C/2026/421

22.1.2026.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2026/421)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Oie du Sud-Ouest”

EU br.: PGI-FR-03229 – 30.4.2024.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **1. Naziv**

„Oie du Sud-Ouest”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.1. Svježe meso (i klaonički proizvodi)

Oznaka kombinirane nomenklature

02 – MESO I JESTIVI KLAONIČKI PROIZVODI

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1*

„Oie du Sud-Ouest” dobiva se od mužjaka i ženke sive guske vrste *Anser anser* namijenjene proizvodnji *foie grasa*. Guske se uzgajaju na otvorenom i tove šopanjem od dobi od najmanje 91 dana tijekom minimalnog razdoblja od 12 dana.

Guske „Oie du Sud-Ouest” podvrgnute toj tradicionalnoj završnoj fazi dobre su konformacije, imaju visok udio masti vidljiv na svim komadima, a koža i mast (potkožna i trbušna) su prljavobijele do žute boje.

1. Cijela guska „Oie du Sud-Ouest”

Guska „Oie du Sud-Ouest” stavlja se na tržište cijela i svježa, potpuno operušana, pri čemu su odstranjeni svi ostaci kalamusa i nema znakova ozljeda (opeklina, hematoma, ogrebotina ili lomova).

Teži najmanje:

— 7 kg cijela, s jetrom (zaklana, operušana, s utrobom),

— 6 kg cijela, bez jetre (zaklana, operušana, s utrobom, ali bez jetre),

— 4 kg cijela, bez utrobe (cijela guska zaklana, operušana i bez utrobe).

Guske se mogu stavljati na tržište cijele samo ako su svježe.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Komadi i klaonički proizvodi guske „Oie du Sud-Ouest”

Komadi i klaonički proizvodi dobivaju se od trupova koji su odabrani jer veličinom ne zadovoljavaju kriterije težine.

Komadi i klaonički proizvodi mogu se stavljati na tržište svježi ili duboko zamrznuti.

Mogu se zamrznuti samo noge i krila namijenjeni za proizvodnju *confita*.

Komadi i klaonički proizvodi mogu se stavljati na tržište kao dijelovi iz sekundarnog rasjeka (postupak rezanja kojim se dobiva dio od izvornog proizvoda).

Kako bi se stavili na tržište za krajnjeg potrošača, klaonički proizvodi moraju imati sljedeće svojstva:

Sirova masna jetra: jetra gusaka koje su šopane kako bi se povećala jetra.

— Sirova masna jetra teži najmanje 500 g.

— Tekstura: izuzima se jetra zrnaste teksture.

— Po želji se mogu ukloniti žile.

— Po želji se može začiniti.

Želudac: cijeli, potpuno očišćen, bez unutarnje sluznice i vanjske masti. Ne smiju biti prisutni dijelovi jednjaka.

Srce: bez rezova i aorte.

Komadi su potpuno operušani, svi ostaci kalamusa pravilno su odstranjeni i nema nedostataka (opeklina, hematoma, ogrebotina ili lomova).

Kako bi se stavili na tržište za krajnjeg potrošača, komadi *paltoi* i *magret* moraju imati sljedeće svojstva:

Paletot („paltoi”): svi dijelovi mesa koji su međusobno povezani kožom i potkožnom mašću.

Magret ili *maigret*: filet od prsa guske tovljene šopanjem radi proizvodnje *foie grasa*.

— *Magret* ne uključuje *aiguillette* (duboki prsni mišić).

— Stavlja se na tržište s kožom i potkožnom mašću.

— Meso je potpuno operušano i pažljivo rezano. Mora biti okruženo prstenom ravnomjerno rezane masti vidljive na mesnatoj strani.

— *Magret* teži najmanje 300 grama.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Hrana za guske zajamčeno ne sadržava:

— GMO,

— palmino ulje i njegove derivate.

Guske u svakom trenutku imaju neograničen pristup vodi.

Guske se hrane u dvije faze: uzgoj i tovljenje šopanjem.

Na završetku faze uzgoja slijedi najmanje sedmodnevno razdoblje pripreme za tovljenje kako bi guske mogle pripremiti za hranjenje u obliku obroka.

Tovljenje šopanjem uključuje pojedinačno hranjenje svake guske određenom količinom kukuruza, prilagođenom njezinoj fazi tovljenja i fiziološkom kapacitetu, tijekom najmanje 12 dana, tri puta dnevno, osim prvog i posljednjeg dana.

Tijekom tovljenja 95 % suhe tvari u hrani je kukuruz, bez proizvoda od kukuruza. Radi se o kukuruzu podvrste zuban s tog zemljopisnog područja, bazena koji je povijesno poznat po uzgoju te žitarice bogate škrobom i idealne za tovljenje gusaka.

3.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje proizvoda „Oie du Sud-Ouest”, od uzgoja do klanja, uklanjanja utrobe i rezanja odvijaju se na tom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim obveznih informacija utvrđenih propisima o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda na etiketi se moraju nalaziti i sljedeće informacije:

— logotip ZOZP-a Europske unije,

— naziv „Oie du Sud-Ouest”, koji se može dopuniti sljedećim informacijama radi određivanja vrste proizvoda koji se stavlja na tržište:

  — za cijele guske: „entière avec foie” [cijela s jetrom], „entière sans foie” [cijela bez jetre] ili „éviscérée” [bez utrobe], nakon naziva „Oie du Sud-Ouest”,

  — za komade i klaoničke proizvode: naziv komada ili klaoničkog proizvoda, ispred naziva „Oie du Sud-Ouest”.

Naziv „Oie du Sud-Ouest” i elementi koji određuju naziv proizvoda napisani su istom veličinom, vrstom i oblikom slova.

Dodatna oznaka zemljopisnog podrijetla može se koristiti za guske uzgajane, šopane, zaklane i rasječene na odgovarajućem području:

— mora se postaviti iznad ili ispod naziva „Oie du Sud-Ouest”, bez drugog elementa koji ih odvaja,

— mora biti u cijelosti napisana velikim slovima,

— slova moraju biti iste visine i istog oblika slova.

Dopuštena je i oznaka „Oies élevées et préparées dans le Sud-Ouest” [guske uzgojene i pripremljene na jugozapadu Francuske]. Ta se oznaka može precizirati zamjenom izraza „Sud-Ouest” dodatnom oznakom zemljopisnog podrijetla za guske uzgajane, šopane, zaklane i rasječene na odgovarajućem području:

— „Oies élevées et préparées dans le Gers” [guske uzgojene i pripremljene u departmanu Gers],

— „Oies élevées et préparées dans les Landes” [guske uzgojene i pripremljene u departmanu Landes],

— „Oies élevées et préparées en Périgord” [guske uzgojene i pripremljene u pokrajini Périgord],

— „Oies élevées et préparées en Quercy” [guske uzgojene i pripremljene u pokrajini Quercy].

Na etiketi se smije navesti samo zemljopisni naziv („Sud-Ouest”), eventualno dopunjen dodatnom oznakom zemljopisnog podrijetla („Gers”, „Landes”, „Périgord” ili „Quercy”). Zabranjene su sve ostale oznake podrijetla na etiketi osim upućivanja na nacionalno podrijetlo i adresnog polja.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje obuhvaća sljedeće departmane i općine:

Regija Nouvelle-Aquitaine:

departmani Corrèze, Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne i Pyrénées-Atlantiques;

sljedeće općine u departmanu 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 i Saint-Yrieix-la-Perche.

Regija Occitanie:

departmani Ariège, Aveyron, Haute-Garonne, Gers, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn i Tarn-et-Garonne;

sljedeće općine u departmanu 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 i Villespy.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost s podrijetlom proizvoda „Oie du Sud-Ouest" temelji se na njegovu ugledu i posebnoj prirodi, koja se očituje u visokom udjelu masti. To je povezano s posebnom metodom uzgoja i hranjenja koja uključuje postupni proces tovljenja gusaka šopanjem kukuruzom podvrste zuban, koji je bogat škrobom i potječe s tog zemljopisnog područja.

Zemljopisno područje općenito odgovara geološkoj strukturi Akvitanske zavale, velikog sedimentnog bazena nastalog u mezozoiku koji zauzima velik dio jugozapadne Francuske. Na zapadu je omeđeno Atlantskim oceanom, na jugu planinskim lancem Pireneja, na istoku linijom između Središnjeg masiva i grada Castelnaudaryja, a na sjeveru administrativnim granicama departmana Gironde i Dordogne.

Odlikuje ga niz ravnica, padina i zaravni koje su pogodne za uzgoj te izmjenjivanje područja livada i travnjaka ili šuma i vriština, uz obradivo zemljište. Također ima velika područja livada s nepravilno raspoređenim bazenima i ribnjacima navodnjavano brojnim vodotocima.

S obzirom na veliku izloženost Atlantskom oceanu to zemljopisno područje ima umjerenu oceansku klimu s blagim temperaturama i prosječnom količinom oborina većom od 900 mm, ravnomjerno raspoređenom tijekom cijele godine.

Guske koje se uzgajaju na jugozapadu Francuske potječu od divlje sive guske (*Anser anser*), koja je migrirala iz Arktičkog kruga na Arapski poluotok i koja se dokazano pripitomljava i uzgaja od davnina.

Na jugozapadu Francuske uzgoj guščarica općenito, a posebno gusaka, razvio se već u srednjem vijeku kao dio tradicionalnog sustava uzgoja mješovitih poljoprivrednih kultura i stoke.

Uvođenje kukuruza u regiju u 17. stoljeću revolucioniralo je uzgoj domaće peradi. Na jugozapadu Francuske guske i kukuruz neraskidivo su povezani zbog korištenja kukuruza kao hrane za životinje.

Krajem 18. stoljeća povećanje udjela kukuruza u prehrani gusaka i promatranje njegova učinka na njihovo tovljenje doprinijelo je razvoju stručnosti u šopanju. Ta se metoda hranjenja vrlo malo promijenila. Guske se i dalje tove kukuruzom koji se daje u obliku cijelih i/ili mljevenih zrna. Budući da imaju mali udio celuloze, a visok udio brašnastog škroba, zrna zubana lako se suše pa se od njih može dobiti krmna smjesa. Od 60-ih godina 20. stoljeća prinosi kukuruza poboljšali su se, što je proizvođačima omogućilo da za šopanje gusaka koriste zuban, kasnu sortu bogatu brašnastim škrobom i dobro prilagođenu blagoj i vlažnoj klimi jugozapada Francuske.

Na malim gospodarstvima poljoprivrednici se oslanjaju na veliki broj domaće peradi jer im je to glavni izvor mesa i masti. Samoopskrbna gospodarstva na kojima se uzgajaju mješovite kulture odmiču se od samodostatnosti domaće proizvodnje i počinju prodavati višak na tržnicama koje su postale specijalizirane tržnice *marchés au gras* [tržnice za prodaju masne peradi]. Guske se kupcima nude cijele, tj. ili trup i jetra zajedno, ili trup i *foie gras* odvojeno.

To je trgovačka tradicija koja je zaista dio kulture jugozapada Francuske.

Te se tržnice još uvijek mogu naći diljem jugozapada Francuske, na primjer u departmanima Gers (tržnica Samatan), Landes (tržnica Peyrehorade), Périgord (tržnica Périgeux) i Quercy (tržnica Cahors). Osim toga, važne su za opskrbu stručnjaka u sektoru (prerada/konzerviranje) i restorana.

U 19. stoljeću industrijska revolucija dovela je do razvoja prometnih mreža koje su omogućile opskrbu pariških tržišta proizvodima s jugozapada Francuske željeznicom (Compagnie du Midi), o čemu svjedoči Baquéovo djelo iz 1949. *En Gascogne gersoise: deux siècles d'histoire économique 1750-1949* [U regiji Gascony departmana Gers: dva stoljeća ekonomske povijesti 1750. – 1949.], u kojem se navodi: „U administrativnom središtu svakog kantona u kojem se nalazi željeznička postaja, trgovci pretražuju obližnje tržnice kako bi prvo sakupili, a zatim poslali sanduke jaja, peradi i foie grasa u Bordeaux, Pariz ili Englesku".

U poljoprivrednoj statistici za 1968. tovljene guske navedene su samo na jugozapadu Francuske, dok su se guske za pečenje proizvodile u svim regijama Francuske.

Proizvodnja je sada koncentrirana na nekoliko ključnih područja koja odgovaraju dodatnim oznakama zemljopisnog podrijetla (Gers, Landes, Périgord i Quercy), gdje se još uvijek održavaju tradicionalne tržnice *marchés au gras*.

„Oie du Sud-Ouest" razlikuje se od drugog uzgoja gusaka: nije riječ o guski za pečenje, nego o guski koja se tovi šopanjem kako bi se dobili mast i meso za proizvodnju *confita* i *foie grasa*.

Guska „Oie du Sud-Ouest" dobre je konformacije, ima visok udio masti vidljiv na svim komadima, a koža i mast (potkožna i trbušna) prljavobijele su do žute boje.

To tovljenje vidljivo je na svim komadima guske „Oie du Sud-Ouest", pri čemu *magret* i *foie gras* imaju znatnu težinu.

Klima na jugozapadu Francuske, s blagim temperaturama i redovitim kišama, pruža idealne uvjete za uzgoj gusaka na otvorenom. Zemljopisno područje sastoji se od:

— područja livada i travnjaka ili šuma i vriština koja su pogodna za izgradnju torova za guske,

— obradivog zemljišta za uzgoj kukuruza koji se koristi za hranjenje gusaka i prije svega za njihovo tovljenje šopanjem.

Uzgoj kukuruza omogućio je poljoprivrednicima da razviju tehničko znanje i iskustvo koji se temelje na intenzivnom hranjenju tom žitaricom i postupnom procesu tovljenja gusaka šopanjem. Tovljenje šopanjem uključuje pojedinačno hranjenje svake guske određenom količinom kukuruza, prilagođenom njezinoj fazi tova i fiziološkom kapacitetu, nekoliko puta dnevno tijekom nekoliko dana. Znanje i iskustvo osoba koje provode šopanje omogućuju proizvodnju dobro razvijenih životinja s visokim udjelom masti.

Ugled guske „Oie du Sud-Ouest" razvio se i zahvaljujući tržnicama *marchés au gras*, na kojima se opskrbljuju sve privatne osobe i osobe koje se bave konzerviranjem na jugozapadu Francuske.

Zahvaljujući poboljšanjima u tehnikama konzerviranja (apertizacija) i širenju mogućnosti prijevoza koje su omogućile razvoj regionalnih, nacionalnih i međunarodnih kanala stavljanja na tržište, određena društva za trgovinu postala su ogledalo gastronomije jugozapadne Francuske, plasirajući na tržište proizvode od guske i u Francuskoj i u inozemstvu.

Tržnice *marchés au gras* nastale su u 19. stoljeću, a i danas nastavljaju sa svojim trgovačkim i turističkim aktivnostima. Činjenica da su tržnice *marchés au gras* dio kulture jugozapadne Francuske svjedoči o njihovoj važnosti za ovo nasljeđe.

U djelu „De confit en foie gras – Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest" [Od *confita* do *foie grasa* – Povijest gusaka i pataka na jugozapadu Francuske] (2009., ur. Elkar –*Terres et Gens* [Zemlje i ljudi]), F. Duhart piše o „kulturi masti koja je povezana s jugozapadom Francuske", a dio svojeg djela posvećuje guski „Oie du Sud-Ouest". U djelu „Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVIe-XXIe siècles" [Putovanje kroz vrijeme. Guske s jugozapada Francuske, između sjećanja i povijesti, 16. – 21. stoljeće] (*Annales de l'Académie Polonaise des Sciences* [Anali poljske akademije znanosti], vol. 18, 2016.) C. Marache i P. Meyzie posvećuju poglavlje temi „L'oie du Sud-Ouest au XXIe siècle: Folklore et imaginaire au service d'une production limitée et prestigieuse" [Oie du Sud-Ouest u 21. stoljeću: folklor i mašta u službi ograničene i prestižne proizvodnje].

Razni novinski članci i televizijske reportaže izvještavaju o otvaranju tržnica *marchés au gras* svake godine. („Le marché au gras revient depuis près de 30 ans" [Tržnica *marché au gras* vraća se nakon 30 godina], *Journal La Dépêche*, 8. studenog 2023.; i „Les márches au gras" objavljeno na mrežnoj stranici *France Sud-Ouest – culture et tourisme dans le Sud-Ouest de la France*).

Lokalni sajmovi kao što su „Thiv'Oie" u Thiviersu ili „Fest'Oie" u Sarlatu (čije je dvanaesto izdanje održano 2. i 3. ožujka 2024. – *Journal Sud-Ouest*, 3. ožujka 2024.) također doprinose ugledu proizvoda i razvijaju ga.

AFAMÉS (Association de friands amateurs de mets épicuriens et savoureux) objavio je 2018. knjigu recepata koja je u potpunosti posvećena guski Oie du Sud-Ouest naslova *Il était une foie dans le Sud-Ouest* [Bila jednom jedna jetra na jugozapadu Francuske], u kojoj se guska opisuje na sljedeći način: „Osmišljavanje recepata koji ističu ‚Oie du Sud-Ouest', jedan od dragulja u gastronomskoj kruni naše prekrasne regije, radost je koja pruža pregršt prilika: jetra, prsa, vrat, želudac, batci, noge, trup – sve funkcionira jednako dobro".

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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