C/2026/421

22.1.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2026/421)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Oie du Sud-Ouest«

EU-nr.: PGI-FR-03229 — 30.4.2024

BOB ( ) BGB (X)

1. **1. Betegnelse(r)**

»Oie du Sud-Ouest«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.1. Kød (og slagtebiprodukter), fersk

Kode i den kombinerede nomenklatur

02 – KØD OG SPISELIGE SLAGTEBIPRODUKTER

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Oie du Sud-Ouest« kommer fra grå gæs af arten Anser anser hanner og hunner, der anvendes til fremstilling af foie gras. De opdrættes på friland og opfedes ved tvangsfodring fra mindst 91 dage i en periode på mindst 12 dage.

»Oie du Sud-Ouest«, der er opdrættet med denne traditionelle slutfedning, har en god kropsbygning med et tykt fedtlag, som kan ses på alle stykker af gæssene, skind og fedt (subkutant og abdominalt), har en offwhite til gul farve.

1. »Oie du Sud-Ouest«, hel

»Oie du Sud-Ouest« markedsføres hele og ferske, helt plukkede, korrekt fjernede fjer og uden læsioner (forbrændinger, blodansamlinger, rifter eller brud).

Den vejer mindst:

— 7 kg hele med lever (slagtet, plukket, ikke udtaget)

— 6 kg hele uden lever (slagtet, plukket, ikke udtaget, men leveren er fjernet)

— 4 kg hele udtagne gæs (hel, slagtet, plukket og fuldstændigt udtaget).

Hele gæs må kun markedsføres i »fersk« tilstand.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Udskæringer og slagtebiprodukter af »Oie du Sud-Ouest«

Udskæringer og slagtebiprodukter kommer fra slagtekroppe, der er sorteret efter kropsbygning ud over vægtkriteriet.

Udskæringer og slagtebiprodukter kan afsættes ferske eller dybfrosne.

Kun lår og vinger, der er bestemt til confitering, må fryses.

Udskæringer og slagtebiprodukter kan markedsføres som portioner fra en sekundær udskæring (udskæring for at opnå en del af det oprindelige produkt).

Slagteaffald skal for at kunne markedsføres til den endelige forbruger opfylde følgende karakteristika:

Uforarbejdet foie gras: lever fra gæs, der er tvangsfodret for at opnå en fedtlever.

— Uforarbejdet foie gras vejer mindst 500 g.

— Tekstur: lever med en kornet tekstur kasseres.

— Venerne kan være fjernet eller ej.

— Den kan være krydret eller ej.

Kråse: hel, perfekt renset, den hårde indvendige hinde fjernet, affedtet udvendigt. Der må ikke være stykker af spiserøret til stede.

Hjerte: Det er uden ridser, og hovedpulsåren er fjernet.

Udskæringerne er helt plukkede, korrekt fjernede fjer og er uden læsioner (forbrændinger, blodansamlinger, rifter eller brud).

For at kunne markedsføres til den endelige forbruger skal paletot og magret opfylde følgende krav:

Paletot: alle kødstykker er forbundet med hinanden med skind og subkutant fedt.

Magret: brystmusklen, der udgør brystfileten, udtaget af en gås, der er opfedet ved tvangsfodring med henblik på fremstilling af foie gras.

— Magret omfatter ikke inderfileten.

— Den præsenteres med skind og det subkutane fedt, der dækker den.

— Den er perfekt plukket og omhyggeligt afpudset. Afpudsningen skal være regelmæssig i en krone med en ringe andel synligt fedt på kødsiden.

— Magret vejer mindst 300 g.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Gæssenes foder er garanteret:

— fri for GMO'er

— fri for palmeolie og derivater deraf.

Gæssene har til enhver tid fri adgang til vand.

Fodringen sker i to separate faser: opdræt og tvangsfodring.

Ved afslutningen af opdrætningen gør en fase med forberedelse til opfedning af mindst syv dages varighed det muligt at forberede gæssene på fodring i rationer.

Opfedningen ved tvangsfodring består i, at hver enkelt gås mindst tre gange om dagen, bortset fra den første og den sidste dag, tildeles en mængde majs, der er tilpasset dens opfedningsfase og fysiologiske kapacitet, i mindst 12 dage.

95 % af tørstoffet i foderet under opfedningen udgøres af majs uden produkter fremstillet af majs. Der er tale om hestetandsmajs med oprindelse i det geografiske område, som er et historisk område, hvor denne stivelsesholdige kornsort, der er ideel til opfedning af gæs, dyrkes.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen af »Oie du Sud-Ouest« fra opdræt til slagtning, udtagning og udskæring af organer finder sted i det geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Ud over de obligatoriske angivelser, der er foreskrevet i lovgivningen om mærkning af og præsentation af levnedsmidler, skal mærkningen være forsynet med:

— Den Europæiske Unions BGB-logo

— betegnelsen »Oie du Sud-Ouest«, der kan suppleres med følgende oplysninger for at præcisere, hvilken type produkt der markedsføres:

  — For hele gæs: »hel med lever«, »hel uden lever« eller »udtaget« efter betegnelsen »Oie du Sud-Ouest«

  — For udskæringer og slagtebiprodukter: navnet på det udskårne stykke eller slagtebiproduktet, der er anbragt før betegnelsen »Oie du Sud-Ouest«.

Betegnelsen »Oie du Sud-Ouest« og oplysningerne om produktets navn er skrevet med samme skriftstørrelse og font.

Der kan anvendes en supplerende geografisk betegnelse for gæs, der er opdrættet, tvangsfodret, slagtet og udskåret i det tilsvarende område:

— Den skal anbringes over eller under betegnelsen »Oie du Sud-Ouest«, uden at der er andre elementer, der adskiller dem.

— Den skal være skrevet udelukkende med blokbogstaver.

— Den skal være skrevet med blogbogstaver af samme størrelse og i samme font.

Det er også tilladt at anvende ordene »Oies élevées et préparées dans le SudOuest« (gæs opdrættet og forarbejdet i SudOuest). Denne betegnelse kan opdeles ved at erstatte betegnelsen »Sud-Ouest« med den supplerende geografiske betegnelse for gæs, der er opdrættet, tvangsfodret, slagtet og udskåret i det tilsvarende område:

— »Oies élevées et préparées dans le Gers« (gæs opdrættet og forarbejdet i Gers)

— »Oies élevées et préparées dans les Landes« (gæs opdrættet og forarbejdet i Landes)

— »Oies élevées et préparées en Périgord« (gæs opdrættet og forarbejdet i Périgord)

— »Oies élevées et préparées en Quercy« (gæs opdrættet og forarbejdet i Quercy).

Kun den geografiske betegnelse (»Sud-Ouest«) eventuelt suppleret med yderligere geografiske betegnelser (»Gers«, »Landes«, »Périgord« eller »Quercy«) er tilladt på mærkningen. Ud over henvisninger til national oprindelse og adresseblokken er enhver angivelse af oprindelse på mærkningen forbudt.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Det geografiske område omfatter følgende departementer og kommuner:

Regionen Nouvelle Aquitaine:

Departementerne Corrèze, Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne og Pyrénées-Atlantiques

Følgende kommuner i departementet 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 og Saint-Yrieix-la-Perche.

Regionen Occitanie:

Departementerne Ariège, Aveyron, Haute-Garonne, Gers, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn og Tarn-et-Garonne

Følgende kommuner i departementet Aube: Airoux, Baraigne, Belflou, Belpech, Les Brunels, Cahuzac, Carlipa, Les Cassés, Castelnaudary, Cenne-Monestiés, Cumiès, Fajac-laRelenque, 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 og Villespy

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytningen til oprindelsen af »Oie du Sud-Ouest« er baseret på dens omdømme og den særlige karakter af »Oie du Sud-Ouest«, som ligger i det tykke fedtlag, der hænger sammen med opdrætsmetoden og den særlige fodringsform, der er baseret på en gradvis opfedningsproces ved hjælp af tvangsfodring af gæs og ænder med hestetandsmajs med oprindelse i det geografiske område, der er rig på stivelse.

Det geografiske område svarer stort set til den geologiske struktur Det Aquitanske Bassin, som er et stort sedimentbassin, der blev dannet i mesozoikum, og som dækker en stor del af det sydvestlige Frankrig. Det afgrænses mod vest af Atlanterhavet, mod syd af Pyrenæerne, mod øst af en linje mellem Massif Central og byen Castelnaudary og mod nord af de administrative grænser for departementerne Gironde og Dordogne.

Det er kendetegnet ved en række sletter, skråninger og dyrkbare plateauer, der veksler mellem græsarealer og enge eller skove og hedeområder med agerjord. Det har således store områder af græsarealer med mange vandhuller og søer, som oversvømmes af mange vandløb.

Klimaet i det geografiske område med en stor strækning langs Atlanterhavet er et tempereret kystklima med milde temperaturer og nedbør på over 900 mm i gennemsnit fordelt over hele året.

De gæs, der opdrættes i den sydvestlige del af landet, nedstammer fra den vilde grågås (Anser anser), der migrerer fra polarcirklen til Den Arabiske Halvø, og som er blevet domesticeret og opfedet siden oldtiden.

I det sydvestlige Frankrig har opdræt af gæs og ænder og især af gæs udviklet sig siden middelalderen som en del af de traditionelle systemer med opdræt i polykultur.

Indførelsen af majs i regionen i det 17. århundrede vendte op og ned på opdræt af fjerkræ. I den sydvestlige del af landet er gæs og majs uadskillelige. De er hinandens afsætningsmuligheder.

Forøgelsen af majsandelen i foderet og opdagelsen af dens indvirkning på opfedningen af gæssene bidrog til udviklingen af knowhow om tvangsfodring i slutningen af det 18. århundrede. Denne fodringsmetode har kun ændret sig lidt, da gæs stadig opfedes med majs, der indgives som hele og/eller formalede kerner. Eftersom majsen har et lavt indhold af cellulose og et højt indhold af stivelse, tørrer hestetandsmajsens korn nemt og gør det muligt at fremstille mel til opfedning. Fra 60'erne og fremefter blev majsudbyttet forbedret, hvilket gjorde det muligt for producenterne at vælge hestetandsmajsen, en sen sort med stivelse, der er velegnet til det milde og fugtige klima i den sydvestlige del af landet, til tvangsfodring af gæs.

På de små bedrifter er landbrugerne afhængige af tilstedeværelsen af store fjerkræhold. De er den vigtigste kilde til kød og fedt for disse befolkningsgrupper. Denne blandede fødevareproduktion har sit udspring i den selvforsynende familie, hvor overskuddet sælges på markeder, der er blevet egentlige specialiserede foie gras-markeder. Gæssene sælges hele til kunderne, dvs. slagtekroppen med leveren eller slagtekroppen for sig og foie gras for sig.

Der er tale om en egentlig kommerciel tradition, der er en del af kulturen i den sydvestlige del af landet.

Disse markeder findes stadig i den sydvestlige del af landet som f.eks. i Gers med markedet i Samatan, i Landes med markedet i Peyrehorade, i Périgord med markedet i Périgueux og endelig i Quercy med markedet i Cahors. Disse markeder spiller også en vigtig rolle med hensyn til at forsyne fagfolk inden for sektoren (forarbejdnings- og konserveringsvirksomheder) og restauranter.

I det 19. århundrede blev der med den industrielle revolution etableret transportnet, der gjorde det muligt at forsyne markederne i Paris med produkter fra den sydvestlige del af landet via jernbanen (Compagnie du Midi), som Baque anførte i sin bog fra 1949 »En Gascogne gersoise: deux siècles d'histoire économique 1750-1949«: »I de store byer med en togstation i kantonen findes der handelsmænd, som besøger de nærliggende markeder for først at centralisere og dernæst forsende kasser med æg, fjerkræ eller foie gras til Bordeaux, Paris eller England«.

Antallet af overfedede gæs udelukkende fra den sydvestlige del af landet og omvendt antallet af gæs til stegning produceret i samtlige regioner i Frankrig fremgår af landbrugsstatistikkerne for 1968.

Produktionen er i dag koncentreret i nogle få nøgleområder, der svarer til de yderligere geografiske betegnelser (Gers, Landes, Périgord og Quercy), hvor der stadig findes traditionelle foie gras-markeder.

»Oie du Sud-Ouest« adskiller sig fra produktionen af andre gæs: Det er ikke en gås til stegning, men en gås opfedet ved tvangsfodring for at opnå fedt, kød til confitering og fedtlevere.

»Oie du Sud-Ouest« har en god kropsbygning med et tykt fedtlag, som kan ses på alle stykker af gæssene, og skindet og fedtet (subkutant og abdominalt) har en offwhite til gul farve.

Denne opfedning er synlig på alle stykker af »Oie du Sud-Ouest«, og magrets og fedtlevere har en anseelig vægt.

Klimaet i den sydvestlige del af landet med milde temperaturer og en regelmæssig nedbør giver de ideelle betingelser for at frilandshold af gæs. Det geografiske område består af:

— græsarealer og enge eller skov- og hedeområder, der er gunstige for etablering af udearealer til gæssene

— agerjorden anvendes til dyrkning af den majs, der anvendes til foder, men først og fremmest til opfedning ved tvangsfodring af gæssene.

Dyrkningen af majs har gjort det muligt for opdrætterne at udvikle en teknisk knowhow baseret på en intensiv tildeling af denne kornart og en gradvis styring af opfedningen ved tvangsfodring af gæssene. Tvangsfodringen består i, at hver enkelt gås flere gange om dagen, bortset fra den første og den sidste dag, tildeles en mængde majs, der er tilpasset dens opfedningsfase og fysiologiske kapacitet. De personer, der forestår tvangsfodringen, har en knowhow, der gør det muligt at opnå veludviklede dyr med et tykt fedtlag.

Det omdømme, som »Oie du Sud-Ouest« har, er også vokset via foie gras-markederne, der er en forsyningskilde for alle privatpersoner og konserveringsvirksomheder i den sydvestlige del af landet.

Takket være forbedringen af konserveringsteknikkerne (varmekonservering) og udbredelsen af transportmidler, der har fremmet udviklingen af regionale, nationale og internationale markedsføringskanaler, er nogle handelshuse blevet udstillingshuse for gastronomien i det sydvestlige Frankrig, idet de markedsfører produkter fra gæs nationalt og internationalt.

Foie gras-markederne, der opstod i det 19. århundrede, fortsætter i dag deres kommercielle og turistmæssige aktiviteter. Som et sandt vidnesbyrd om denne arv er foie gras-markederne en del af kulturen i det sydvestlige Frankrig.

I sin bog »De confit en foie gras – Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest« (2009 – Edition Elkar – terres et gens) taler F. Duhart om en »foie gras-kultur knyttet til den sydvestlige del af landet«, og han har helliget en del af sin bog til »Oies du Sud-Ouest«. I »Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVIe-XXIe siècles« (årbøger fra det polske videnskabsakademi, bind 18, 2016) har C. Marache og P. Meyzie helliget et kapitel til »L'oie du Sud-Ouest au XXIe siècle: Folklore et imaginaire au service d'une production limitée et prestigieuse«.

Mange artikler i pressen eller tv-reportager fortæller hvert år om åbningen af foie gras-markederne. (»Le marché au gras revient depuis près de 30 ans« (Foie gras-markedet har været en tilbagevendende begivenhed i næsten 30 år) Journal La Dépêche, 8. november 2023 – eller webstedet France Sud-Ouest – culture et tourisme dans le Sud-Ouest de la France - »Les marchés au gras.« (kultur og turisme i det sydvestlige Frankrig – »Foie gras-markederne.«)).

På samme måde bidrager lokale messer som »Thi'Oie« i Thiviers eller Fest'Oie i Sarlat (herunder den tolvte udgave, der blev afholdt den 2.-3. marts 2024 – Journal Sud-Ouest, 3. marts 2024) også til at bevare og udvikle dette omdømme.

I 2018 udgav Afames (en sammenslutning af amatørmadnørder, der elsker veltilberedte og velsmagende retter) en kogebog, der udelukkende var helliget Oie du Sud-Ouest »Il était une foie dans le Sud-Ouest«, hvori gåsen præsenteres som følger: »At skabe opskrifter, der fremviser Oie du Sud-Ouest, en af de gastronomiske blomster i vores smukke region, er en fornøjelse, fordi mulighederne er uendelige: lever, magret, hals, kråser, vinger, lår og skrog kan tilberedes med lige stor glæde«

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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