C/2026/421

22.1.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2026/421)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Oie du Sud-Ouest“

EU-Nr.: PGI-FR-03229 — 30.4.2024

G.U. ( ) G.G.A. (X)

1. **1. Name(n)**

„Oie du Sud-Ouest“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

Code der Kombinierten Nomenklatur

02 — FLEISCH UND GENIESSBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei dem Erzeugnis „Oie du Sud-Ouest“ handelt es sich um männliche und weibliche Graugänse der Art Anser anser, die zur Erzeugung von *„foie gras“* (Stopflebern) bestimmt sind. Die Gänse werden im Freien aufgezogen und anschließend ab einem Alter von mindestens 91 Tagen für einen Zeitraum von mindestens 12 Tagen mittels Sonde gemästet.

Am Ende dieses traditionellen letzten Erzeugungsschritts weist die Gans „Oie du Sud-Ouest“ eine gute Fleischigkeit mit einem hohen Fettgewebeanteil an allen Körperteilen auf, wobei die Haut und das Fettgewebe (subkutan und abdominell) von cremefarbener bis gelber Farbe sind.

1— „Oie du Sud-Ouest“, ganze Gans

Das Erzeugnis „Oie du Sud-Ouest“ wird frisch und als ganzer Schlachtkörper vermarktet, die Gans ist dabei vollständig gerupft, die Federkiele sind ordnungsgemäß entfernt und es sind keine Verletzungen (Verbrennungen, Hämatome, Kratzer oder Knochenbrüche) vorhanden.

Das Erzeugnis hat mindestens folgendes Gewicht:

— 7 kg als ganzer Schlachtkörper mit Leber (geschlachtete, gerupfte, nicht ausgenommene Gans).

— 6 kg als ganzer Schlachtkörper ohne Leber (geschlachtete, gerupfte, nicht ausgenommene Gans, jedoch mit entfernter Leber).

— 4 kg als ganzer Schlachtkörper, ausgenommen (ganze geschlachtete, gerupfte und vollständig ausgenommene Gans).

Ganze Gänse dürfen nur „frisch“ vermarktet werden.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2— Teilstücke und Schlachtnebenerzeugnisse von „Oie du Sud-Ouest“

Die Teilstücke und Schlachtnebenerzeugnisse stammen von Schlachtkörpern, die unabhängig von ihrem Gewicht nach ihrer Fleischigkeit sortiert wurden.

Teilstücke und Schlachtnebenerzeugnisse dürfen frisch oder tiefgefroren vermarktet werden.

Nur Keulen und Flügel, die für die Herstellung von Confit bestimmt sind, dürfen gefroren werden.

Teilstücke und Schlachtnebenerzeugnisse können auch in Form von Portionen aus einer sekundären Zerlegung (Schneidevorgang, bei dem eine Portion des Ausgangserzeugnisses gewonnen wird) vermarktet werden.

Um an den Endverbraucher vermarktet werden zu können, müssen Schlachtnebenerzeugnisse folgende Merkmale aufweisen:

Rohe Stopfleber: Leber von Gänsen, die zur Erzeugung einer Fettleber gemästet wurden.

— Die rohe Stopfleber wiegt mindestens 500 g.

— Textur: Lebern mit körniger Textur sind ausgeschlossen.

— Die Leber darf mit oder ohne Äderchen sein.

— Die Leber kann gewürzt oder ungewürzt sein.

Muskelmagen: ganz, vollständig gereinigt, innen geschält, außen vom Fett befreit. Er darf keine Speiseröhrenstücke aufweisen.

Herz: wird unversehrt und ohne Aorta angeboten.

Die Teilstücke sind vollständig gerupft, die Federkiele sind fachgerecht entfernt und es sind keine Mängel (Verbrennungen, Hämatome, Kratzer oder Knochenbrüche) vorhanden.

Bei der Vermarktung an den Endverbraucher müssen der Rumpf und die Brust folgende Merkmale aufweisen:

Gänserumpf: alle Fleischteile, die durch Haut und Unterhautfett miteinander verbunden sind.

Gänsebrust: Der Brustmuskel, der das Filet bildet, das von einer Gans entnommen wird, die zur Herstellung von Stopfleber gemästet wurde.

— Die Brust umfasst nicht den Muskel des Gänsebruststreifens.

— Sie wird mit Haut und Unterhautfett angeboten.

— Sie ist vollständig gerupft und sorgfältig pariert. Der Zuschnitt muss regelmäßig und rundlich sein und auf der Fleischseite einen geringen Fettanteil aufweisen.

— Jede Gänsebrust wiegt mindestens 300 g.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das Futter der Gänse ist garantiert:

— GVO-frei

— ohne Palmöl und seine Derivate

Die Gänse haben ständig und nach Belieben Zugang zu Wasser.

Die Fütterung erfolgt in zwei verschiedenen Phasen: Aufzucht und Stopfmast.

Am Ende der Aufzucht werden die Gänse in einer mindestens siebentägigen Mastvorbereitungsphase auf die Fütterung mit Stopfmahlzeiten vorbereitet.

Bei der Stopfmast wird jeder Gans einzeln über einen Zeitraum von mindestens 12 Tagen mindestens dreimal täglich eine ihrem Maststadium und ihrer physiologischen Kapazität entsprechende Menge Mais verabreicht, mit Ausnahme des ersten und letzten Tages.

95 % der Trockenmasse im Trockenfutter während der Mast bestehen aus Mais ohne Maisnebenerzeugnisse. Es handelt sich um Zahnmais aus dem geografischen Gebiet, dem historischen Anbaugebiet dieses stärkehaltigen Getreides, das sich ideal für die Gänsemast eignet.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Schritte zur Erzeugung von „Oie du Sud-Ouest“, von der Aufzucht bis zur Schlachtung sowie dem Ausnehmen und Zerlegen, erfolgen in dem geografischen Gebiet.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den in den Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung und Verpackung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben muss das Etikett die folgenden Elemente enthalten:

— das g.g.A.-Logo der Europäischen Union

— die Bezeichnung „Oie du Sud-Ouest“, die durch folgende Angaben ergänzt werden kann, um die Art des vermarkteten Erzeugnisses genauer zu beschreiben:

  — bei ganzen Gänsen: die Angaben „*entière avec foie*“ („ganz mit Leber“), „*entière sans foie*“ („ganz ohne Leber“) oder „*éviscérée*“ („ausgenommen“), die der Bezeichnung „Oie du Sud-Ouest“ nachzustellen sind.

  — bei Teilstücken oder Schlachtnebenerzeugnissen: der Name des Teilstücks bzw. des Schlachtnebenerzeugnisses; dieser Name ist der Bezeichnung „Oie du Sud-Ouest“ voranzustellen.

Die Bezeichnung „Oie du Sud-Ouest“ und die Angaben zur genaueren Beschreibung des Erzeugnisses sind in derselben Schriftgröße, Schrifttype und Schriftart anzugeben.

Für Gänse, die in dem betreffenden Gebiet aufgezogen, gemästet, geschlachtet und zerlegt werden, darf eine zusätzliche geografische Angabe verwendet werden:

— Die zusätzliche geografische Angabe muss unmittelbar über oder unter der Bezeichnung „Oie du Sud-Ouest“ angegeben werden, ohne dass weitere Angaben dazwischen vorhanden sind.

— Sie muss vollständig in Großbuchstaben geschrieben werden.

— Sie ist in derselben Schriftgröße und in derselben Schriftart anzugeben.

Ebenfalls zulässig ist die Verwendung der Angabe „*Oies élevées et préparées dans le Sud-Ouest*“ („Gänse aus Haltung und Verarbeitung in Südwestfrankreich“). Diese Angabe darf dahin gehend umformuliert werden, dass der Begriff „*Sud-Ouest*“ durch die zusätzliche geografische Angabe des entsprechenden Gebiets ersetzt wird, in dem die Gänse aufgezogen, gemästet, geschlachtet und zerlegt werden:

— „*Oies élevées et préparées dans le Gers*“ (Gänse aus Haltung und Verarbeitung im Gers)

— „*Oies élevées et préparées dans les Landes*“ (Gänse aus Haltung und Verarbeitung in den Landes)

— „*Oies élevées et préparées en Périgord*“ (Gänse aus Haltung und Verarbeitung im Périgord)

— „*Oies élevées et préparées en Quercy*“ (Gänse aus Haltung und Verarbeitung in Quercy)

Zur Kennzeichnung ist ausschließlich die geografische Bezeichnung („Sud-Ouest“), gegebenenfalls ergänzt durch zusätzliche geografische Angaben („Gers“, „Landes“, „Périgord“ oder „Quercy“) zulässig. Abgesehen von Hinweisen auf den nationalen Ursprung und den Adressblock dürfen auf dem Etikett keine Herkunftsbezeichnungen verwendet werden.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet umfasst das Gebiet der folgenden Departements und Gemeinden:

Region Nouvelle-Aquitaine:

Departements Corrèze, Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne, PyrénéesAtlantiques

Folgende Gemeinden des Departements 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 und Saint-Yrieix-la-Perche

Region Occitanie:

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

Folgende Gemeinden des Departements 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 und Villespy

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang besteht bei der „Oie du Sud-Ouest“ in dem Ansehen und der Besonderheit dieser Gans selbst, was auf ihrem hohen Fettgehalt beruht, der auf die spezifische Art der Aufzucht und Fütterung zurückzuführen ist, bei der die Wasservögel schrittweise mittels Sondenfütterung mit dem stärkehaltigen Zahnmais aus dem geografischen Gebiet gemästet werden.

Das geografische Gebiet entspricht in geologischer Hinsicht im Wesentlichen dem aquitanischen Becken, einem weitläufigen, im Erdmittelalter entstandenen Sedimentbecken, das einen großen Teil Südwestfrankreichs ausmacht. Es wird im Westen vom Atlantik begrenzt, im Süden durch die Gebirgskette der Pyrenäen, im Osten durch eine Linie zwischen dem Zentralmassiv und der Stadt Castelnaudary und im Norden durch die Verwaltungsgrenzen der Departements Gironde und Dordogne.

Charakteristisch für das Gebiet sind fruchtbare Ebenen, bestellbare Hügel und Hochebenen, auf denen sich Wiesen und Grasflächen bzw. Wälder und Heideflächen mit Ackerland abwechseln. Es verfügt somit über ausgedehntes Grünland mit Teichen und Tümpeln, das von zahlreichen Wasserläufen durchzogen ist.

In dem geografischen Gebiet, das sich zum Atlantik hin weit öffnet, herrscht ein gemäßigtes Meeresklima mit milden Temperaturen sowie Niederschlägen von durchschnittlich über 900 mm, die sich gleichmäßig über das ganze Jahr verteilen.

Die in Südwestfrankreich gezüchteten Gänse stammen von der Graugans (Anser anser) ab, die vom Polarkreis zur Arabischen Halbinsel zieht und deren Domestizierung und Mast seit der Antike belegt ist.

In Südwestfrankreich entwickelte sich die Zucht von Wasservögeln im Allgemeinen und von Gänsen im Besonderen bereits im Mittelalter im Rahmen der traditionellen Mischkultur und Viehzucht.

Die Einführung von Mais in der Region im Laufe des 17. Jahrhunderts veränderte die Geflügelhaltung grundlegend. In Südwestfrankreich sind Gänse und Mais untrennbar miteinander verbunden. Sie bilden wirtschaftlich eine Einheit.

Die Erhöhung des Maisanteils im Futter und die Beobachtung der Auswirkungen auf die Gänsemast trugen Ende des 18. Jahrhunderts dazu bei, dass sich das Know-how rund um die Stopfmast entwickelte. Diese Art der Fütterung hat sich seitdem kaum verändert, da die Gänse nach wie vor mit Mais gemästet werden, der ihnen als ganze und/oder gemahlene Körner verabreicht wird. Da die Körner von Zahnmais wenig Zellulose und viel mehlige Stärke enthalten, trocknen sie leicht und eignen sich gut für die Herstellung von Mastmehl. Ab den 1960er-Jahren verbesserten sich die Maiserträge, sodass die Erzeuger den Zahnmais, eine späte Sorte, die mehlige Stärke enthält und gut an das milde und feuchte Klima in Frankreichs Südwesten angepasst ist, für die Gänsemast nutzen können.

In kleinen landwirtschaftlichen Betrieben setzen die Bauern auf große Geflügelhöfe. Sie dienen als Hauptlieferanten für Fleisch und Fett. Diese gemischte Landwirtschaft erzeugt nicht mehr nur für die Selbstversorgung der Familien, sondern verkauft den Überschuss auf Märkten, die zu echten Spezialmärkten für Stopfgeflügel werden. Die Gänse werden den Kunden im Ganzen angeboten, d. h. entweder der Schlachtkörper mit Leber oder aber der Schlachtkörper einerseits und die Stopfleber andererseits.

Es handelt sich hierbei um eine echte Handelstradition, die Teil der Kultur Südwestfrankreichs ist.

Solche Märkte gibt es im gesamten Südwesten noch immer, beispielsweise im Departement Gers den Markt von Samatan, im Departement Landes den Markt von Peyrehorade, im Périgord den Markt von Périgueux und schließlich im Quercy den Markt von Cahors. Diese Märkte spielen auch eine wichtige Rolle bei der Belieferung von Fachkräften der Branche (Verarbeiter/Konservenhersteller) und der Gastronomie.

Im Zuge der industriellen Revolution entstanden im 19. Jahrhundert Transportnetze, die die Versorgung der Pariser Märkte mit Erzeugnissen aus dem Südwesten Frankreichs über die Eisenbahn (Compagnie du Midi) ermöglichten, wie Baque 1949 in seinem Buch „En Gascogne gersoise: deux siècles d'histoire économique 1750-1949" („In der Gascogne im Gers: zwei Jahrhunderte Wirtschaftsgeschichte 1750-1949") schreibt: „In den Hauptorten des Kantons mit Bahnhof gibt es Händler, die die benachbarten Märkte abklappern, um Kisten mit Eiern, Geflügel oder Stopfleber zunächst zu sammeln und dann nach Bordeaux, Paris oder England zu versenden."

Die Agrarstatistik von 1968 verzeichnet Stopfgänse ausschließlich im Südwesten Frankreichs, während Bratgänse in allen Regionen Frankreichs gezüchtet werden.

Heute konzentriert sich die Erzeugung auf einige Kerngebiete, die den ergänzenden geografischen Angaben entsprechen (Gers, Landes, Périgord und Quercy) und in denen noch traditionelle Stopfgeflügelmärkte („*Marchés au gras*") stattfinden.

„Oie du Sud-Ouest" unterscheidet sich von anderen Gänseerzeugnissen: Es handelt sich nicht um eine Bratgans, sondern um eine Gans, die mittels Sonde gemästet wird, um Fett, Fleisch zum Konfieren und Stopflebern zu gewinnen.

„Oie du Sud-Ouest" weist eine gute Fleischigkeit mit einem hohen Fettgewebeanteil an allen Körperteilen auf, wobei die Haut und das Fettgewebe (subkutan und abdominell) von cremefarbener bis gelber Farbe sind.

Dieser hohe Fettanteil liegt in allen Teilen der „Oie du Sud-Ouest" vor, die Gänsebrust und die Stopfleber erreichen ein beachtliches Gewicht.

Das Klima im Südwesten mit seinen milden Temperaturen und regelmäßigen Niederschlägen bietet ideale Bedingungen für die Freilandhaltung von Gänsen. Das geografische Gebiet umfasst:

— Wiesen und Grasflächen bzw. Wälder und Heideflächen, die sich für die Einrichtung von Auslaufflächen für Gänse eignen

— Ackerland, auf dem der Mais angebaut werden kann, der für die Fütterung und vor allem für die Stopfmast der Gänse verwendet wird

Der Maisanbau hat es den Züchtern ermöglicht, technisches Know-how zu entwickeln, das auf der intensiven Verabreichung dieses Getreides und der schrittweisen Stopfmast der Gänse beruht. Bei der Stopfmast wird jeder Gans über mehrere Tage hinweg mehrmals täglich eine ihrem Maststadium und ihrer physiologischen Kapazität entsprechende Menge Mais verabreicht. Das Know-how der Mäster sorgt dafür, dass sich die Tiere gut entwickeln und einen hohen Fettgewebeanteil erreichen.

Das Ansehen der „Oie du Sud-Ouest" hat sich unter anderem durch die Stopfgeflügelmärkte entwickelt, die eine Versorgungsquelle für alle Privatpersonen und Konservenhersteller in Südwestfrankreich darstellen.

Dank verbesserter Konservierungstechniken (Appertisieren) und des Ausbaus der Transportmöglichkeiten, die die Entwicklung regionaler, nationaler und internationaler Vertriebskanäle begünstigten, konnten einige Handelshäuser die Gänseerzeugnisse auf nationaler und internationaler Ebene vermarkten und wurden so zu Aushängeschildern der Gastronomie Südwestfrankreichs.

Die im Laufe des 19. Jahrhunderts entstandenen Stopfgeflügelmärkte sind bis heute Handels- und Touristenattraktionen. Sie sind fest in der Kultur Südwestfrankreichs verankert.

In seinem Buch „*De confit en foie gras – Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest*" („Von Confit zu Foie gras – Eine Geschichte der Gänse und Enten aus dem Südwesten Frankreichs", Edition Elkar – Terres et Gens, 2009), spricht F. Duhart von einer „im Südwesten verwurzelten Kultur des Stopfgeflügels" und widmet einen Teil seines Werks den „Oies du Sud-Ouest". In „*Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVIe-XXIe siècles.*" („Reise durch die Zeit. Die „Oie du Sud-Ouest zwischen Erinnerung und Geschichte, 16.-21. Jahrhundert", Annalen der Polnischen Akademie der Wissenschaften, Band 18, 2016), widmen C. Marache und P. Meyzie ein Kapitel der „*L'oie du Sud-Ouest au XXIe siècle: Folklore et imaginaire au service d'une production limitée et prestigieuse*" („Die ‚Oie du Sud-Ouest' im 21. Jahrhundert, Folklore und Fantasie im Dienste einer begrenzten und prestigeträchtigen Produktion").

In jeder Saison wird in zahlreichen Presseartikeln und Fernsehberichten über die Eröffnung der Stopfgeflügelmärkte berichtet. („*Le marché au gras revient depuis près de 30 ans*“ – „Der Stopfgeflügelmarkt kehrt seit rund 30 Jahren immer wieder“, Zeitung „La Dépêche“ vom 8. November 2023 – oder auch „*Les marchés au gras*“ – „Die Stopfgeflügelmärkte“, Website France Sud-Ouest – Kultur und Tourismus im Südwesten Frankreichs).

Auch lokale Messen wie „Thiv'Oie“ in Thiviers oder „Fest'Oie“ in Sarlat (deren zwölfte Ausgabe am 2./3. März 2024 stattfand, Zeitung „Sud-Ouest“ vom 3. März 2024), tragen dazu bei, dieses Ansehen zu erhalten und weiterzuentwickeln.

Im Jahr 2018 veröffentlichte die AFAMES (*Association de friands amateurs de mets épicuriens et savoureux*, Vereinigung von Feinschmeckern und Liebhabern epikureischer und schmackhafter Gerichte) unter dem Titel „*Il était une foie dans le Sud-Ouest*“ („Es war einmal in Südwestfrankreich“) eine Rezeptsammlung, die ausschließlich der „Oie du Sud-Ouest“ gewidmet ist und in der die Gans wie folgt vorgestellt wird: „Rezepte zu entwickeln, die die Gans aus dem Südwesten Frankreichs, eines der Aushängeschilder der Gastronomie unserer schönen Region, in den Mittelpunkt rücken, ist ein Genuss, da die Möglichkeiten so vielfältig sind: Leber, Brust, Hals, Muskelmagen, Oberflügel, Schenkel, Rumpf, alles lässt sich gleichermaßen gut verarbeiten.“

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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