C/2026/421

22.1.2026

**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla**

(C/2026/421)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**”Oie du Sud-Ouest”**

**EU-nro: PGI-FR-03229 – 30.4.2024**

**SAN ( ) SMM (X)**

1. **1. Nimi/nimet**

”Oie du Sud-Ouest”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.1 Tuore liha (ja muut eläimenosat)

**Yhdistetyn nimikkeistön koodi**

02 – LIHA JA MUUT SYÖTÄVÄT ELÄIMENOSAT

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Oie du Sud-Ouest” on valmistettu *Anser anser* -lajin uros- ja naaraspuolisista kesyhanhista, jotka on tarkoitettu rasvaisen hanhenmaksan (*foie gras*) tuotantoon. Hanhia kasvatetaan ulkoilmassa ja lihotetaan pakkosyöttämällä aikaisintaan 91 päivän iästä alkaen vähintään 12 päivän ajan.

Tämän perinteisen viimeistelyvaiheen jälkeen Oie du Sud-Ouest -hanhet ovat hyvin muodostuneita, niiden kaikkien ruhonosien rasvapitoisuus on korkea ja nahka ja rasva (nahanalainen rasva ja pallealihasrasva) ovat luonnonvalkoisia tai keltaisia.

1. Kokonainen ”Oie du Sud-Ouest”

Oie du Sud-Ouest -hanhia pidetään kaupan kokonaisina ja tuoreina niin, että ne on kynitty kokonaan ja kaikki höyhentupet on poistettu asianmukaisesti, eikä niissä ole merkkejä vammoista (palovammat, mustelmat, naarmut tai murtumat).

Hanhi painaa vähintään:

— 7 kg kokonaisena maksan kera (teurastettu, kynitty, sisäelimiä ei poistettu)

— 6 kg kokonaisena ilman maksaa (teurastettu, kynitty, maksa poistettu, mutta muita sisäelimiä ei poistettu)

— 4 kg kokonaisena ja sisäelimet poistettuna (kokonainen hanhi, joka on teurastettu, kynitty ja jonka kaikki sisäelimet on poistettu).

Kokonaisia hanhia saa pitää kaupan vain tuoreina.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Oie du Sud-Ouest -hanhen paloiteltu liha ja muut eläimenosat

Paloiteltu liha ja muut eläimenosat ovat peräisin ruhoista, jotka eivät täytä painovaatimuksia.

Paloiteltua lihaa ja muita eläimenosia voidaan pitää kaupan tuoreina tai pakastettuina.

Ainoastaan rasvassa säilötyn lihan (*confit*) valmistukseen tarkoitetut koipi-reisi- ja siipipalat saa pakastaa.

Paloiteltua lihaa ja muita eläimenosia voidaan pitää kaupan annospaloina, joita saadaan toisella leikkauksella (viipalointiprosessi, jossa alkuperäisestä tuotteesta leikataan annospaloja).

Jotta muita eläimenosia voidaan pitää kaupan loppukuluttajille, osilla on oltava seuraavat ominaisuudet:

Raaka lihotetun eläimen maksa: maksan lihottamiseksi pakkosyötettyjen hanhien maksa.

— Raaka lihotetun eläimen maksa painaa vähintään 500 g.

— Rakenne: rakenteeltaan rakeista maksaa ei sallita.

— Verisuonet on mahdollisesti poistettu.

— Se voi olla maustettu.

Lihasmaha: kokonainen, täysin puhdistettu, sisäkerros ja ulkoinen rasvakerros poistettu. Siinä ei saa olla lainkaan ruokatorven palasia.

Sydän: siinä ei ole viiltoja ja aortta on poistettu.

Ruhonosat on kynitty kokonaan, kaikki höyhentupet on poistettu asianmukaisesti eikä ruhonosissa ole laatuvirheitä (palovammoja, mustelmia, naarmuja tai murtumia).

Jotta niitä voidaan pitää kaupan loppukuluttajille, ruhonosilla *paletot* ja *magret* on oltava seuraavat ominaisuudet:

*Paletot* (”päällystakki”): nahka ja nahanalainen rasva yhdistävät kaikki lihanpalat toisiinsa.

*Magret* tai *maigret*: rintafilee hanhesta, joka on lihotettu pakkosyöttämällä hanhenmaksan tuotantoa varten.

— *Magret*-rintafileeseen ei kuulu *aiguillette* (sisäfilee) -lihasta.

— Se on nahan ja nahanalaisen rasvan peittämä.

— Se on kynitty kokonaan ja leikattu huolellisesti. Sen ympärillä on oltava tasaisesti leikattu rasvakehä niin, että pieni määrä rasvaa on näkyvissä lihapuolella.

— *Magret*-rintafilee painaa vähintään 300 grammaa.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Taataan, että hanhien rehu:

— ei sisällä muuntogeenisiä ainesosia

— ei sisällä palmuöljyä ja sen johdannaisia.

Hanhilla on aina rajoituksetta vettä saatavilla.

Hanhia ruokitaan kahdessa eri vaiheessa, jotka ovat kasvatus sekä lihotus pakkosyöttämällä.

Kasvatusvaiheen lopussa on vähintään seitsemän päivän valmisteluaika lihotusta varten, jotta hanhet voidaan valmistella aterioiden muodossa tapahtuvaan ruokintaan.

Lihotus pakkosyöttämällä tarkoittaa sitä, että kullekin hanhelle erikseen annetaan maissia tietty määrä, joka on mukautettu sen lihotusvaiheeseen ja fysiologiseen toimintakykyyn, vähintään 12 päivän ajan kolme kertaa päivässä ensimmäistä ja viimeistä päivää lukuun ottamatta.

Lihotuksen aikana 95 prosenttia rehun kuiva-ainepitoisuudesta on maissia ilman maissituotteita. Maissi on maantieteelliseltä alueelta peräisin olevaa hammasmaissia, joka sisältää runsaasti tärkkelystä ja sopii ihanteellisesti hanhien lihotukseen. Alue on ollut jo pitkään tunnettu kyseisen viljan viljelystä.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikki Oie du Sud-Ouest -hanhien tuotantovaiheet kasvatuksesta teurastukseen, sisäelimien poistamiseen ja paloitteluun tapahtuvat maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityiset säännöt*

Elintarvikkeiden merkintöjä ja esillepanoa koskevan lainsäädännön mukaisten pakollisten mainintojen lisäksi merkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

— Euroopan unionin SMM-tunnus

— nimi ”Oie du Sud-Ouest”, jota voidaan täydentää seuraavilla tiedoilla kaupan pidettävän tuotteen tyypin täsmentämiseksi:

  — Kokonaiset hanhet: ”entière avec foie” (kokonainen maksan kera), ”entière sans foie” (kokonainen ilman maksaa) tai ”éviscérée” (sisäelimet poistettu) nimen ”Oie du Sud-Ouest” jäljessä.

  — Paloiteltu liha ja muut eläimenosat: palan tai eläimenosan nimi ennen nimeä ”Oie du Sud-Ouest”.

Nimessä ”Oie du Sud-Ouest” ja tuotteen nimen määrittävissä elementeissä käytetään samaa fonttikokoa, -tyyppiä ja -tyyliä.

Maantieteellistä lisämerkintää voidaan käyttää hanhista, jotka on kasvatettu, pakkosyötetty, teurastettu ja paloiteltu merkintää vastaavalla alueella:

— merkintä on sijoitettava nimen ”Oie du Sud-Ouest” ylä- tai alapuolelle niin, ettei niiden välissä ole mitään muuta elementtiä

— se on kirjoitettava kokonaan isoilla kirjaimilla

— kirjainten korkeuden ja fonttityylin on oltava samat.

Merkintää ”Oies élevées et préparées dans le Sud-Ouest” (Lounais-Ranskassa kasvatetut ja valmistellut hanhet) saa myös käyttää. Merkintää voidaan täsmentää korvaamalla ilmaisu ”Sud-Ouest” maantieteellisellä lisämerkinnällä, joka koskee kyseisellä alueella kasvatettuja, pakkosyötettyjä, teurastettuja ja paloiteltuja hanhia:

— ”Oies élevées et préparées dans le Gers” (Gersissä kasvatetut ja valmistellut hanhet)

— ”Oies élevées et préparées dans les Landes” (Landesissa kasvatetut ja valmistellut hanhet)

— ”Oies élevées et préparées en Périgord” (Périgordissa kasvatetut ja valmistellut hanhet)

— ”Oies élevées et préparées en Quercy” (Quercyssä kasvatetut ja valmistellut hanhet).

Merkinnöissä saa käyttää vain maantieteellistä nimeä (”Sud-Ouest”), jota on mahdollisesti täydennetty maantieteellisillä lisämerkinnöillä (”Gers”, ”Landes”, ”Périgord” tai ”Quercy”). Kansallista alkuperää ja osoitetietoja koskevien viittausten lisäksi merkinnöissä ei saa käyttää mitään muuta alkuperänimitystä.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellinen alue kattaa seuraavat departementit ja kunnat:

Nouvelle-Aquitainen alue:

Corrèzen, Dordognen, Gironden, Landesin, Lot-et-Garonnen ja Pyrénées-Atlantiquesin departementit

seuraavat kunnat Haute-Viennen departementissa: 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

Occitanien alue:

Ariègen, Aveyronin, Haute-Garonnen, Gersin, Lotin, Hautes-Pyrénéesin, Tarnin ja Tarn-et-Garonnen departementit

seuraavat kunnat Auben departementissa: 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 ja Villespy.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tuotteen "Oie du Sud-Ouest" yhteys alkuperään perustuu sen maineeseen ja sen korkeasta rasvapitoisuudesta johtuvaan erityisluonteeseen. Korkea rasvapitoisuus on yhteydessä erityiseen kasvatus- ja ruokintamenetelmään, jossa hanhia lihotetaan asteittain pakkosyöttämällä niille maantieteelliseltä alueelta peräisin olevaa runsaasti tärkkelystä sisältävää hammasmaissia.

Maantieteellinen alue vastaa geologialtaan pääsääntöisesti Aquitainen allasta, mesotsooisella kaudella muodostunutta suurta sedimenttiallasta, joka kattaa suuren osan Ranskan lounaisosaa. Se rajoittuu lännessä Atlantin valtamereen, etelässä Pyreneiden vuoristoon, idässä Ranskan keskusylängön ja Castelnaudaryn kaupungin väliseen linjaan sekä pohjoisessa Gironden ja Dordognen departementtien hallinnolliseen rajaan.

Sille ovat ominaisia viljelyyn soveltuvat tasangot, rinteet ja ylängöt, joilla esiintyy vaihdellen niittyjä ja nurmialueita tai metsiä ja nummia sekä peltomaata. Alueella on myös laajoja niittyjä, joita altaat ja lammet täplittävät ja joita kastelevat lukuisat vesistöt.

Koska maantieteellinen alue on suurelta osin Atlantin valtameren vaikutuspiirissä, siellä vallitsee lauhkea meri-ilmasto, jonka lämpötila on leuto ja jonka yli 900 millimetrin keskimääräinen sademäärä jakautuu tasaisesti ympäri vuoden.

Lounais-Ranskassa kasvatettavat hanhet polveutuvat villistä merihanhesta (*Anser anser*), jonka muuttoreitti kulkee napapiiriltä Arabian niemimaalle. On todistettu, että hanhet on kesytetty jo muinaisina aikoina ja niitä on lihotettu siitä lähtien.

Vesilintujen ja erityisesti hanhien kasvatus kehittyi Lounais-Ranskassa jo keskiajalla osana perinteistä sekaviljelyä ja eläinten kasvatusta.

Maissinviljelyn aloittaminen alueella 1600-luvulla mullisti siipikarjan kasvatuksen. Lounais-Ranskassa hanhien ja maissin välillä on erottamaton yhteys niin, että toinen ruokkii toista.

Maissin osuuden kasvattaminen hanhien ruokavaliossa ja sen vaikutusten havainnointi hanhien lihotuksessa auttoivat kehittämään pakkosyöttämiseen liittyvää osaamista 1700-luvun lopulla. Ruokintamenetelmä ei ole muuttunut paljoakaan, sillä hanhia lihotetaan edelleen maissilla kokonaisten ja/tai jauhettujen jyvien muodossa. Koska hammasmaissin jyvissä on vähän selluloosaa ja runsaasti jauhoista tärkkelystä, ne kuivuvat helposti ja niistä voidaan valmistaa loppukasvatusrehua. Maissisadot lähtivät kasvuun 1960-luvulta alkaen, minkä ansiosta tuottajien oli mahdollista käyttää hammasmaissia, Lounais-Ranskan leutoon ja kosteaan ilmastoon sopivaa myöhäistä lajiketta, jossa on runsaasti jauhoista tärkkelystä.

Pienillä tiloilla maataloustuottajat kasvattavat suuria määriä siipikarjaa, sillä ne ovat heidän tärkein lihan ja rasvan lähteensä. Näillä omavaraistiloilla harjoitetaan sekaviljelyä. Poikkeuksena niiden omavaraisuuteen tilojen ylijäämä myydään kyseisiin tuotteisiin erikoistuneilla *marchés au gras* -markkinoilla (rasvamarkkinat). Hanhia tarjotaan asiakkaille kokonaisina, eli joko ruho ja maksa yhdessä tai ruho ja hanhenmaksa erikseen.

Tämä kaupallinen perinne on aito osa Lounais-Ranskan kulttuuria.

Markkinoita on edelleen kaikkialla Lounais-Ranskassa, esimerkiksi Gersissä (Samatanin markkinat), Landesissa (Peyrehoraden markkinat), Périgordissa (Périgeux'n markkinat) ja Quercyssa (Cahorsin markkinat). Markkinoilla on myös tärkeä rooli tavaran toimittamisessa alan ammattilaisille (jalostajille/säilykkeiden valmistajille) ja ravintoloille.

Kun teollinen vallankumous synnytti 1800-luvulla liikenneverkkoja, Pariisin markkinoille voitiin toimittaa tuotteita Lounais-Ranskasta rautateitse (Compagnie du Midi), kuten kerrotaan Baquén vuonna 1949 julkaistussa teoksessa *En Gascogne gersoise: deux siècles d'histoire économique 1750-1949* (Gersin alue Gascognessa: taloushistorian kaksi vuosisataa 1750–1949): "Kunkin kantonin hallinnollisessa keskuksessa, jossa on rautatieasema, kauppiaat kulkevat läheisillä markkinoilla ensin kerätäkseen ja sitten lähettääkseen laatikoittain kananmunia, siipikarjaa ja hanhenmaksaa Bordeaux'hun, Pariisiin tai Englantiin."

Vuoden 1968 maataloustilastoissa lihotetut hanhet on mainittu vain Lounais-Ranskan kohdalla, kun taas paistiksi kasvatettavia hanhia tuotettiin kaikkialla Ranskassa.

Tuotanto on nykyään keskittynyt muutamille maantieteellisiä lisämerkintöjä vastaaville ydinalueille (Gers, Landes, Périgord ja Quercy), joilla järjestetään edelleen perinteisiä *marchés au gras* -markkinoita.

"Oie du Sud-Ouest" eroaa muusta hanhentuotannosta: hanhea ei kasvateta paistiksi, vaan se lihotetaan pakkosyöttämällä, jotta saataisiin rasvaa ja lihaa säilykkeiden ja hanhenmaksan valmistukseen.

Oie du Sud-Ouest -hanhet ovat hyvin muodostuneita, niiden kaikkien ruhonosien rasvapitoisuus on korkea ja nahka ja rasva (nahanalainen rasva ja pallealihasrasva) ovat luonnonvalkoisia tai keltaisia.

Lihotuksen vaikutukset ovat havaittavissa kaikissa Oie du Sud-Ouest -hanhien ruhonosissa niin, että *magret*-rintafileen ja hanhenmaksan paino on huomattava.

Lounais-Ranskan ilmasto leutoine lämpötiloineen ja säännöllisine sateineen tarjoaa ihanteelliset olosuhteet hanhien pitämiseen ulkoilmassa. Maantieteellinen alue koostuu seuraavista:

— niitty- ja nurmialueet tai metsät ja nummet, jotka soveltuvat hyvin hanhitarhojen perustamiseen

— peltomaa, jolla kasvatetaan maissia, jota käytetään hanhien ruokintaan ja ennen kaikkea niiden lihottamiseen pakkosyöttämällä.

Maissinviljely on antanut maataloustuottajille mahdollisuuden kehittää teknistä taitotietoa, joka perustuu tämän viljan tehokkaaseen jakeluun ja hanhien asteittaiseen lihotukseen pakkosyöttämällä. Lihotus pakkosyöttämällä tarkoittaa sitä, että kullekin hanhelle erikseen annetaan maissia tietty määrä, joka on mukautettu sen lihotusvaiheeseen ja fysiologiseen toimintakykyyn, monta kertaa päivässä useiden päivien ajan. Pakkosyöttäjien osaaminen mahdollistaa hyvin kehittyneiden ja rasvapitoisten eläinten tuottamisen.

Oie du Sud-Ouest -hanhen mainetta ovat myös kasvattaneet *marchés au gras* -markkinat, jotka ovat kaikkien Lounais-Ranskan yksityishenkilöiden ja säilykkeiden valmistajien hankintalähde.

Parantuneet säilöntätekniikat (aseptinen säilöntä) ja kuljetusmahdollisuuksien laajeneminen ovat edistäneet alueellisten, kansallisten ja kansainvälisten markkinointikanavien kehitystä. Tämän ansiosta tietyistä yrityksistä on tullut lounaisranskalaisen gastronomian näyteikkunoita, ja ne markkinoivat hanhituotteita sekä Ranskassa että kansainvälisesti.

Jo 1800-luvulla perustetut *marchés au gras* -markkinat jatkavat kaupallista ja matkailuun liittyvää toimintaansa tänäkin päivänä. *Marchés au gras* -markkinat ovat aito todiste tästä perinnöstä ja osa Lounais-Ranskan kulttuuria.

Teoksessaan "De confit en foie gras – Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest" (Säilykkeistä hanhenmaksaan – Lounais-Ranskan hanhien ja ankkojen historia) (2009, ed. Elkar – *Terres et Gens* (Maat ja kansa)), F. Duhart kertoo "lounaisranskalaisesta rasvan kulttuurista" ja kuvaa myös Oie du Sud-Ouest -hanhia. Kirjassa "Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVIe-XXIe siècles" (Matka ajan halki. Lounais-Ranskan hanhet muistin ja historian välissä 1500-luvulta 2000-luvulle) (*Annales de l'Académie Polonaise des Sciences* (Puolan tiedeakatemian julkaisusarja), vol. 18, 2016) C. Marache ja P. Meyzie ovat omistaneet luvun aiheelle "L'oie du Sud-Ouest au XXIe siècle: Folklore et imaginaire au service d'une production limitée et prestigieuse" (Oie du Sud-Ouest -hanhet 2000-luvulla: kansanperinne ja fantasia rajallisen ja arvostetun tuotannon palveluksessa).

Eri lehtiartikkeleissa ja TV-ohjelmissa raportoidaan *marchés au gras* -markkinoiden avautumisesta joka vuosi. (”Le marché au gras revient depuis près de 30 ans” (*Marché au gras* -markkinat palaavat 30 vuoden jälkeen), *Journal La Dépêche*, 8.11.2023, ja ”Les márches au gras”, julkaistu verkkosivulla *France Sud-Ouest – culture et tourisme dans le Sud-Ouest de la France*).

Samalla tavoin myös paikalliset markkinat kuten ”Thiv'Oie” Thiviersissä tai ”Fest'Oie” Sarlatissa (joka järjestettiin kahdennentoista kerran 2.–3.3.2024 – *Journal Sud-Ouest*, 3.3.2024) auttavat ylläpitämään ja kehittämään tuotteen mainetta.

Vuonna 2018 AFAMÉS (*Association de friands amateurs de mets épicuriens et savoureux*) julkaisi pelkästään Oie du Sud-Ouest -hanheen keskittyneen keittokirjan nimeltään *Il était une foie dans le Sud-Ouest* (Olipa kerran maksa Lounais-Ranskassa), jossa hanhea kuvataan seuraavasti: ”Oie du Sud-Ouest -hanhet ovat yksi kauniin alueemme gastronomian kruununjalokivistä, ja on ilo luoda niitä esiin tuovia reseptejä, sillä ne ovat täynnä mahdollisuuksia: maksa, rinta, niska, lihasmahat, siivet, koipi-reisipalat, koko ruho – kaikesta voi laittaa jotain herkullista.”

**Tuote-eritelmän julkaisuviite**

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