C/2026/421

22.1.2026

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2026/421)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast käesoleva avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Oie du Sud-Ouest“

ELi nr: PGI-FR-03229 – 30.4.2024

KPN ( ) KGT (X)

1. **1. Nimetus(ed)**

„Oie du Sud-Ouest“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.1. Värske liha (ja rups)

Kombineeritud nomenklatuuri kood

02 – LIHA JA SÖÖDAV RUPS

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusega tähistatud toote kirjeldus*

Toodet „Oie du Sud-Ouest“ valmistatakse *foie gras*’ tootmiseks mõeldud isasteest ja emasteest hallhanedest (*Anser anser*). Neid kasvatakse vabapidamisel ja nuumatakse sunniviisilise söötmise teel alates vähemalt 91 päeva vanusest alates minimaalselt 12 päeva jooksul.

Selle traditsioonilise lõppetapi läbinud haned „Oie du Sud-Ouest“ on hästi välja arenenud, kõigi jaotustükkide puhul on näha kõrget rasvasisaldust ning nahk ja rasv (nahaalune ja kõhuõõne rasv) on määrdunudvalge kuni kollakas.

1. Terve hani „Oie du Sud-Ouest“

Toodet „Oie du Sud-Ouest“ turustatakse tervelt ja toorena, täielikult kitkutuna, kusjuures kõik suletüükad on nõuetekohaselt eemaldatud ning puuduvad vigastused (põletusjäljed, verevalumid, kriimustused või murrud).

Hani kaalub vähemalt:

— 7 kg tervelt koos maksaga (tapetud, kitkutud, siseelunditega);

— 6 kg tervelt ilma maksata (tapetud, kitkutud, siseelunditega, kuid maks eemaldatud);

— 4 kg tervelt, siseelunditeta (tapetud ja kitkutud hani, siseelundid täielikult eemaldatud).

Hanesid võib turustada tervena üksnes toorelt.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Toote „Oie du Sud-Ouest“ jaotustükid ja rups

Jaotustükid ja rups pärinevad rümpadelt, mis on valitud seetõttu, et nende suurus ei vasta kehtestatud kaalukriteeriumidele.

Jaotustükke ja rupsi võib turustada värskena või külmutatuna.

Ainult *confit*’ tootmiseks ettenähtud koivad ja tiivad võivad olla külmutatud.

Jaotustükke ja rupsi võib turustada ka väiksemate tükkidena (algtoote tükeldamise teel saadud portsjonid).

Lõpptarbijale turustamiseks peavad rupsil olema järgmised omadused:

toores rasvamaks: maksa nuumamiseks sundsöödetud hanede maks.

— Toores rasvamaks kaalub vähemalt 500 g.

— Tekstuur: teralise tekstuuriga maksa ei kasutata.

— Võib olla veenidest puhastatud või mitte.

— Võib olla maitsestatud või mitte.

Lihasmagu: terve, täielikult puhastatud, sisemine kiht ja väline rasv eemaldatud. Söögitoru tükke ei tohi esineda.

Süda: vigastusteta ja ilma aordita.

Jaotustükid on täielikult kitkutud, kõik suletüükad on nõuetekohaselt eemaldatud ning puuduvad defektid (põletusjäljed, verevalumid, kriimustused või murrud).

Lõpptarbijale turustamiseks peavad *paletot*’ ja *magret*’ jaotustükkidel olema järgmised omadused.

Paletot („mantel“): kõik lihatükid on naha ja nahaaluse rasva kaudu omavahel ühendatud.

Magret või *maigret*: *foie gras*’ tootmiseks sundsöödetud hane rinnafilee.

— *Magret* ei hõlma lihast, millest saadakse fileelõikeid (*aiguillette*).

— Seda turustatakse koos naha ja nahaaluse rasvaga.

— See on täielikult kitkutud ja hoolikalt trimmitud. Lõiked peavad olema korrapärased ja ringikujulised ning jätma lihaküljel nähtavale väikese koguse rasva.

— *Magret* kaalub vähemalt 300 grammi.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Hanede sööt peab olema:

— GMO-vaba;

— palmiõli ja selle derivaatide vaba.

Hanedel on pidevalt piiramatu juurdepääs veele.

Hanesid söödetakse kahes selgelt eristatavas etapis: kasvatamine ja nuumamine sundsöötmise teel.

Kasvatamisetapi lõpus peab enne nuumamise algust olema vähemalt seitsmepäevane ettevalmistusperiood, et haned harjuksid sundsöödaga.

Sundsöötmise teel nuumamine seisneb igale hanele maisi eraldamises tema nuumamisetapile ja füsioloogilisele võimekusele vastavas koguses, kolm korda päevas minimaalselt 12 päeva jooksul, välja arvatud esimesel ja viimasel päeval.

Nuumamise ajal moodustab 95 % sööda kuivainesisaldusest mais, maisitooteid ei kasutata. Kõnealuse maisi puhul on tegemist hammasmaisiga geograafilisest piirkonnast, mis on ajalooliselt tuntud selle tärkliserikka ja hanede nuumamiseks ideaalselt sobiva teravilja kasvatamise poolest.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik toote „Oie du Sud-Ouest“ tootmise etapid – alates kasvatamisest kuni tapmise, sisikonna eemaldamise ja tükeldamiseni – toimuvad selles geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Lisaks toiduainete märgistamist ja esitlemist käsitlevates õigusaktides sätestatud kohustuslikele märgetele esitatakse etiketil järgmised andmed:

— Euroopa Liidu kaitstud geograafilise tähise sümbol;

— nimetus „Oie du Sud-Ouest“, millele võib turustatava toote liigi täpsustamiseks lisada järgmise teabe:

  — terve hane puhul: pärast nimetust „Oie du Sud-Ouest“ *entière avec foie* [terve toode koos maksaga], *entière sans foie* [terve toode maksata] või *éviscérée* [siseelunditest puhastatud];

  — jaotustükkide ja rupsi puhul: jaotustüki või rupsi nimetus, mis esitatakse enne nimetust „Oie du Sud-Ouest“.

Nimetuse „Oie du Sud-Ouest“ ja toote nimetust täpsustavate elementide puhul kasutatakse sama kirjasuurust, -tüüpi ja -laadi.

Täiendavat geograafilist tähist võib kasutada hanede puhul, kes on kasvatatud, sundsöödetud, tapetud ja tükeldatud vastavas piirkonnas, järgmistel tingimustel:

— tähis peab paiknema nimetuse „Oie du Sud-Ouest“ kohal või all, ilma ühegi muu elemendita nende vahel;

— see peab olema kirjutatud läbivalt suurtähtedega;

— tähed peavad olema samas suuruses ja kirjastiilis.

Lubatud on kasutada ka tähist „Oies élevées et préparées dans le Sud-Ouest“ (Edela-Prantsusmaal kasvatatud ja töödeldud haned). Kõnealust tähist võib täpsustada, asendades termini „Sud-Ouest“ vastava täiendava geograafilise tähisega hanede puhul, kes on kasvatatud, sundsöödetud, tapetud ja tükeldatud vastavas piirkonnas:

— *Oies élevées et préparées dans le Gers* [Gersis kasvatatud ja töödeldud haned];

— *Oies élevées et préparées dans les Landes* [Landesis kasvatatud ja töödeldud haned];

— *Oies élevées et préparées en Périgord* [Périgordis kasvatatud ja töödeldud haned];

— *Oies élevées et préparées en Quercy* [Quercys kasvatatud ja töödeldud haned].

Märgistusel tohib kasutada ainult geograafilist nimetust (Sud-Ouest), mida võib vajaduse korral täiendada täpsustavate geograafiliste tähistega (Gers, Landes, Périgord või Quercy). Peale riikliku päritolu märkimise ja aadressiploki on igasugune muu päritolutähise kasutamine märgistusel keelatud.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond koosneb järgmistest departemangudest ja omavalitsustest:

Uus-Akvitaania piirkond:

Corrèze'i, Dordogne'i, Gironde'i, Landesi, Lot-et-Garonne'i ja Pyrénées-Atlantiquesi departemang;

Haute-Vienne'i departemangu järgmised omavalitsused: 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 ja Saint-Yrieix-la-Perche.

Oksitaania piirkond:

Ariège'i, Aveyroni, Haute-Garonne'i, Gersi, Loti, Hautes-Pyrénées', Tarni ja Tarn-et-Garonne'i departemang;

Aube'i departemangu järgmised omavalitsused: 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, Péchariс-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 ja Villespy.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toote „Oie du Sud-Ouest" päritoluga seonduv maine ja eripära põhinevad selle kõrgel rasvasisaldusel. See on seotud eriomase kasvatamis- ja söötmisviisiga, mis hõlmab hanede järkjärgulist nuumamist sundsöötmise teel, kasutades sellelt geograafiliselt alalt pärinevat tärkliserikast hammasmaisi.

Geograafiline ala vastab üldjoontes Akvitaania madaliku geoloogilisele struktuurile – suurele settealale, mis kujunes mesosoikumis ja hõlmab suure osa Edela-Prantsusmaast. Ala piirneb läänes Atlandi ookeani, lõunas Püreneede mäestiku, idas Keskmassiivi ja Castelnaudary linna vahelise mõttelise joonega ning põhjas Gironde'i ja Dordogne'i departemangude halduspiiridega.

Piirkonda iseloomustab haritavate tasandike, nõlvade ja lavamaade vahelduvus, kus põllumajandusmaad paiknevad kõrvuti niitude ja rohumaade või metsade ja nõmmealadega. Samuti leidub seal ulatuslikke niidualasid veesilmade ja tiikidega ning seda niisutavad arvukad veekogud.

Tänu ulatuslikule avatusele Atlandi ookeanile on piirkonnas parasvöötmeline mereline kliima, mida iseloomustavad pehmed temperatuurid ja keskmine aastane sademete hulk üle 900 mm, mis jaotub ühtlaselt aasta lõikes.

Edela-Prantsusmaal kasvatatavad haned pärinevad metsikust hallhanest (*Anser anser*), kes rändas põhjapolaarjoonelt Araabia poolsaarele ning keda on tõendatult kodustatud ja nuumatud juba iidsetest aegadest saadik.

Edela-Prantsusmaal arenes veelindude, eriti hanede kasvatamine traditsioonilise segapõllumajanduse ja loomakasvatuse süsteemi osana juba keskajal.

Kui 17. sajandil hakati piirkonnas maisi kasvatama, tõi see kaasa murrangu kodulindude kasvatuses. Edela-Prantsusmaal on haned ja mais omavahel lahutamatult seotud – üks toidab teist.

Maisi osakaalu suurendamine hanede söödaratsioonis ja selle mõju jälgimine hanede nuumamisele aitas 18. sajandi lõpul välja arendada sundsöötmise alase oskusteabe. See söötmisviis on ajas vähe muutunud ning hanesid nuumatakse endiselt maisiga, mida antakse teradena ja/või jahvatatult. Need on vähese tselluloosi- ja suure jahuse tärklisesisalduse tõttu kergesti kuivatatavad ning sobivad lõppsöödaks. Alates 1960. aastatest maisisaagid paranesid, mis võimaldas tootjatel kasutada hanede sundsöötmisel hilist hammasmaisi sorti, mis on tärkliserikas ja sobib hästi Edela-Prantsusmaa pehmesse ja niiskesse kliimasse.

Väiketaludes kasvatavad põllumajandustootjad arvukalt kodulinde, kuna see on nende peamine liha- ja rasvaallikas. Nendes segakultuure kasvatavates elatuspõllumajandusettevõtetes toodetakse rohkem, kui on vaja koduseks tarbimiseks, ning ülejääk müüakse turgudel, millest on kujunenud tõelised *marché au gras*„d [nuumlinnuturud]. Hanesid pakutakse tarbijatele tervena, st kas rümbana koos maksaga või rümp ja *foie gras* eraldi.

Tegemist on kaubandustraditsiooniga, mis on Edela-Prantsusmaa kultuuri lahutamatu osa.

Turud tegutsevad Edela-Prantsusmaal tänaseni, näiteks Gersis (Samatani turg), Landesis (Peyrehorade'i turg), Périgordis (Périgueux“ turg) ja Quercys (Cahorsi turg). Need turud mängivad olulist rolli ka sektori valdkonna ettevõtjate (töötlejate/konservitootjate) ning restoranide varustamisel.

19. sajandil tõi tööstusrevolutsioon kaasa transpordivõrkude arengu, mis võimaldas varustada Pariisi turge raudteed pidi (Compagnie du Midi) Edela-Prantsusmaa toodetega, nagu kinnitab Baqué 1949. aasta teos „En Gascogne gersoise: deux siècles d'histoire économique 1750–1949“ [Gascogne'i Gersi piirkonnas: kaks sajandit majandusajalugu 1750–1949], kus märgitakse: „Iga kantoni halduskeskuses, kus on raudteejaam, kammivad kaupmehed ümbruskonna turud läbi, et koguda esmalt kokku ning seejärel saata kastid munade, linnuliha ja *foie gras*'ga Bordeaux'sse, Pariisi või Inglismaale.“

1968. aasta põllumajandusstatistikas on nuumhaned loetletud üksnes Edela-Prantsusmaal, samas kui küpsetamiseks mõeldud hanesid toodeti kõigis Prantsusmaa piirkondades.

Tänapäeval on tootmine koondunud mõnesse täiendavatele geograafilistele tähistele vastavasse põhipiirkonda (Gers, Landes, Périgord ja Quercy), kus toimuvad endiselt traditsioonilised *marché au gras*„d.

Toode „Oie du Sud-Ouest“ erineb teistest toodetavatest hanedest: see ei ole küpsetamiseks mõeldud hani, vaid sundsöötmise teel nuumatud hani, mida kasvatatakse rasva, *confit*“ valmistamiseks mõeldud liha ja *foie gras*' saamiseks.

Toode „Oie du Sud-Ouest“ on hästi välja arenenud, kõigi jaotustükkide puhul on näha kõrget rasvasisaldust ning nahk ja rasv (nahaalune ja kõhuõõne rasv) on määrdunudvalge kuni kollakas.

See nuumatus on iseloomulik kõigile toote „Oie du Sud-Ouest“ jaotustükkidele, kusjuures *magret*' ja *foie gras*' on kaalult üsna rasked.

Edela-Prantsusmaa kliimas, mida iseloomustavad mahedad temperatuurid ja regulaarsed sademed, on hanede vabapidamiseks ideaalsed tingimused. Geograafiline piirkond koosneb järgmisest:

— hanede karjatamiseks sobivad niidud ja rohumaad või metsa- ja nõmmealad;

— haritav maa, kus kasvatatakse maisi, mida kasutatakse hanede söötmiseks ja eelkõige nende nuumamiseks sundsöötmise teel.

Maisikasvatus on võimaldanud talupidajatel välja arendada tehnilise oskusteabe, mis põhineb selle teravilja suures koguses manustamisel ning hanede järkjärgulisel nuumamisel sundsöötmise teel. Sundsöötmise teel nuumamine seisneb igale hanele eraldi maisi manustamises tema nuumamisetapile ja füsioloogilisele võimekusele vastavas koguses, mitu korda päevas mitme päeva jooksul. Sundsöötjate oskusteave võimaldab toota hästi arenenud ja suure rasvasisaldusega linde.

Toode „Oie du Sud-Ouest“ on tuntuks saanud ka *marché au gras*'de kaudu, kust hangivad kaupa kõik Edela-Prantsusmaa eraisikud ja konservitootjad.

Tänu konserveerimismeetodite täiustamisele (konservide steriliseerimine) ja transpordivõimaluste laienemisele, mis on võimaldanud välja arendada piirkondlikud, riiklikud ja rahvusvahelised turustuskanalid, on teatud kaubandusettevõtetest saanud Edela-Prantsusmaa gastronoomia visiitkaardid, kes turustavad hanetooteid nii Prantsusmaal kui ka rahvusvahelises ulatuses.

19. sajandil rajatud *marché au gras*'d jätkavad oma kaubandus- ja turismitegevust ka tänapäeval. Asjaolu, et *marché au gras*'d kuuluvad Edela-Prantsusmaa kultuuri juurde, on selle pärandi ehe näide.

Oma teoses „De confit en foie gras – Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest“ [„*Confit*'st *foie gras*'ni – Edela-Prantsusmaa hanede ja partide lugu“] (2009, ed. Elkar – „Terres et Gens“ [„Maad ja rahvad“] kirjutab F. Duhart „Edela-Prantsusmaaga seotud rasvakultuurist“ ning pühendab osa teosest tootele „Oie du Sud-Ouest“. Teoses „Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVIe–XXIe siècles“ [„Rännak läbi aja. Edela-Prantsusmaa hani mälu ja ajaloo vahel, 16.–21. sajand“] [Poola Teaduste Akadeemia aastaraamatud, 18. kd, 2016] pühendavad C. Marache ja P. Meyzie sellele eraldi peatüki „L'oie du Sud-Ouest au XXIe siècle: folklore et imaginaire au service d'une production limitée et prestigieuse“[„Toode „Oie du Sud-Ouest“ 21. sajandil: folkloor ja fantaasia piiratud ja prestiižse tootmise teenistuses“].

Igal aastal kajastavad *marché au gras*'de avamist paljud artiklid ja telesaated. („Le marché au gras revient depuis près de 30 ans“ [„*Marché au gras* naaseb 30 aasta järel“], *Journal La Dépêche*, 8. november 2023, ning „Les márches au gras“, avaldatud veebisaidil France Sud-Ouest – culture et tourisme dans le Sud-Ouest de la France).

Samuti aitavad toote mainet säilitada ja edasi arendada kohalikud laadad, nagu *Thiv'Oie* Thiviersis või *Fest'Oie* Sarlat's (mis toimus 2.–3. märtsil 2024 kaheteistkümnendat korda – *Journal Sud-Ouest*, 3. märts 2024).

2018. aastal avaldas AFAMÉS (Association de friands amateurs de mets épicuriens et savoureux) täielikult tootele „Oie du Sud-Ouest“ pühendatud retseptiraamatu pealkirjaga „Il était une foie dans le Sud-Ouest“ („Oli kord Edela-Prantsusmaal üks maks“), milles hane kirjeldatakse järgmiselt: „Retseptide loomine, mis asetavad pjedestaalile toote „Oie du Sud-Ouest“ – ühe meie kauni piirkonna gastronoomilise krooni kalliskividest – on rõõm, mis pakub lõputult võimalusi: maks, rinnafilee, kael, pugud, tiivad, koivad, rümp – kõik sobib ühtviisi hästi.“

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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