pro uvedení adresy je jakékoli označení původu na etiketě zakázáno.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Geografickou oblast tvoří tyto departementy a obce:

oblast Nouvelle-Aquitaine:

departementy Corrèze, Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne a Pyrénées-Atlantiques,

tyto obce v departementu 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 a Saint-Yrieix-la-Perche.

Oblast Occitanie:

departementy Ariège, Aveyron, Haute-Garonne, Gers, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn a Tarn-et-Garonne,

tyto obce v departementu Aube: 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 a Villespy.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost s původem hus „Oie du Sud-Ouest" se zakládá na jejich pověsti a specifickém charakteru, který spočívá ve vysokém obsahu tuku. To souvisí se specifickým způsobem chovu a krmení, který spočívá v postupném vykrmování hus nuceným krmením kukuřicí „koňský zub" bohatou na škrob, která pochází z dané zeměpisné oblasti.

Zeměpisná oblast celkově odpovídá geologické struktuře Akvitánské pánve, což je velká sedimentární pánev vzniklá v druhohorách, která zabírá velkou část jihozápadní Francie. Na západě hraničí s Atlantským oceánem, na jihu s pohořím Pyreneje, na východě se spojnicí mezi Francouzským středohořím a městem Castelnaudary a na severu se správními hranicemi departementů Gironde a Dordogne.

Je pro ni charakteristické střídání rovin, svahů a náhorních plošin vhodných k obdělávání, v nichž se vedle orné půdy střídají oblasti s loukami a pastvinami nebo s lesy a vřesovišti. Jsou v ní rovněž rozsáhlé plochy luk s tůněmi a rybníky, které jsou zavlažovány četnými vodními toky.

Zeměpisná oblast je značně ovlivňována Atlantským oceánem a má mírné přímořské podnebí s mírnými teplotami a průměrnými srážkami přesahujícími 900 mm, které jsou rovnoměrně rozloženy v průběhu celého roku.

Husy chované na jihozápadě země pocházejí z divoké husy šedé (Anser anser), která migrovala od polárního kruhu až na Arabský poloostrov a která byla prokazatelně domestikována a vykrmována již v dávných dobách.

V jihozápadní části země se chov vodního ptactva obecně, a zejména hus, rozvinul již ve středověku jako součást tradičního systému smíšeného pěstování plodin a chovu zvířat.

Zavedení kukuřice do této oblasti, k němuž došlo v 17. století, znamenalo převrat v chovu drůbeže. V jihozápadní Francii jsou husy neoddělitelně propojeny s kukuřicí a navzájem se ovlivňují.

Zvyšování podílu kukuřice v krmivu hus a pozorování jejího vlivu na jejich výkrm pomohlo koncem 18. století rozvinout zkušenosti s nuceným krmením. Tento způsob krmení se jen velice málo změnil a husy jsou nadále vykrmovány kukuřicí ve formě celých a/nebo mletých zrn. Díky nízkému obsahu celulózy a vysokému obsahu moučnatého škrobu se zrna kukuřice „koňský zub" snadno vysušují a mohou být použita jako výkrmné krmivo. Od 60. let 20. století se výnosy kukuřice zvýšily, a producenti tak mohli používat při nuceném krmení hus kukuřici „koňský zub", což je pozdní odrůda bohatá na moučnatý škrob, která je vhodná pro mírné a vlhké podnebí jihozápadní Francie.

V malých zemědělských hospodářstvích se zemědělci spoléhají na to, že budou mít početné chovy drůbeže, která je pro ně hlavním zdrojem masa a tuku. Těmto zemědělským hospodářstvím se smíšeným hospodařením se podařilo překročit hranici domácí soběstačnosti, a mohou tedy prodávat své přebytky na trzích, které se staly skutečnými specializovanými trhy s vykrmenou drůbeží (*marchés au gras*). Husy jsou zákazníkům nabízeny vcelku, tj. buď jatečně upravené tělo spolu s játry, nebo jatečně upravené tělo a játra foie gras zvlášť.

Jedná se o skutečnou obchodní tradici, která je součástí kultury jihozápadní Francie.

Tyto trhy se dodnes vyskytují v celé jihozápadní Francii, například v departementech Gers (trh v Samatanu), Landes (trh v Peyrehorade), Périgord (trh v Périgeux) a Quercy (trh v Cahorsu). Hrají také významnou úlohu při zásobování profesionálů v tomto odvětví (zpracovatelů/konzerváren) a restaurací.

V 19. století průmyslová revoluce zapříčinila rozvoj dopravních sítí, které umožnily dopravovat na pařížské trhy produkty z jihozápadní Francie po železnici (Compagnie du Midi), jak dokládá Baquéovo dílo z roku 1949 *En Gascogne gersoise*: *deux siècles d'histoire économique 1750–1949* (Oblast Gers v Gaskoňsku: dvě století ekonomické historie v letech 1750–1949), v němž se uvádí: „V každém správním středisku kantonu, kde je vlakové nádraží, obchodníci důkladně pročesávají trhy v okolí s cílem nejdříve shromáždit bedny vajec, drůbeže a foie gras a poté je odeslat do Bordeaux, Paříže nebo Anglie."

V zemědělských statistikách za rok 1968 se vykrmené husy objevují pouze v jihozápadní Francii, zatímco husy určené k pečení se chovaly na celém území Francie.

Produkce se nyní soustřeďuje do několika hlavních oblastí, které odpovídají dalším zeměpisným označením (Gers, Landes, Périgord a Quercy), kde se stále konají tradiční trhy *marchés au gras*.

Husy „Oie du Sud-Ouest" jsou jiné než husy pocházející z ostatních druhů produkce: nejedná se o husu určenou k pečení, ale o husu vykrmovanou nuceným krmením za účelem získání tuku, masa pro výrobu konfitu a foie gras.

Husy „Oie du Sud-Ouest" jsou dobře tvarované, mají vysoký obsah tuku, který je viditelný ve všech kusech masa, a kůži a tuk (podkožní a břišní) téměř bílé až žluté barvy.

Toto ztučnění je patrné ve všech kusech masa hus „Oie du Sud-Ouest", přičemž *magret* a foie gras mají značnou hmotnost.

Klima jihozápadní Francie s mírnými teplotami a pravidelnými srážkami poskytuje ideální podmínky pro chov hus ve volném výběhu. Zeměpisnou oblast tvoří tyto části:

— plochy luk a pastvin nebo lesů a vřesovišť, které jsou vhodné pro zakládání výběhů pro husy,

— orná půda, na níž se pěstuje kukuřice, která se používá ke krmení a především k výkrmu hus nuceným krmením.

Pěstování kukuřice umožnilo zemědělcům rozvinout technické know-how založené na koncentrované distribuci této obiloviny a postupném vykrmování hus nuceným krmením. Výkrm nuceným krmením zahrnuje individuální podávání kukuřice každé huse v množství, které odpovídá jejímu stupni výkrmu a fyziologické kapacitě, několikrát denně po dobu několika dnů. Know-how těch, kteří provádějí nucené krmení, umožňuje produkovat dobře vyvinutá zvířata s vysokým obsahem tuku.

Věhlas hus „Oie du Sud-Ouest" rostl také díky trhům *marchés au gras*, které jsou zdrojem dodávek pro všechny soukromé osoby a konzervátory na jihozápadě země.

Díky zdokonalení konzervačních technik (sterilizace) a rozšíření dopravních možností, které umožnily rozvoj regionálních, národních a mezinárodních odbytových kanálů, se některé obchodní společnosti staly výkladní skříní gastronomie jihozápadní Francie a dodávají produkty z hus na francouzský i mezinárodní trh.

Trhy *marchés au gras,* které vznikly v 19. století, pokračují ve své obchodní činnosti a v činnosti v oblasti cestovního ruchu dodnes. Skutečnost, že trhy *marchés au gras* představují součást kultury jihozápadní Francie, je jasným důkazem svědčícím o tomto dědictví.

F. Duhart ve svém díle „De confit en foie gras – Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest" (Od konfitu k foie gras – Historie hus a kachen z jihozápadní Francie" (2009, ed. Elkar – Terres*et Gens*) píše o „kultuře tuku spojené s jihozápadem země" a část své práce věnuje husám „Oie du Sud-Ouest". V díle „Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVIe-XXIe siècles" (Cesta časem. Husa z jihozápadní Francie v pamětech a dějinách, 16.–21. století) *(Annales de l'Académie Polonaise des Sciences* (Kroniky Polské akademie věd), sv. 18, 2016) věnují C. Marache a P. Meyzie kapitolu s názvem „L'oie du Sud-Ouest au XXIe siècle: Folklore et imaginaire au service d'une production limitée et prestigieuse" (Oie du Sud-Ouest v 21. století: folklor a fantazie ve službách limitované a prestižní produkce).

O zahájení trhů *marchés au gras* se každoročně píše v různých článcích v tisku a v televizi. („Le marché au gras revient depuis près de 30 ans“ (Návrat trhů *marché au gras* po třiceti letech), *Journal La Dépêche*, 8. listopadu 2023; a „Les márches au gras“ zveřejněné na internetových stránkách *France Sud-Ouest – culture et tourisme dans le Sud-Ouest de la France*).

K zachování a rozvoji věhlasu tohoto produktu přispívají také místní veletrhy, jako je „Thiv'Oie“ v Thiviers nebo „Fest'Oie“ v Sarlatu (dvanáctý ročník se konal 2. a 3. března 2024 – *Journal Sud-Ouest*, 3. března 2024).

V roce 2018 vydalo sdružení AFAMÉS (Association de friands amateurs de mets épicuriens et savoureux) knihu receptů věnovanou výhradně Oie du Sud-Ouest s názvem *Il était une foie dans le Sud-Ouest* (Příběh jater z jihozápadní Francie), v níž je husa popsána takto: „Vytvářet recepty, které dávají vyniknout ‚Oie du Sud-Ouest', jednomu z klenotů gastronomické koruny naší překrásné oblasti, je radostí, která skýtá řadu možností: játra, prsa, krkovice, žaludky, stehna, jatečně upravená těla – to vše se dá velmi dobře využít.“

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

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