Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2026/421)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Oie du Sud-Ouest»

N.º UE: PGI-FR-03229 de 30 de abril de 2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **1. Nombre(s)**

«Oie du Sud-Ouest»

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.1. Carne fresca (y sus despojos)

Código de nomenclatura combinada

02 — CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES

3.2. *Descripción del producto al que se refiere la denominación contemplada en el punto 1)*

La «Oie du Sud-Ouest» se engendra a partir de ocas ánsar comunes macho y hembra de la especie *Anser anser* destinadas a la producción de *foie gras*. Se crían al aire libre y se engordan mediante alimentación forzosa a partir de la edad mínima de noventa y un días durante un período mínimo de doce días.

Las ocas «Oie du Sud-Ouest» que se someten a esta fase tradicional de engorde están bien formadas, con un alto contenido de grasa visible en todos los cortes, y la piel y la grasa (subcutánea y abdominal) de color entre blanquecino y amarillo.

1. «Oie du Sud-Ouest» entera

La «Oie du Sud-Ouest» se comercializa entera y fresca, totalmente desplumada, con todos los rastrojos de plumas debidamente retirados y sin signos de lesión (quemaduras, magulladuras, arañazos ni fracturas).

Pesa al menos:

— 7 kg entera, con hígado (sacrificada, desplumada, sin eviscerar);

— 6 kg entera, sin hígado (sacrificada, desplumada, sin eviscerar pero sin hígado);

— 4 kg entera, eviscerada (la oca entera sacrificada, desplumada y completamente eviscerada).

Las ocas solo podrán comercializarse enteras cuando estén frescas.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Cortes y despojos de la «Oie du Sud-Ouest»

Los cortes y despojos proceden de canales seleccionadas porque su tamaño no cumple los criterios de peso.

Los cortes y despojos podrán comercializarse frescos o ultracongelados.

Solo podrán congelarse los muslos y las alas destinados a la producción de productos confitados.

Los cortes y despojos podrán comercializarse en porciones de un corte secundario (proceso de corte en lonchas para obtener una porción del producto original).

Para poder comercializarlos al consumidor final, los despojos deben presentar las siguientes características:

Hígado engordado crudo: hígado de oca sometida a alimentación forzosa para engordar el hígado.

— El hígado engordado crudo pesa al menos 500 g.

— Textura: se excluye el hígado de textura granulada.

— Puede desvenarse de forma opcional.

— Puede condimentarse de forma opcional.

Molleja: entera, completamente limpia, sin revestimiento interior ni grasa exterior. No deberá haber trozos de esófago presentes.

Corazón: no contiene cortes y se ha retirado la aorta.

Los cortes están totalmente desplumados, con todos los rastrojos de plumas bien retirados y sin defectos (quemaduras, magulladuras, arañazos ni fracturas).

Para poder comercializarlos al consumidor final, los cortes de *paletot* y *magret* deben presentar las siguientes características:

Paletot («sobretodo»): todas las piezas de carne unidas entre sí por la piel y la grasa subcutánea.

Magret o *maigret*: el filete de pechuga de una oca engordada mediante alimentación forzosa para la producción de *foie gras*.

— El *magret* no incluye el músculo de la *aiguillette* (filete interno).

— Se presenta con la piel y la grasa subcutánea.

— Está completamente desplumado y la presentación es limpia. Deberá estar rodeado de un anillo de grasa cortado de manera uniforme con una pequeña cantidad visible en el lado de la carne.

— El *magret* pesa al menos 300 gramos.

3.3. *Piensos (únicamente para productos de origen animal) y materias primas (únicamente para productos transformados)*

Se garantiza que el pienso de las ocas está:

— exento de OMG;

— exento de aceite de palma y sus derivados.

Las ocas tienen acceso ilimitado al agua en todo momento.

Las ocas se alimentan en dos fases distintas: cría y engorde mediante alimentación forzosa.

Al final de la fase de cría se dejan al menos siete días de preparación para el engorde, a fin de que las ocas puedan prepararse para la alimentación en forma de comidas.

El engorde mediante alimentación forzosa consiste en distribuir individualmente a cada oca una cantidad de maíz adaptada a su fase de engorde y a su capacidad fisiológica, durante un período mínimo de doce días, tres veces al día, excepto el primer y el último día.

Durante el engorde, el 95 % del contenido de materia seca del pienso es maíz, sin productos a base de maíz. El maíz en cuestión es maíz dentado originario de la zona geográfica, una cuenca históricamente conocida por el cultivo de este cereal, rico en almidón e ideal para el engorde de ocas.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción de la «Oie du Sud-Ouest», desde la cría hasta el sacrificio, la evisceración y el despiece, se llevan a cabo en la zona geográfica.

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Además de las indicaciones obligatorias contempladas en la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, las etiquetas deben incluir lo siguiente:

— el símbolo DOP de la Unión Europea;

— la denominación «Oie du Sud-Ouest», que puede completarse con la siguiente información para especificar el tipo de producto que se comercializa:

  — Para las ocas enteras: «entière avec foie» [entera con hígado], «entière sans foie» [entera sin hígado] o «éviscérée» [eviscerada], colocada después de la denominación «Oie du Sud-Ouest».

  — Para los cortes y despojos: la denominación del corte o de los despojos, colocada antes de la denominación «Oie du Sud-Ouest».

La denominación «Oie du Sud-Ouest» y los elementos que especifican el nombre del producto están escritos con el mismo tamaño, tipo y estilo de letra.

Podrá utilizarse una indicación geográfica adicional para las ocas criadas, sometidas a alimentación forzosa, sacrificadas y despiezadas en la zona correspondiente:

— se colocará encima o debajo de la denominación «Oie du Sud-Ouest», sin ningún otro elemento que las separe;

— se escribirá íntegramente en mayúsculas;

— las letras deben tener la misma altura y el mismo tipo de letra.

También se permite el uso de la indicación «Oies élevées et préparées dans le Sud-Ouest» [ocas criadas y preparadas en el suroeste]. Esta indicación podrá precisarse sustituyendo el término «Sud-Ouest» [suroeste] por una indicación geográfica adicional para las ocas criadas, sometidas a alimentación forzosa, sacrificadas y despiezadas en la zona correspondiente:

— «Oies élevées et préparées dans le Gers» [ocas criadas y preparadas en el Gers].

— «Oies élevées et préparées dans les Landes» [ocas criadas y preparadas en las Landas].

— «Oies élevées et préparées en Périgord» [ocas criadas y preparadas en el Périgord].

— «Oies élevées et préparées en Quercy» [ocas criadas y preparadas en Quercy].

En el etiquetado solo podrá figurar el nombre geográfico («Sud-Ouest»), eventualmente completado con indicaciones geográficas adicionales («Gers», «Landes», «Périgord» o «Quercy»). Además de las referencias al origen nacional y el bloque de la dirección, estará prohibida toda designación de procedencia en el etiquetado.

4. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona geográfica comprende los siguientes departamentos y municipios:

Región de Nouvelle-Aquitaine:

departamentos de Corrèze, Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne y Pyrénées-Atlantiques;

los siguientes municipios del departamento de 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 y Saint-Yrieix-la-Perche.

Región de Occitanie:

departamentos de Ariège, Aveyron, Haute-Garonne, Gers, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn y Tarn-et-Garonne;

los siguientes municipios del departamento de 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 y Villespy.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo con el origen de la «Oie du Sud-Ouest» se basa en su reputación y en su naturaleza específica, que reside en su elevado contenido de grasa. Esto está relacionado con su método específico de cría y alimentación, que implica un proceso gradual de engorde de las ocas mediante la alimentación forzosa con el maíz dentado rico en almidón originario de la zona geográfica.

La zona geográfica corresponde en general a la estructura geológica de la cuenca de Aquitania, una gran cuenca sedimentaria formada en el período Mesozoico que ocupa gran parte del suroeste de Francia. Limita al oeste con el océano Atlántico, al sur con la cordillera de los Pirineos, al este con una línea entre el Macizo Central y la ciudad de Castelnaudary y al norte con los límites administrativos de los departamentos de Gironda y Dordoña.

Se caracteriza por una sucesión de llanuras, laderas y mesetas aptas para el cultivo, que cuentan tanto con zonas de prados y pastizales o de bosques y brezales, como con tierras cultivables. También presenta grandes superficies de prados dotados de pozas y estanques y regados por numerosos cursos de agua.

Con su amplia exposición al océano Atlántico, la zona geográfica tiene un clima marítimo templado con temperaturas suaves y precipitaciones medias superiores a 900 mm, distribuidas uniformemente a lo largo del año.

Las ocas criadas en el suroeste proceden de la ánsar común silvestre (*Anser anser*), que migró del círculo polar ártico a la península arábiga y se ha demostrado que ha sido domesticada y engordada desde la antigüedad.

En el suroeste, la cría de aves acuáticas en general y de ocas en particular se desarrolló ya en la Edad Media como parte del sistema tradicional de agricultura mixta y cría de animales.

La introducción del maíz en la región durante el siglo XVII revolucionó la cría de aves de corral. En el suroeste, las ocas y el maíz están inextricablemente unidos, y uno se alimenta del otro.

El aumento de la proporción de maíz en la dieta de las ocas y la observación de sus efectos en su engorde contribuyeron a desarrollar los conocimientos técnicos en materia de alimentación forzosa a finales del siglo XVIII. Este método de alimentación ha cambiado poco y las ocas se siguen engordando con maíz administrado en forma de granos enteros o molidos. Debido a su bajo contenido en celulosa y a su gran riqueza en almidón harinoso, los granos de maíz dentado se secan fácilmente y pueden transformarse en piensos de acabado. A partir de la década de 1960, la cosecha de maíz mejoró, lo que permitió a los productores utilizar maíz dentado, una variedad tardía rica en almidón harinoso y bien adaptada al clima suave y húmedo del suroeste, para la alimentación forzosa de las ocas.

En las pequeñas explotaciones, los agricultores dependían de contar con un gran número de aves de corral, ya que esta era su principal fuente de carne y grasa. Estas explotaciones mixtas de subsistencia se alejan de su autosuficiencia doméstica para vender sus excedentes en mercados que se han convertido en verdaderos *marchés au gras* [mercados de grasas] de especialidad. Las ocas se ofrecen enteras a los clientes, es decir, bien la canal y el hígado juntos, bien la canal y el *foie gras* por separado.

Se trata verdaderamente de una tradición comercial que forma parte de la cultura del suroeste.

Estos mercados siguen existiendo en todo el suroeste, por ejemplo en Gers (mercado de Samatan), en las Landas (mercado de Peyrehorade), en el Périgord (mercado de Périgeux) y en Quercy (mercado de Cahors). Estos mercados también desempeñan un papel importante en el suministro de profesionales del sector (transformadores/conservadores) y restaurantes.

En el siglo XIX, la revolución industrial dio lugar a redes de transporte que permitían suministrar a los mercados de París productos del suroeste por ferrocarril (Compagnie du Midi), como demuestra la obra de Baqué en 1949 *En Gascogne gersoise: deux siècles d'histoire économique 1750-1949* [«En la Gascuña de Gers: dos siglos de historia económica 1750-1949»], que dice lo siguiente: «En el centro administrativo de cada cantón, en el que hay una estación de tren, los comerciantes recorren los mercados cercanos para, primero, recolectar y, a continuación, enviar las cajas de huevos, aves de corral y *foie gras* a Burdeos, París o Inglaterra».

En las estadísticas agrícolas de 1968, las ocas engordadas solo figuran en el suroeste, mientras que las ocas para asar se producían en todas las regiones de Francia.

Ahora la producción se concentra en algunas zonas principales correspondientes a las indicaciones geográficas adicionales (Gers, Landas, Périgord y Quercy), en las que aún se mantienen los *marchés au gras* tradicionales.

La «Oie du Sud-Ouest» se diferencia de otras producciones de ocas: no se trata de una oca para asar, sino de una oca engordada mediante alimentación forzosa para obtener grasa, carne para la elaboración de productos confitados y *foie gras*.

La «Oie du Sud-Ouest» está bien formada, con un alto contenido de grasa visible en todos los cortes; y la piel y la grasa (subcutánea y abdominal) presentan un color entre blanquecino y amarillo.

Este engorde es notable en todos los cortes de la «Oie du Sud-Ouest», en especial en el *magret* y el *foie gras*, con un peso significativo.

El clima del suroeste, con temperaturas suaves y precipitaciones regulares, proporciona las condiciones ideales para criar a las ocas al aire libre. La zona geográfica está constituida por:

— zonas de prados y pastizales o de bosques y brezales que son favorables para la creación de corrales de ocas;

— tierras cultivables para el cultivo de maíz utilizado para alimentar a las ocas y, sobre todo, para engordarlas mediante la alimentación forzosa.

El cultivo de maíz ha permitido a los agricultores desarrollar conocimientos técnicos basados en la distribución concentrada de este cereal y en el proceso gradual de engorde de las ocas mediante la alimentación forzosa. El engorde mediante alimentación forzosa consiste en distribuir individualmente a cada oca una cantidad de maíz adaptada a su fase de engorde y a su capacidad fisiológica, varias veces al día, durante varios días. Los conocimientos técnicos de los productores que realizan esta práctica permiten producir animales bien desarrollados con un alto contenido de grasa.

La reputación de la «Oie du Sud-Ouest» también ha crecido a través de los *marchés au gras*, que son una fuente de suministro para todos los particulares y conservadores del suroeste.

Gracias a las mejoras en las técnicas de conservación (enlatado aséptico) y a la expansión de las opciones de transporte que han permitido el desarrollo de canales de comercialización regionales, nacionales e internacionales, algunas empresas comerciales se han convertido en escaparates de la gastronomía de esta región, al comercializar productos de oca tanto en Francia como en todo el mundo.

Los *marchés au gras* establecidos en el siglo XIX prosiguen hoy sus actividades comerciales y turísticas. El hecho de que los *marchés au gras* formen parte de la cultura del suroeste es un verdadero testimonio de este patrimonio.

En su obra *De confit en foie gras – Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest* [«Del confit al foie gras: una historia de las ocas y los patos del suroeste»] [2009, ed. Elkar –*Terres et Gens* (Tierras y personas)], F. Duhart escribe acerca de una «cultura de la grasa vinculada al suroeste» y dedica parte de su obra a la «Oie du Sud-Ouest». En *Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVIe-XXIe siècles* [«Viaje en el tiempo. La oca del suroeste entre la memoria y la historia», siglos XVI-XXI] [*Annales de l'Académie Polonaise des Sciences* (Anales de la Academia Polaca de las Ciencias), vol. 18, 2016] C. Marache y P. Meyzie dedican un capítulo a *L'oie du Sud-Ouest au XXIe siècle: Folklore et imaginaire au service d'une production limitée et prestigieuse* [«Oie du Sud-Ouest en el siglo XXI: folclore y fantasía al servicio de una producción limitada y prestigiosa»].

Varios artículos de prensa y segmentos de televisión informan sobre la apertura de los *marchés au gras* cada año. [«Le marché au gras revient depuis près de 30 ans» («El *marché au gras* reabre tras 30 años»), *Journal La Dépêche*, 8 de noviembre de 2023; y «Les márches au gras» publicado en el sitio web *France Sud-Ouest — culture et tourisme dans le Sud-Ouest de la France*].

Del mismo modo, las ferias locales como «Thiv'Oie» en Thiviers o «Fest'Oie» en Sarlat (cuya duodécima edición se celebró los días 2 y 3 de marzo de 2024 — *Journal Sud-Ouest*, 3 de marzo de 2024) también contribuyen a mantener y desarrollar la reputación del producto.

En 2018, la AFAMÉS (*Association de friands amateurs de mets épicuriens et savoureux*) publicó un libro de recetas enteramente dedicado a la Oie du Sud-Ouest titulado *Il était une foie dans le Sud-Ouest* [«Érase un hígado en el suroeste»], en el que se describía la oca del siguiente modo: «Crear recetas que muestren la "Oie du Sud-Ouest", una de las joyas de la corona gastronómica de nuestra hermosa región, es una alegría repleta de oportunidades: hígado, pechuga, cuello, molleja, alitas, muslos, canal: todo sabe igual de bien».

Referencia de publicación del pliego de condiciones

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