C/2026/421

2026.1.22.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2026/421)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkével ([1]) összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Oie du Sud-Ouest”

EU-szám: PGI-FR-03229 – 2024.4.30.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **1. Elnevezés(ek)**

„Oie du Sud-Ouest”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.1. osztály: Friss hús (valamint vágási melléktermék és belsőség)

Kombinált Nómenklatúra-kód

02 – HÚS ÉS ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS VÁGÁSI MELLÉKTERMÉKEK ÉS BELSŐSÉGEK

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az „Oie du Sud-Ouest” az *Anser anser* fajhoz tartozó, hízott máj előállítására szánt hím- és nőivarú nyári lúdból készül. Az állatokat szabad levegőn tartják, és minimum 91 napos kortól legalább 12 napig tartó kényszertáplálással hizlalják.

Az „Oie du Sud-Ouest” libák, amelyek átmennek ezen a hagyományos hizlalási szakaszon, szép formájúak, zsírtartalmuk magas, ami minden részükön látható, a bőrük és a zsírjuk (bőr alatti és hasi) színe pedig a fehértől a sárgáig terjed.

1. Egész „Oie du Sud-Ouest”

Az „Oie du Sud-Ouest” egészben és frissen, teljesen kopasztva kerül forgalomba, az összes tolltok megfelelő eltávolításával, sérülés (égés, zúzódás, karcolás vagy törés) jele nélkül.

Súlya legalább:

— 7 kg egészben, májjal (levágott, kopasztott, nem zsigerelt),

— 6 kg egészben, máj nélkül (levágott, kopasztott, nem zsigerelt, de a mája eltávolított),

— 4 kg egészben, kizsigerelve (levágott egész liba, kopasztott és teljesen kizsigerelt).

Egész liba csak friss állapotban hozható forgalomba.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. „Oie du Sud-Ouest” darabok és belsőségek

A darabok és belsőségek olyan hasított testekből származnak, amelyeket azért választottak ki, mert méretük nem felel meg a tömegkritériumoknak.

A darabok és belsőségek frissen vagy mélyhűtve hozhatók forgalomba.

Csak a konfitálásra szánt combok és szárnyak fagyaszthatók le.

A darabok és belsőségek másodlagos vágásból (az eredeti termékből egy adag előállításához szükséges szeletelési eljárásból) származó adagként hozhatók forgalomba.

A végső fogyasztók számára történő forgalmazáshoz a belsőségeknek a következő jellemzőkkel kell rendelkezniük:

Nyers hizlalt máj: olyan liba mája, amelynél a máj hizlalását kényszertáplálással érik el.

— A nyers hizlalt máj súlya legalább 500 g.

— Állag: a szemcsés szerkezetű máj ki van zárva.

— Tetszés szerint kierezhető.

— Tetszés szerint fűszerezhető.

Zúza: egészben, teljesen tisztítva, a belső hártya és a külső zsír eltávolítása után. Nyelőcsődarabok nem lehetnek jelen.

Szív: nincsenek rajta vágások, és az aortát eltávolították.

A darabokat teljesen megkopasztják, az összes tolltokot megfelelően eltávolítják, és hibák (égések, zúzódások, karcolások vagy törések) nem találhatók rajtuk.

A végső fogyasztók számára történő forgalmazáshoz a *paletot* és *magret* daraboknak a következő jellemzőkkel kell rendelkezniük:

Paletot („libakabát”): a bőr és a bőr alatti zsírréteg által összetartott húsdarabok.

Magret vagy *maigret*: hízott máj előállítása céljából kényszertáplálással hizlalt libából származó mellfilé.

— A *magret* nem tartalmazza az *aiguillette* (belső filé) izomzatot.

— A bőr és a bőr alatti zsírréteg borítja.

— Teljesen megkopasztották és gondosan vágták ki. A húst egyenletesen levágott zsírgyűrűnek kell körbevennie, amelynek kis része a húsoldalon látható.

— A *magret* súlya legalább 300 g.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A libák takarmánya garantáltan legyen:

— GMO-mentes,

— mentes a pálmaolajtól és származékaitól.

A libáknak mindig korlátozás nélkül hozzá kell férniük a vízhez.

A libák etetése két külön szakaszra bomlik: nevelés és kényszertáplálással történő hizlalás.

A nevelési szakasz végén az előhizlalás hétnapos időszaka következik, amely lehetővé teszi a libák étkezés formájában történő takarmányozásra való rászoktatását.

A kényszertáplálással történő hizlalás során minden egyes libának a hizlalási szakaszához és fiziológiai kapacitásához igazított kukoricamennyiséget adagolnak legalább 12 napon keresztül, naponta háromszor, az első és az utolsó nap kivételével.

A hizlalás során a takarmány szárazanyag-tartalmának 95 %-a kukorica, kukoricaalapú termékek nélkül. A szóban forgó kukorica a földrajzi területről származó lófogú kukorica. Hagyományosan ismert, hogy a földrajzi terület medencéjében ezt a keményítőben gazdag és a libák hizlalásához ideális gabonát termesztik.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az „Oie du Sud-Ouest” előállításának valamennyi műveletét – a neveléstől a vágáson és a zsigerelésen át a darabolásig – a földrajzi területen végzik.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

Az élelmiszerek címkézéséről és kiszereléséről szóló jogszabályban előírt kötelező információkon felül a címkén a következőket kell feltüntetni:

— az Európai Unió OFJ szimbóluma,

— az „Oie du Sud-Ouest” elnevezés, amely a forgalmazott termék típusának meghatározása érdekében kiegészíthető a következő információkkal:

  — Egész liba esetében: „entière avec foie” [egész liba májjal], „entière sans foie” [egész liba máj nélkül] vagy „éviscérée” [kizsigerelve], amelyet az „Oie du Sud-Ouest” elnevezés után helyeznek el,

  — A darabok és belsőségek esetében: az „Oie du Sud-Ouest” elnevezés előtt elhelyezett darab vagy belsőség neve.

Az „Oie du Sud-Ouest” elnevezés és a termék elnevezését meghatározó elemek betűmérete, típusa és stílusa azonos.

Egy adott területen nevelt, kényszertáplált, levágott és darabolt libák esetében kiegészítő földrajzi jelzés használható, amelyet:

— az „Oie du Sud-Ouest” elnevezés felett vagy alatt kell elhelyezni, bármely más elválasztó elem nélkül,

— teljes egészében nagybetűvel kell írni,

— azonos magasságú és típusú betűvel kell írni.

Az „Oies élevées et préparées dans le Sud-Ouest” [Délnyugaton nevelt és előkészített liba] jelzés használata szintén megengedett. Ez a jelzés pontosítható a „Sud-Ouest” kifejezésnek a libák nevelésének, kényszertáplálásának, levágásának és darabolásának helyet adó adott területre vonatkozó kiegészítő földrajzi jelzéssel való felváltásával:

— „Oies élevées et préparées dans le Gers” [Gersben nevelt és előkészített liba],

— „Oies élevées et préparées dans les Landes” [Landes-ban nevelt és előkészített liba],

— „Oies élevées et préparées en Périgord” [Périgord-ban nevelt és előkészített liba],

— „Oies élevées et préparées en Quercy” [Quercyben nevelt és előkészített liba].

A címkén csak a további földrajzi jelzésekkel („Gers”, „Landes”, „Périgord” vagy „Quercy”) esetlegesen kiegészített földrajzi név („Sud-Ouest”) tüntethető fel. A nemzeti eredetre való hivatkozáson és a címblokkon kívül a címkén nem tüntethető fel az eredet megjelölése.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület a következő megyéket és településeket foglalja magában:

Nouvelle-Aquitaine régió:

Corrèze, Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne és Pyrénées-Atlantiques megyék;

Haute-Vienne megye következő települései: 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 és Saint-Yrieix-la-Perche.

Okcitánia régió:

Ariège, Aveyron, Haute-Garonne, Gers, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn és Tarn-et-Garonne megyék;

Aube megye következő települései: 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 és Villespy.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az „Oie du Sud-Ouest" eredetével való kapcsolat a termék hírnevén és sajátos jellegén alapul, amely a magas zsírtartalomban rejlik. Ez a sajátos nevelési és takarmányozási módszerhez kapcsolódik, amely magában foglalja a libák kényszertáplálással történő fokozatos hizlalását a földrajzi területről származó, keményítőben gazdag lófogú kukorica felhasználásával.

A földrajzi terület összességében az Aquitania-medence geológiai szerkezetének felel meg, amely Délnyugat-Franciaország nagy részét elfoglaló, a mezozoikumi korszakban kialakult nagy üledékes medence. Nyugaton az Atlanti-óceán, délen a Pireneusok hegylánca, keleten a Francia-középhegység és Castelnaudary városa közötti vonal, északon pedig Gironde és Dordogne megyék közigazgatási határai határolják.

Talajművelésre alkalmas síkságok, lejtők és fennsíkok sorozata jellemzi, amelyek rétek és gyepterületek, illetve erdők és fenyérek területei között váltakoznak a szántóföldek mellett. Emellett nagy kiterjedésű, tavakkal és mesterséges tavakkal tarkított, illetve számos vízfolyás által öntözött kaszálók is találhatók a területen.

Az Atlanti-óceánnak való jelentős kitettsége miatt a földrajzi területre mérsékelt óceáni éghajlat jellemző, enyhe hőmérséklettel és 900 mm-t meghaladó átlagos csapadékmennyiséggel, amely egyenletesen oszlik el az év során.

A délnyugaton tenyésztett libák a nyári lúdtól (*Anser anser*) származnak, amely az Északi-sarkkörről vándorolt az Arab-félszigetre, és amelyről bebizonyosodott, hogy már az ősidőkben háziasították, és azóta hizlalják.

Délnyugaton a víziszárnyasok általános tenyésztése, illetve konkrétan a libák nevelése már a középkorban kialakult a vegyes növénytermesztés és állattenyésztés hagyományos rendszerének részeként.

A kukorica 17. századi megjelenése a régióban forradalmasította a baromfitenyésztést. Délnyugaton a libák és a kukorica elválaszthatatlanul összekapcsolódnak; az egyik táplálja a másikat.

A kukorica arányának növelése a libák étrendjében és a hizlalásra gyakorolt hatásának megfigyelése hozzájárult a kényszertáplálással kapcsolatos szakértelem kifejlesztéséhez a 18. század végén. Ez a takarmányozási módszer alig változott, mivel a libákat még mindig egész és/vagy őrölt szemek formájában adott kukoricán hizlalják. Mivel a lófogú kukorica cellulózban szegény és lisztkeményítőben gazdag, a szemek könnyen kiszáradnak, és befejező táppá alakíthatók. Az 1960-as évektől kezdve javult a kukoricahozam, lehetővé téve a termelők számára, hogy a libák kényszertáplálásához a lófogú kukorica használják, amely lisztkeményítőben gazdag, és jól alkalmazkodott a délnyugati enyhe és nedves éghajlathoz.

A kisebb gazdaságokban a mezőgazdasági termelők nagy számú baromfit tartanak, mivel ez a fő hús- és zsírforrásuk. Ezek a vegyes növénytermesztést folytató, önfenntartó gazdaságok túlnőnek a házi önellátáson, hogy többletüket azokon a piacokon értékesítsék, amelyek igazi különleges, kifejezetten a hizlalt kacsa és liba, illetve azok húsrészeinek értékesítésére szakosodott vásárokká (*marché au gras*) váltak. A libákat a vevőknek egészben kínálják, azaz vagy a hasított testet és a májat együtt, vagy a hasított testet és a hízott májat külön-külön.

Ez egy igazi kereskedelmi hagyomány, amely a délnyugati kultúra részét képezi.

Ezek a piacok még mindig megtalálhatók az egész délnyugati területen, például Gersben (Samatan piac), Landes-ban (Peyrehorade piac), Périgord-ban (Périgeux piac) és Quercyben (Cahors piac), és fontos szerepet játszanak az ágazat (feldolgozók/tartósítók) és az éttermek szakembereinek ellátásában is.

A 19. században az ipari forradalom nyomán olyan közlekedési hálózatok jöttek létre, amelyek lehetővé tették, hogy a párizsi piacokat délnyugatról vasúton (Compagnie du Midi) keresztül lássák el termékekkel, amint az Baqué 1949-ben megjelent *En Gascogne Gersoise: deux siècles d'histoire économique 1750-1949* [Gascogne Gers megyéjében: két évszázad gazdaságtörténete, 1750–1949] című művéből is kiderül: „Minden kanton közigazgatási központjában, ahol vasútállomás található, a kereskedők először végigpásztázzák a közeli piacokat, majd tojást, baromfit és hízott májat küldenek Bordeaux-ba, Párizsba vagy Angliába."

Az 1968-as agrárstatisztikákban a hizlalt libák csak délnyugaton szerepelnek, míg a pecsenyelibákat Franciaország valamennyi régiójában tenyésztették.

Az előállítás jelenleg néhány, a kiegészítő földrajzi jelzéseknek megfelelő fő területre koncentrálódik (Gers, Landes, Périgord és Quercy), ahol a hagyományos *marché au gras* vásárokat még mindig megtartják.

Az „Oie du Sud-Ouest" eltér a többi libaterméktől: nem pecsenyelibából készül, hanem olyan libából, amelyet kényszertáplálással hizlalnak, hogy zsírt, húst és hízott májat készítsenek belőle.

Az „Oie du Sud-Ouest" libák szép formájúak, zsírtartalmuk magas, ami minden részükön látható, a bőrük és a zsírjuk (bőr alatti és hasi) színe pedig a fehértől a sárgáig terjed.

Ez a hizlalás az „Oie du Sud-Ouest" valamennyi darabján észrevehető, és a *magret* és a hízott máj jelentős súlyú.

A délnyugati éghajlat, az enyhe hőmérséklet és a rendszeres esőzések ideális feltételeket biztosítanak a libák szabad levegőn tartásához. A földrajzi terület a következő területeket foglalja magában:

— kaszálók és legelőterületek, illetve erdős és fenyéres területek, amelyek kedvezőek a libalegelők kialakításához,

— szántóterületek a libák takarmányozására és mindenekelőtt a kényszertáplálással történő hizlalásukra használt kukorica termesztéséhez.

A kukoricatermesztésnek köszönhetően a mezőgazdasági termelők e gabona koncentrált adagolásán és a libák kényszertáplálással történő fokozatos hizlalásán alapuló technikai know-how-t fejlesztettek ki. A kényszertáplálással történő hizlalás során minden egyes libának a hizlalási szakaszához és fiziológiai kapacitásához igazított kukoricamennyiséget adagolnak naponta többször, több napon át. A kényszertáplálást alkalmazó tenyésztők know-how-ja teszi lehetővé a magas zsírtartalmú, fejlett állatok tenyésztését.

Az „Oie du Sud-Ouest" hírneve a *marché au gras* vásárok révén is nőtt, amelyek ellátási forrást jelentenek valamennyi magánszemély és tartósítással foglalkozó szakember számára a délnyugati területen.

A tartósítási technikák (aszeptikus konzerválás) fejlődésének és a regionális, nemzeti és nemzetközi értékesítési csatornák előrehaladását lehetővé tevő szállítási lehetőségek bővülésének köszönhetően egyes kereskedelmi vállalatok a délnyugati gasztronómiát népszerűsítik, és libatermékeket forgalmaznak Franciaországban és nemzetközi szinten egyaránt.

A 19. században létrehozott *marché au gras* vásárok még ma is folytatják kereskedelmi és idegenforgalmi tevékenységüket. Az a tény, hogy a *marché au gras* vásárok a délnyugati kultúra részét képezik, hűen tükrözi ezt az örökséget.

A „De confit en foie gras – Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest" [A konfitálástól a hízott májig – A délnyugati libák és kacsák története] című művében (2009, szerk. Elkar – *Terres et Gens* [Földek és emberek]) F. Durhart „a délnyugat zsírhoz kötődő kultúrájáról" ír, és munkájának egy részét az „Oie du Sud-Ouest"-nek szenteli. A „Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVIe-XXIe siècles" [Utazás az időben. A délnyugati libák az emlékezet és a történelem között, 16–21. század] című műben (*Annales de l'Académie Polonaise des Sciences* [A Lengyel Tudományos Akadémia évkönyvei], 2016., 18. kötet) C. Marache és P. Meyzie külön fejezetben foglalkozik a „L'oie du Sud-Ouest au XXIe siècle: Folklore et imaginaire au service d'une production limitée et prestigieuse" [Oie du Sud-Ouest a 21. században: folklór és fantázia a korlátozottan elérhető és nagy presztízsű termékek előállításának a szolgálatában] témájával.

Különböző újságcikkek és televízió-műsorok számolnak be minden évben a *marché au gras* vásárok megnyitásáról. („Le marché au gras revient depuis près de 30 ans” [A *marché au gras* 30 év után visszatér], *Journal La Dépêche*, 2023. november 8.; valamint a *France Sud-Ouest – Culture et tourisme dans le Sud-Ouest de la France* weboldalon közzétett „Les *marchés au gras*” [A *marchés au gras* vásárok]).

Hasonlóképpen az olyan helyi vásárok, mint a Thiviers-ben tartott „Thiv'Oie” vagy a Sarlat-ban tartott „Fest'Oie” (amelyet tizenkettedik alkalommal rendeztek meg 2024. március 2-án és 3-án – *Journal Sud-Ouest*, 2024. március 3.) szintén hozzájárulnak a termék hírnevének megőrzéséhez és öregbítéséhez.

2018-ban az AFAMÉS (Élvezetes és ízletes ételek kedvelőinek társasága) „*Il était une foie dans le Sud-Ouest*” [Volt egyszer egy máj délnyugaton] címmel egy teljes egészében az „Oie du Sud-Ouest”-nek szentelt receptgyűjteményt adott ki, amelyben a libákat a következőképpen írták le: „Az »Oie du Sud-Ouest«-et, csodálatos régiónk gasztronómiai koronájának egyik ékkövét felhasználó receptek elkészítése olyan öröm, amely rengeteg lehetőséget tartogat, legyen szó májról, mellről, nyakról, zúzáról, »dobverőről«, combról, egész szárnyasról – minden egyformán jól használható.”

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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