Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/421

22.1.2026

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2026/421)

Μετά την παρούσα δημοσίευση, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1], μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΊΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

«Oie du Sud-Ouest»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-03229 — 30.4.2024

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **1. Ονομασία/-ες**

   «Oie du Sud-Ouest»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

   Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.1. Νωπά κρέατα (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγίων)

Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

02 – ΚΡΕΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΑΓΙΩΝ, ΒΡΩΣΙΜΑ

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το προϊόν «Oie du Sud-Ouest» παρασκευάζεται από αρσενικές και θηλυκές σταχτόχηνες του είδους *Anser anser* που προορίζονται για την παραγωγή φουά γκρα. Εκτρέφονται στο ύπαιθρο και παχύνονται με καταναγκαστική σίτιση από την ηλικία των 91 ημερών τουλάχιστον για ελάχιστη περίοδο 12 ημερών.

Οι χήνες «Oie du Sud-Ouest» που υποβάλλονται σε αυτό το παραδοσιακό στάδιο τελικής πάχυνσης έχουν καλή διάπλαση, με υψηλό βαθμό περιεκτικότητας σε λίπος που είναι ορατό σε όλα τα τεμάχια, καθώς και με δέρμα και λίπος (υποδόριο και κοιλιακό) υπόλευκου έως κίτρινου χρώματος.

1. Ακέραιο «Oie du Sud-Ouest»

Το προϊόν «Oie du Sud-Ouest» διατίθεται στο εμπόριο ακέραιο και νωπό, πλήρως αποπτερωμένο, με τις άκρες των καλάμων να έχουν απομακρυνθεί με τον ενδεδειγμένο τρόπο, χωρίς σημεία τραυματισμού (εγκαύματα, μώλωπες, αμυχές ή κατάγματα).

Ζυγίζει τουλάχιστον:

— 7 kg ακέραιο, με συκώτι (σφαγμένο, αποπτερωμένο, με τα εντόσθια)·

— 6 kg ακέραιο, χωρίς συκώτι (σφαγμένο, αποπτερωμένο, με τα εντόσθια, αλλά χωρίς συκώτι)·

— 4 kg ακέραιο, χωρίς εντόσθια (ολόκληρη χήνα που έχει σφαγεί, έχει αποπτερωθεί και είναι πλήρως εκσπλαχνισμένη).

Οι χήνες μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο ακέραιες μόνον όταν είναι νωπές.

[1] Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Τεμάχια και εντόσθια «Oie du Sud-Ouest»

Τα τεμάχια και τα εντόσθια προέρχονται από σφάγια που έχουν επιλεγεί επειδή το μέγεθός τους δεν πληροί τα κριτήρια βάρους.

Τα τεμάχια και τα εντόσθια μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο νωπά ή κατεψυγμένα με βαθιά κατάψυξη.

Μόνο οι μηροί και οι φτερούγες που προορίζονται για την παραγωγή προϊόντων κονφί (συντηρημένων στο λίπος τους) μπορούν να καταψύχονται.

Τα τεμάχια και τα εντόσθια μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο ως μερίδες προϊόντων δεύτερης κοπής (διαδικασία τεμαχισμού για τη λήψη μερίδας από το αρχικό προϊόν).

Για να διατεθούν στην αγορά στον τελικό καταναλωτή, τα εντόσθια πρέπει να έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Ωμό φουά γκρα (συκώτι πάχυνσης): συκώτι χήνας που έχει υποβληθεί σε καταναγκαστική σίτιση με σκοπό την πάχυνση του συκωτιού.

— Το ωμό συκώτι πάχυνσης (φουά γκρα) ζυγίζει τουλάχιστον 500 g.

— Υφή: εξαιρείται το συκώτι με κοκκώδη υφή.

— Μπορεί προαιρετικά να διατίθεται χωρίς φλέβες.

— Μπορεί προαιρετικά να διατίθεται καρυκευμένο.

Στομάχι: ακέραιο, πλήρως καθαρισμένο, χωρίς το επιθήλιο και το εξωτερικό λίπος. Δεν πρέπει να υπάρχουν κομμάτια οισοφάγου.

Καρδιά: χωρίς τομές· έχει αφαιρεθεί η αορτή.

Τα τεμάχια είναι πλήρως αποπτερωμένα, όλες οι άκρες των καλάμων έχουν απομακρυνθεί με τον ενδεδειγμένο τρόπο και δεν παρουσιάζουν ελαττώματα (εγκαύματα, μώλωπες, αμυχές ή κατάγματα).

Προκειμένου να διατεθούν στον τελικό καταναλωτή, τα τεμάχια με την ονομασία *paletot* και *magret* πρέπει να έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Paletot («μανδύας»): όλα τα τεμάχια κρέατος που συνδέονται μεταξύ τους με το δέρμα και το υποδόριο λίπος.

Magret ή *maigret*: το φιλέτο στήθους χήνας που παχύνεται με καταναγκαστική σίτιση για την παραγωγή φουά γκρα.

— Το *magret* δεν περιλαμβάνει τον μυ με την ονομασία *aiguillette* (φιλέτο από τον βαθύ θωρακικό μυ).

— Διατίθεται καλυμμένο από το δέρμα και το υποδόριο λίπος.

— Είναι πλήρως αποπτερωμένο και επιμελώς ξακρισμένο. Πρέπει να είναι ομοιόμορφο, σε σχήμα στεφάνης, με μικρό ποσοστό ορατού λίπους στην πλευρά του κρέατος.

— Το βάρος του *magret* είναι τουλάχιστον 300 γραμμάρια.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Διασφαλίζεται ότι η διατροφή των χηνών:

— δεν περιέχει γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς·

— δεν περιέχει φοινικέλαιο και τα παράγωγά του.

Οι χήνες έχουν απεριόριστη πρόσβαση σε νερό ανά πάσα στιγμή.

Οι χήνες σιτίζονται σε δύο διακριτά στάδια: εκτροφή και πάχυνση με καταναγκαστική σίτιση.

Στο τέλος του σταδίου εκτροφής προβλέπεται περίοδος προετοιμασίας για πάχυνση διάρκειας τουλάχιστον επτά ημερών, κατά την οποία γίνεται η προετοιμασία των χηνών για σίτιση με τη μορφή γευμάτων.

Η πάχυνση με καταναγκαστική σίτιση συνεπάγεται τη διανομή, σε κάθε χήνα ξεχωριστά, μιας ποσότητας αραβοσίτου, προσαρμοσμένης στο εκάστοτε στάδιο πάχυνσης και στη φυσιολογική της ικανότητα, για ελάχιστη περίοδο 12 ημερών, τρεις φορές την ημέρα, με εξαίρεση την πρώτη και την τελευταία ημέρα.

Κατά τη διάρκεια της πάχυνσης, το 95 % της περιεκτικότητας της ζωοτροφής σε ξηρά ουσία είναι αραβόσιτος, χωρίς προϊόντα αραβοσίτου. Ο εν λόγω αραβόσιτος είναι οδοντόμορφος αραβόσιτος που προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή, μια λεκάνη ιστορικά γνωστή για την καλλιέργεια του σπόρου αυτού, ο οποίος είναι πλούσιος σε άμυλο και ιδανικός για την πάχυνση των χηνών.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής του «Oie du Sud-Ouest», από την εκτροφή έως τη σφαγή, τον εκσπλαχνισμό και τον τεμαχισμό, εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Εκτός από τις υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία περί επισήμανσης και παρουσίασης των τροφίμων, η επισήμανση πρέπει να περιλαμβάνει τα εξής στοιχεία:

— το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΓΕ·

— την ονομασία «Oie du Sud-Ouest», η οποία μπορεί να συμπληρώνεται με τις ακόλουθες πληροφορίες προκειμένου να προσδιορίζεται ο τύπος του προϊόντος που διατίθεται στην αγορά:

  — Για ολόκληρες χήνες: «entière avec foie» [ολόκληρη με συκώτι], «entière sans foie» [ολόκληρη χωρίς συκώτι] ή «éviscérée» [εκσπλαχνισμένη], μετά την ονομασία «Oie du Sud-Ouest»·

  — Για τεμάχια και εντόσθια: η ονομασία του τεμαχίου ή των εντοσθίων, πριν από την ονομασία «Oie du Sud-Ouest».

Η ονομασία «Oie du Sud-Ouest» και τα στοιχεία που προσδιορίζουν την ονομασία του προϊόντος αναγράφονται με το ίδιο μέγεθος, τύπο και στυλ γραμματοσειράς.

Μπορεί να χρησιμοποιείται πρόσθετη γεωγραφική ένδειξη για τις χήνες που εκτρέφονται, υποβάλλονται σε καταναγκαστική σίτιση, σφάζονται και τεμαχίζονται στην αντίστοιχη περιοχή:

— πρέπει να τοποθετείται πάνω ή κάτω από την ονομασία «Oie du Sud-Ouest», χωρίς κανένα άλλο στοιχείο που να τα διαχωρίζει·

— πρέπει να αναγράφεται εξ ολοκλήρου με κεφαλαία·

— τα γράμματα πρέπει να έχουν το ίδιο ύψος και την ίδια γραμματοσειρά.

Επιτρέπεται επίσης η χρήση της ένδειξης «Oies élevées et préparées dans le Sud-Ouest» [χήνες που εκτρέφονται και μεταποιούνται στη νοτιοδυτική Γαλλία]. Η ένδειξη αυτή μπορεί να καταστεί ακριβέστερη με την αντικατάσταση της ένδειξης «Sud-Ouest» με πρόσθετη γεωγραφική ένδειξη για τις χήνες που εκτρέφονται, υποβάλλονται σε καταναγκαστική σίτιση, σφάζονται και τεμαχίζονται στην αντίστοιχη περιοχή:

— «Oies élevées et préparées dans le Gers» [χήνες που εκτρέφονται και μεταποιούνται στο Gers]·

— «Oies élevées et préparées dans les Landes» [χήνες που εκτρέφονται και μεταποιούνται στο Landes]·

— «Oies élevées et préparées en Périgord» [χήνες που εκτρέφονται και μεταποιούνται στο Périgord]·

— «Oies élevées et préparées en Quercy» [χήνες που εκτρέφονται και μεταποιούνται στο Quercy].

Μόνο η γεωγραφική ονομασία («Sud-Ouest»), ενδεχομένως συνοδευόμενη από πρόσθετες γεωγραφικές ενδείξεις («Gers», «Landes», «Périgord» ή «Quercy»), μπορεί να αναγράφεται στην επισήμανση. Εκτός από τις αναφορές στην εθνική προέλευση και το πεδίο διεύθυνσης, απαγορεύεται κάθε ονομασία προέλευσης στην επισήμανση.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Στη γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνονται οι ακόλουθοι νομοί και δήμοι:

Περιφέρεια Nouvelle-Aquitaine:

οι νομοί Corrèze, Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne και Pyrénées-Atlantiques·

οι ακόλουθοι δήμοι του νομού 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 και Saint-Yrieix-la-Perche.

Περιφέρεια Occitanie:

οι νομοί Ariège, Aveyron, Haute-Garonne, Gers, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn και Tarn-et-Garonne·

οι ακόλουθοι δήμοι του νομού 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 και Villespy.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός με την προέλευση του «Oie du Sud-Ouest» βασίζεται στη φήμη του και στον ιδιαίτερο χαρακτήρα του, ο οποίος έγκειται στην υψηλή περιεκτικότητά του σε λίπος. Ο χαρακτήρας του προϊόντος συνδέεται με την ειδική μέθοδο εκτροφής και σίτισης, η οποία περιλαμβάνει μια σταδιακή διαδικασία πάχυνσης των χηνών με καταναγκαστική σίτιση με τη χρήση του πλούσιου σε άμυλο οδοντόμορφου αραβοσίτου που προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή.

Η γεωγραφική περιοχή αντιστοιχεί συνολικά στη γεωλογική δομή της λεκάνης της Ακουιτανίας, μιας μεγάλης ιζηματογενούς λεκάνης που σχηματίστηκε στη Μεσοζωική Εποχή και καταλαμβάνει μεγάλο μέρος της νοτιοδυτικής Γαλλίας. Στα δυτικά συνορεύει με τον Ατλαντικό Ωκεανό, στα νότια με την οροσειρά των Πυρηναίων, στα ανατολικά με τη νοητή γραμμή μεταξύ της οροσειράς Massif Central και της πόλης Castelnaudary και στα βόρεια με τα διοικητικά όρια των νομών Gironde και Dordogne.

Χαρακτηρίζεται από αλληλουχία πεδιάδων, πλαγιών και υψιπέδων κατάλληλων για καλλιέργεια, που εναλλάσσονται μεταξύ λειμώνων και χορτολιβαδικών εκτάσεων ή μεταξύ δασών και ερεικώνων, σε γειτνίαση με αρόσιμες εκτάσεις. Διαθέτει επίσης μεγάλες εκτάσεις λειμώνων διάσπαρτες με λίμνες και νερόλακκους, οι οποίες αρδεύονται από πολυάριθμα υδατορεύματα.

Χάρη στην ευρεία έκθεσή της στον Ατλαντικό Ωκεανό, η γεωγραφική περιοχή έχει εύκρατο θαλάσσιο κλίμα με ήπιες θερμοκρασίες και μέσες βροχοπτώσεις άνω των 900 mm, ομοιόμορφα κατανεμημένες καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Οι χήνες που εκτρέφονται στα νοτιοδυτικά κατάγονται από την άγρια σταχτόχηνα (*Anser anser*), η οποία μεταναστεύει από τον Αρκτικό Κύκλο στην Αραβική Χερσόνησο και έχει αποδειχθεί ότι εξημερώνεται και παχύνεται από την αρχαιότητα.

Στα νοτιοδυτικά, η εκτροφή υδρόβιων πτηνών γενικά και χηνών ειδικότερα αναπτύχθηκε ήδη από τον Μεσαίωνα ως μέρος του παραδοσιακού μεικτού συστήματος που συνδυάζει την καλλιέργεια της γης με την εκτροφή ζώων.

Η εισαγωγή αραβοσίτου στην περιοχή κατά τη διάρκεια του 17ου αιώνα έφερε επανάσταση στην εκτροφή πουλερικών αγροκτήματος. Στα νοτιοδυτικά, οι χήνες και ο αραβόσιτος είναι άρρηκτα συνδεδεμένα, καθώς οι μεν τρέφονται με τον δε.

Η αύξηση του ποσοστού αραβοσίτου στη διατροφή των χηνών και η παρατήρηση των επιπτώσεών του στην πάχυνση συνέβαλαν στην ανάπτυξη εμπειρογνωσίας στον τομέα της καταναγκαστικής σίτισης στα τέλη του 18ου αιώνα. Η συγκεκριμένη μέθοδος σίτισης έχει αλλάξει ελάχιστα, καθώς οι χήνες εξακολουθούν να παχύνονται με αραβόσιτο σε μορφή ολόκληρων και/ή αλεσμένων κόκκων. Λόγω της χαμηλής τους περιεκτικότητα σε κυτταρίνη και επειδή είναι πλούσιοι σε αλευρώδες άμυλο, οι κόκκοι οδοντόμορφου αραβοσίτου ξηραίνονται εύκολα και μπορούν να μετατραπούν σε τροφή ολοκλήρωσης της πάχυνσης. Από τη δεκαετία του 1960 και μετά, οι αποδόσεις του αραβοσίτου βελτιώθηκαν, δίνοντας στους παραγωγούς τη δυνατότητα να χρησιμοποιούν, κατά την καταναγκαστική σίτιση των χηνών, οδοντόμορφο αραβόσιτο, μια όψιμη ποικιλία πλούσια σε αλευρώδες άμυλο και κατάλληλη για το ήπιο και υγρό κλίμα της νοτιοδυτικής Γαλλίας.

Στις μικρές εκμεταλλεύσεις, οι κτηνοτρόφοι βασίζονται στην ύπαρξη μεγάλου αριθμού πουλερικών αγροκτήματος, καθώς αυτά αποτελούν την κύρια πηγή κρέατος και λίπους. Οι εν λόγω εκμεταλλεύσεις μεικτής καλλιέργειας για ιδιοκατανάλωση ξεφεύγουν από την αυτάρκεια του νοικοκυριού για να διαθέσουν το πλεόνασμά τους σε αγορές, οι οποίες έχουν εξελιχθεί στις αγορές *marchés au gras* με πραγματική εξειδίκευση στο λίπος (αγορές λίπους). Οι χήνες προσφέρονται ολόκληρες στους πελάτες, δηλαδή είτε το σφάγιο μαζί με το συκώτι είτε το σφάγιο και το φουά γκρα χωριστά.

Πράγματι, πρόκειται για μια εμπορική παράδοση που αποτελεί μέρος της κουλτούρας της νοτιοδυτικής Γαλλίας.

Οι αγορές αυτές υπάρχουν μέχρι και σήμερα σε ολόκληρη τη νοτιοδυτική Γαλλία, για παράδειγμα στους νομούς Gers (αγορά Samatan), Landes (αγορά Peyrehorade), Périgord (αγορά Périgeux) και Quercy (αγορά Cahors). Οι αγορές αυτές διαδραματίζουν επίσης σημαντικό ρόλο στον εφοδιασμό των επαγγελματιών του τομέα (μεταποιητές/κονσερβοποιοί) και των εστιατορίων.

Τον 19ο αιώνα, η βιομηχανική επανάσταση δημιούργησε δίκτυα μεταφορών που κατέστησαν δυνατό τον εφοδιασμό των αγορών του Παρισιού με προϊόντα από τη νοτιοδυτική Γαλλία σιδηροδρομικώς (Compagnie du Midi), όπως αποδεικνύεται από το έργο του Baqué του 1949 με τίτλο *En Gascogne gersoise: deux siècles d'histoire économique 1750-1949* [Στην περιοχή του Gers στη Γασκώνη: δύο αιώνες οικονομικής ιστορίας 1750-1949], όπου αναφέρονται τα εξής: «Στο διοικητικό κέντρο κάθε καντονιού, όπου υπάρχει σιδηροδρομικός σταθμός, οι έμποροι σαρώνουν τις κοντινές αγορές για να συγκεντρώσουν πρώτα και στη συνέχεια να στείλουν αυγά, πουλερικά και φουά γκρα στο Μπορντό, το Παρίσι ή την Αγγλία.»

Στις γεωργικές στατιστικές για το 1968, χήνες πάχυνσης καταγράφονται μόνο στη νοτιοδυτική Γαλλία, ενώ χήνες για ψήσιμο παράγονται σε όλες τις περιφέρειες της Γαλλίας.

Η παραγωγή επικεντρώνεται πλέον σε ορισμένες βασικές περιοχές που αντιστοιχούν στις πρόσθετες γεωγραφικές ενδείξεις (Gers, Landes, Périgord και Quercy), όπου εξακολουθούν να λειτουργούν οι παραδοσιακές αγορές *marchés au gras*.

Το προϊόν «Oie du Sud-Ouest» διαφέρει από την παραγωγή άλλων χηνών: δεν πρόκειται για χήνα που προορίζεται για ψήσιμο, αλλά για χήνα που παχύνεται με καταναγκαστική σίτιση για την παραγωγή λίπους, κρέατος για την παρασκευή προϊόντων κονφί και φουά γκρα.

Οι χήνες «Oie du Sud-Ouest» έχουν καλή διάπλαση, με υψηλό βαθμό περιεκτικότητας σε λίπος που είναι ορατό σε όλα τα τεμάχια, καθώς και με δέρμα και λίπος (υποδόριο και κοιλιακό) υπόλευκου έως κίτρινου χρώματος.

Η πάχυνση αυτή είναι εμφανής σε όλα τα τεμάχια του «Oie du Sud-Ouest», ενώ τα τεμάχια *magret* και φουά γκρα έχουν αυξημένο βάρος.

Το κλίμα στο νοτιοδυτικό τμήμα της χώρας, με τις ήπιες θερμοκρασίες και τις τακτικές βροχοπτώσεις, εξασφαλίζει ιδανικές συνθήκες για την εκτροφή των χηνών στο ύπαιθρο. Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει:

— λειμώνες και χορτολιβαδικές εκτάσεις ή δάση και ερεικώνες, περιοχές που είναι ευνοϊκές για τον καθορισμό χώρων ελεύθερης βοσκής για τις χήνες·

— αρόσιμη γη που χρησιμοποιείται για την καλλιέργεια του αραβοσίτου που χρησιμοποιείται για τη διατροφή των χηνών και κυρίως για την πάχυνσή τους με καταναγκαστική σίτιση.

Η καλλιέργεια αραβοσίτου έδωσε τη δυνατότητα στους κτηνοτρόφους να αναπτύξουν τεχνογνωσία με βάση τη συγκεντρωμένη διανομή του εν λόγω δημητριακού και τη σταδιακή διαδικασία πάχυνσης των χηνών με καταναγκαστική σίτιση. Η πάχυνση με καταναγκαστική σίτιση συνεπάγεται τη διανομή, σε κάθε χήνα ξεχωριστά, μιας ποσότητας αραβοσίτου, προσαρμοσμένης στο εκάστοτε στάδιο πάχυνσης και στη φυσιολογική της ικανότητα, πολλές φορές την ημέρα για αρκετές ημέρες. Η τεχνογνωσία των εκμεταλλεύσεων καταναγκαστικής σίτισης καθιστά δυνατή την παραγωγή ζώων με καλή διάπλαση και υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος.

Η φήμη του προϊόντος «Oie du Sud-Ouest» έχει επίσης ενισχυθεί μέσω των αγορών *marchés au gras*, από τις οποίες το προμηθεύονται όλα τα νοικοκυριά και όλες οι μονάδες κονσερβοποίησης στο νοτιοδυτικό τμήμα της χώρας.

Χάρη στη βελτίωση των τεχνικών διατήρησης (ασηπτική κονσερβοποίηση) και στην επέκταση των επιλογών μεταφοράς που κατέστησαν δυνατή την ανάπτυξη περιφερειακών, εθνικών και διεθνών διαύλων εμπορίας, ορισμένες εμπορικές εταιρείες αναδεικνύουν τη γαστρονομία της νοτιοδυτικής Γαλλίας, διαθέτοντας στο εμπόριο προϊόντα χήνας τόσο στη Γαλλία όσο και διεθνώς.

Οι αγορές *marchés au gras* που δημιουργήθηκαν τον 19ο αιώνα συνεχίζουν μέχρι και στις μέρες μας τις εμπορικές και τουριστικές τους δραστηριότητες. Το γεγονός ότι οι *marchés au gras* αποτελούν μέρος της κουλτούρας της νοτιοδυτικής Γαλλίας αποτελεί πραγματική απόδειξη αυτής της κληρονομιάς.

Ο F. Duhart, στο έργο του «De confit en foie gras – Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest» [Από το κονφί στο φουά γκρα — Ιστορία των χηνών και των παπιών της νοτιοδυτικής Γαλλίας] (2009, εκδ. Elkar —*Terres et Gens* [Γη και άνθρωποι]), γράφει για «μια κουλτούρα λίπους που είναι συνδεδεμένη με τη νοτιοδυτική Γαλλία» και αφιερώνει μέρος του έργου του στο «Oie du Sud-Ouest». Στο «Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVIe-XXIe siècles» [Ταξίδι στον χρόνο. Η χήνα της νοτιοδυτικής Γαλλίας ανάμεσα στη μνήμη και την ιστορία, 16ος-21ος αιώνας] (*Annales de l'Académie Polonaise des Sciences* [Χρονικά της Πολωνικής Ακαδημίας των Επιστημών], τόμος 18, 2016) οι C. Marache και P. Meyzie αφιερώνουν ένα κεφάλαιο στο «L'oie du Sud-Ouest au XXIe siècle: Folklore et imaginaire au service d'une production limitée et prestigieuse» [Οie du Sud-Ouest τον 21ο αιώνα: λαϊκή τέχνη και φαντασία στην υπηρεσία της μικρής και εκλεκτής παραγωγής].

Διάφορα άρθρα στον Τύπο και αποσπάσματα τηλεοπτικών εκπομπών κάνουν λόγο για το άνοιγμα των *marchés au gras* κάθε χρόνο. («Le marché au gras revient depuis près de 30 ans» [Η αγορά *marché au gras* επιστρέφει εδώ και 30 χρόνια], *Journal La Dépêche*, 8 Νοεμβρίου 2023· και «Les marchés au gras» δημοσιευμένο στον ιστότοπο *France Sud-Ouest — culture et tourisme dans le Sud-Ouest de la France*).

Ομοίως, τοπικές εκθέσεις όπως το «Thiv'Oie» στο Thiviers ή το «Fest' Oie» στο Sarlat (η δωδέκατη διοργάνωση του οποίου πραγματοποιήθηκε στις 2 και 3 Μαρτίου 2024 — *Journal Sud-Ouest*, 3 Μαρτίου 2024) συμβάλλουν επίσης στη διατήρηση και την ανάπτυξη της φήμης του προϊόντος.

Το 2018 η AFAMÉS (Association de friands amateurs de mets épicuriens et savoureux) δημοσίευσε ένα βιβλίο συνταγών αποκλειστικά αφιερωμένο στο προϊόν Oie du Sud-Ouest με τίτλο *Il était une foie dans le Sud-Ouest* [Μια φορά κι έναν καιρό ένα συκώτι στη νοτιοδυτική Γαλλία]», στο οποίο η χήνα περιγράφεται ως εξής: «Η δημιουργία συνταγών που αναδεικνύουν το προϊόν "Oie du Sud-Ouest", ένα από τα κοσμήματα της γαστρονομίας της όμορφης περιοχής μας, είναι σκέτη απόλαυση, καθώς οι δυνατότητες ποικίλλουν: συκώτι, στήθος, λαιμός, στομάχι, drumettes (σαρκώδες τμήμα φτερούγας), μηροί, σφάγιο — όλα λειτουργούν εξίσου καλά.»

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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