C/2026/421

2026 1 22

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2026/421)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Oie du Sud-Ouest“

ES Nr. PGI-FR-03229 – 2024 4 30

SKVN ( ) SGN (X)

1. **1. Pavadinimas (-ai)**

„Oie du Sud-Ouest“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Prancūzija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.1 klasė. Šviežia mėsa (ir subproduktai)

Kombinuotosios nomenklatūros kodas

02 – MĖSA IR VALGOMIEJI MĖSOS SUBPRODUKTAI

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Produktas „Oie du Sud-Ouest“ gaminamas iš veislės „Anser anser“ pilkųjų žąsų patinų ir patelių, auginamų riebioms kepenėlėms (*foie gras*) gaminti. Žąsys auginamos atvirame ore ir penimos jas priverstinai šeriant ne trumpiau kaip 12 dienų, kai žąsys yra ne jaunesnės kaip 91 dienos amžiaus.

„Oie du Sud-Ouest“ žąsims, kurioms taikomas šis tradicinis baigiamasis penėjimo etapas, būdinga tinkama kūno sandara, didelis riebalų kiekis, aiškiai matomas visose žąsies dalyse, ir nuo balkšvos iki gelsvos spalvos oda ir riebalai (poodiniai ir pilvo).

1. „Oie du Sud-Ouest“ žąsys

„Oie du Sud-Ouest“ žąsys tiekiamos rinkai sveikos ir šviežios, visiškai nupeštos, kruopščiai pašalinus visus plunksnų likučius, ir be jokių sužeidimų požymių (nudegimų, sumušimų, įbrėžimų ar lūžių).

Žąsys sveria ne mažiau kaip:

— sveika žąsis su kepenimis (paskersta, nupešta, neišskrosta) – 7 kg;

— sveika žąsis be kepenų (paskersta, nupešta, neišskrosta, bet kepenys pašalintos) – 6 kg;

— sveika žąsis, išskrosta (paskersta, nupešta ir visiškai išskrosta) – 4 kg.

Žąsys gali būti tiekiamos rinkai sveikos tik šviežios.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. „Oie du Sud-Ouest“ žąsų dalys ir subproduktai

Žąsų dalys ir subproduktai gaunami iš skerdenų, atrinktų dėl to, kad jų dydis neatitinka svorio kriterijų.

Žąsų dalys ir subproduktai gali būti parduodami švieži arba giliai užšaldyti.

Užšaldytos gali būti tik *confit* gaminti skirtos kulšelės ir sparneliai.

Žąsų dalys ir subproduktai gali būti tiekiami rinkai porcijomis, gautomis atliekant antrinį pjaustymą (pradinio produkto dalijimas porcijomis).

Kad subproduktai galėtų būti tiekiami galutiniam vartotojui, jie turi atitikti šias savybes:

žalios riebios kepenėlės: žąsų kepenėlės, gautos priverstinai šeriant žąsis siekiant padidinti jų kepenų tūrį.

— Žalios riebios kepenėlės sveria ne mažiau kaip 500 g.

— Tekstūra: grūdėtos tekstūros kepenėlės nenaudojamos.

— Gyslos gali būti pašalintos.

— Kepenėlės gali būti pagardinamos prieskoniais.

Skilvis: sveikas, visiškai išvalytas, pašalinta vidinė plėvelė ir išoriniai riebalai; negali būti stemplės likučių.

Širdis: nepažeista, aorta pašalinta.

Žąsų dalys turi būti visiškai nupeštos, kruopščiai pašalinus visus plunksnų likučius, be defektų (nudegimų, sumušimų, įbrėžimų ar lūžių).

Kad paletotai (*paletot*) ir *magret* tipo krūtinėlės filė galėtų būti tiekiami galutiniam vartotojui, jie turi atitikti šias savybes:

paletotai: visi mėsos gabalai, sujungti oda ir poodiniais riebalais.

Magret (arba *maigret*) tipo krūtinėlės filė: žąsų, nupenėtų naudojant priverstinį šėrimą riebioms kepenėlėms (*foie gras*) gaminti, krūtinėlės filė.

— *Magret* tipo krūtinėlės filė neapima vidinės filė (*aiguillette*) raumens.

— Tiekiama su oda ir poodiniais riebalais.

— Plunksnos nuo jos visiškai pašalintos ir ji kruopščiai apipjaustyta. Ją turi juosti tolygiai apipjaustytų riebalų žiedas, su nedideliu riebalų kiekiu vidinėje pusėje.

— *Magret* tipo krūtinėlės filė sveria ne mažiau kaip 300 gramų.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Užtikrinama, kad į žąsų pašarus neįeitų:

— GMO;

— alyvpalmių aliejus ir jo dariniai.

Žąsys visada turi neribotą prieigą prie vandens.

Žąsys šeriamos dviem skirtingais etapais: auginant ir penint naudojant priverstinį šėrimą.

Pasibaigus auginimo etapui taikomas ne trumpesnis kaip septynių dienų paruošimo penėjimui laikotarpis, kad žąsys būtų paruoštos šėrimui miltais.

Penėjimas priverstinai šeriant vykdomas kiekvienai žąsiai paskiriant atitinkamą kukurūzų kiekį pagal žąsies penėjimo etapą ir fiziologines galimybes, šeriant tris kartus per dieną, ne trumpiau kaip 12 dienų, išskyrus pirmąją ir paskutinę dienas.

Penėjimo laikotarpiu 95 proc. sausosios medžiagos kiekio pašaruose sudaro kukurūzai, nenaudojant kukurūzų produktų. Naudojami dantiniai kukurūzai, kilę iš geografinės vietovės, kuri nuo seno žinoma kaip šios kultūros, turinčios daug krakmolo ir puikiai tinkančios žąsims penėti, auginimo vieta.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi produkto „Oie du Sud-Ouest“ gamybos etapai – nuo žąsų auginimo iki skerdimo, skrodimo ir dalių išpjaustymo – atliekami geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

–

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Be privalomos informacijos, numatytos teisės aktuose dėl maisto produktų ženklinimo ir pateikimo, etiketėse turi būti nurodyta:

— Europos Sąjungos SGN logotipas;

— pavadinimas „Oie du Sud-Ouest“, kurį, siekiant nurodyti parduodamo produkto rūšį, galima papildyti šia informacija:

  — sveikos žąsys: po pavadinimo „Oie du Sud-Ouest“ pateikiami užrašai „entière avec foie“ (sveika žąsis su kepenimis), „entière sans foie“ (sveika žąsis be kepenų) arba „éviscérée“ (išskrosta);

  — žąsų dalys ir subproduktai: dalies arba subprodukto pavadinimas, pateiktas prieš pavadinimą „Oie du Sud-Ouest“.

Pavadinimas „Oie du Sud-Ouest“ ir produkto pavadinimą papildantys elementai rašomi tokio paties dydžio, tipo ir stiliaus šriftu.

Papildoma geografinė nuoroda gali būti naudojama atitinkamoje vietovėje užaugintoms, priverstinai šertoms, paskerstoms žąsims ir jų išpjaustytoms dalims žymėti:

— ji turi būti pateikta virš pavadinimo „Oie du Sud-Ouest“ arba po juo, neatskiriant jų jokiais kitais elementais;

— ji turi būti rašoma didžiosiomis raidėmis;

— raidės turi būti vienodo aukščio ir to paties šrifto.

Taip pat leidžiama naudoti nuorodą „Oies élevées et préparées dans le Sud-Ouest“ (Pietvakarių regione užaugintos ir paruoštos žąsys). Šią nuorodą galima patikslinti terminą „Sud-Ouest“ pakeičiant papildoma geografine nuoroda, skirta atitinkamoje vietovėje užaugintoms, priverstinai šertoms, paskerstoms žąsims ir jų išpjaustytoms dalims žymėti:

— „Oies élevées et préparées dans le Gers“ (Žere užaugintos ir paruoštos žąsys);

— „Oies élevées et préparées dans les Landes“ (Landuose užaugintos ir paruoštos žąsys);

— „Oies élevées et préparées en Périgord“ (Perigore užaugintos ir paruoštos žąsys);

— „Oies élevées et préparées en Quercy“ (Kersi užaugintos ir paruoštos žąsys).

Etiketėje galima nurodyti tik geografinį pavadinimą („Sud-Ouest“), kuris gali būti papildytas papildomomis geografinėmis nuorodomis („Gers“, „Landes“, „Périgord“ arba „Quercy“). Be nuorodų į nacionalinę kilmę ir adresų, bet kokią kilmės vietos nuorodą etiketėje nurodyti draudžiama.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinę vietovę sudaro šie departamentai ir komunos:

departamentai Naujosios Akvitanijos regione:

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

šios Aukštutinio Vjeno komunos: 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, Saint-Yrieix-la-Perche;

šie Oksitanijos regiono departamentai:

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

šios Obo departamento komunos: 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, Villespy.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Produkto „Oie du Sud-Ouest" ryšys su kilmės vietove grindžiamas jo geru vardu ir specifinėmis savybėmis, visų pirma dideliu riebalų kiekiu. Tai susiję su specifiniu žąsų auginimo ir šėrimo metodu, kuris apima laipsnišką žąsų penėjimą jas priverstinai šeriant krakmolingais dantiniais kukurūzais, kilusiais iš geografinės vietovės.

Geografinė vietovė iš esmės atitinka Akvitanijos baseino – didelio nuosėdinių uolienų baseino, susiformavusio mezozojaus eroje ir apimančio didelę pietvakarių Prancūzijos dalį, – geologinę struktūrą. Vakaruose ji ribojasi su Atlanto vandenynu, pietuose – su Pirėnų kalnų grandine, rytuose – su riba, skiriančia Centrinį Masyvą ir Kastelnodari miestą, o šiaurėje – su Žirondos ir Dordonės departamentų administracinėmis ribomis.

Šios vietovės kraštovaizdžiui būdingos žemdirbystei tinkamos lygumos, šlaitai ir plynaukštės, o greta ariamos žemės plyti pievų ir ganyklų arba miškų ir viržynų plotai. Vietovė taip pat pasižymi dideliais, daugybės vandens telkinių drėkinamais pievų plotais su tvenkiniais ir balomis.

Ši geografinė vietovė plačiai atsiveria į Atlanto vandenyną, todėl jai būdingas švelnus jūrinis klimatas su neaukšta temperatūra, o per visus metus tolygiai iškrenta vidutiniškai daugiau kaip 900 mm kritulių.

Pietvakarių regione auginamos žąsys yra kilusios iš laukinių pilkųjų žąsų („Anser anser"), kurios migravo iš poliarinio rato į Arabijos pusiasalį ir, kaip įrodyta, nuo senų laikų buvo prijaukintos ir penimos.

Pietvakarių regione vandens paukščių ir ypač žąsų auginimas plėtotas dar viduramžiais, kaip tradicinės mišrios augalininkystės ir gyvulininkystės sistemos dalis.

XVII a. į regioną įvežus kukurūzus, naminių paukščių auginimas ūkiuose iš esmės pakeitė. Pietvakarių regione žąsys yra neatsiejamos nuo kukurūzų, nes jais maitinasi.

Padidinus kukurūzų dalį žąsų racione ir stebint jų poveikį žąsų penėjimui, XVIII a. pabaigoje buvo sukaupta žinių apie priverstinį šėrimą. Šis šėrimo būdas mažai pasikeitė – žąsys vis dar penimos sveikais ir (arba) maltais kukurūzų grūdais. Kadangi dantinių kukurūzų grūduose mažai celiuliozės ir daug miltingo krakmolo, jie lengvai išdžiūsta ir gali būti naudojami kaip pašaras žąsų augimo pabaigoje. Nuo XX a. septintojo dešimtmečio kukurūzų derlius padidėjo, todėl augintojai žąsims priverstinai šerti galėjo naudoti dantinius kukurūzus – vėlyvos veislės kukurūzus, kuriuose gausu miltingo krakmolo ir kurie puikiai prisitaikę prie švelnaus ir drėgno Pietvakarių regiono klimato.

Mažuose ūkiuose ūkininkai yra priklausomi nuo didelio skaičiaus ūkiuose auginamų naminių paukščių, nes jie yra pagrindinis mėsos ir riebalų šaltinis. Šie natūriniai ūkiai, kuriuose auginama keletas skirtingų kultūrinių augalų rūšių, patys apsirūpina ištekliais, o produkcijos perteklių parduoda turguose, kurie tapo tikrais specializuotais nupenėtų žąsų produktų turgumis (*marchés au gras*). Vartotojams siūlomos sveikos žąsys, t. y. žąsies skerdena su neišimtomis kepenimis arba skerdena ir riebios kepenėlės (*foie gras*) atskirai.

Tai tikra prekybos tradicija, kuri yra Pietvakarių regiono kultūros dalis.

Šie turgūs vis dar veikia visame Pietvakarių regione, pvz., Žere (Samatano turgus), Landuose (Perehorado turgus), Perigore (Perigė turgus) ir Kersi (Kahoro turgus). Šie turgūs taip pat atlieka svarbų vaidmenį tiekiant produktus sektoriaus specialistams (perdirbėjams ir konservų gamintojams) ir restoranams.

XIX a. vykstant pramonės revoliucijai sukurti transporto tinklai, leidžiantys geležinkeliais (*Compagnie du Midi*) Paryžiaus turgums tiekti produktus iš Pietvakarių regiono, kaip pasakojama 1949 m. Z. Baqué knygoje „En Gascogne gersoise: deux siècles d'histoire économique 1750-1949“ (liet. „Gaskonės srities Žero regionas: du ekonomikos istorijos šimtmečiai (1750–1949 m.)“, kurioje rašoma: „Kiekvieno kantono administraciniame centre, kuriame yra geležinkelio stotis, prekiautojai išnaršo aplinkinius turgus, kad pirmiausia surinktų, o paskui išsiųstų kiaušinių, paukštienos ir riebių kepenėlių (*foie gras*) siuntas į Bordo, Paryžių ar Angliją.“

1968 m. žemės ūkio statistiniuose duomenyse nupenėtos žąsys priskiriamos tik Pietvakarių regionui, o keptos žąsys buvo gaminamos visuose Prancūzijos regionuose.

Šiuo metu gamyba daugiausia vykdoma keliose pagrindinėse vietovėse, kurios atitinka papildomas geografines nuorodas (Žeras, Landai, Perigoras ir Kersi) ir kuriose vis dar vyksta tradiciniai nupenėtų žąsų produktų turgūs (*marchés au gras*).

Produktas „Oie du Sud-Ouest“ gaminamas kitaip nei kiti žąsų produktai – žąsiena nėra kepama, bet žąsys yra penimos naudojant priverstinį šėrimą, siekiant gauti riebalų ir mėsos, skirtų *confit* ir riebioms kepenėlėms (*foie gras*) gaminti.

„Oie du Sud-Ouest“ žąsys pasižymi gera kūno sandara, dideliu riebalų kiekiu, aiškiai matomu visose žąsies dalyse, bei balkšvai gelsvos spalvos oda ir riebalais (poodiniais ir pilvo).

Penėjimo metu susidarę riebalai aiškiai matomi ant visų „Oie du Sud-Ouest“ žąsų dalių, o *magret* tipo krūtinėlės filė ir riebios kepenėlės (*foie gras*) sveria daug.

Dėl Pietvakarių regiono klimato, kuriam būdinga švelni temperatūra ir reguliarūs krituliai, sąlygos žąsims laikyti atvirame ore yra puikios. Geografinę vietovę sudaro:

— pievų ir ganyklų arba miškų ir viržynų plotai, tinkami žąsų aptvarams įrengti;

— ariamoji žemė, kurioje auginami kukurūzai, naudojami žąsims šerti ir, svarbiausia, jas penėti šeriant priverstinai.

Augindami kukurūzus ūkininkai įgijo techninių žinių, grindžiamų koncentruoto šių javų kiekio paskirstymu žąsims ir laipsnišku žąsų penėjimu jas priverstinai šeriant. Penėjimas priverstinai šeriant vykdomas kiekvienai žąsiai paskiriant atitinkamą kukurūzų kiekį pagal žąsies penėjimo etapą ir fiziologines galimybes, šeriant kelis kartus per dieną, keletą dienų. Ūkininkams pritaikant priverstinio šėrimo praktinę patirtį užauginamos tinkamos kūno sandaros ir daug riebalų turinčios žąsys.

Produkto „Oie du Sud-Ouest“ geras vardas taip pat sustiprėjo dėl nupenėtų žąsų produktų turgų (*marchés au gras*), iš kurių produktai tiekiami visiems Pietvakarių regiono privatiems asmenims ir konservų gamintojams.

Patobulinus konservavimo metodus (aseptinis konservavimas) ir išplėtus transporto galimybes, kurios leido sukurti regioninius, nacionalinius ir tarptautinius prekybos kanalus, kai kurios prekybos įmonės tapo Pietvakarių regiono gastronomijos atstovėmis, prekiaujančiomis žąsų produktais tiek Prancūzijoje, tiek tarptautiniu mastu.

XIX a. įkurtuose nupenėtų žąsų produktų turguose (*marchés au gras*) tebevykdoma komercinė ir turistinė veikla. Tai, kad šie turgūs yra Pietvakarių regiono kultūros dalis, yra tikras šio paveldo įrodymas.

Veikale „De confit en foie gras - Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest“ (2009 m., leid. Elkar – *Terres et Gens* (liet. „Žemės ir žmonės“)) F. Duhart rašo apie „riebalų kultūrą, būdingą Pietvakarių regionui“ ir dalį savo darbo skiria produktui „Oie du Sud-Ouest“. Veikale „Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVIe-XXIe siècles“ (liet. „Kelionė laiku. Pietvakarių regiono žąsys tarp atminties ir istorijos, XVII–XXI a.“) (Lenkijos mokslų akademijos metraštis, 18 tomas, 2016 m.) C. Marache ir P. Meyzie parašė skyrių „L'oie du Sud-Ouest au XXIe siècle: Folklore et imaginaire au service d'une production limitée et prestigieuse“ (liet. „Pietvakarių regiono žąsys XXI a.: folkloras ir fantazija gaminant limituotus ir prestižinius produktus“).

Apie *marchés au gras* turgų atidarymą kasmet pranešama įvairiuose straipsniuose ir TV laidose: „Le marché au gras revient depuis près de 30 ans“ (liet. „*Marché au gras* turgus po 30 metų vėl atidaromas“), *Journal La Dépêche*, 2023 m. lapkričio 8 d., ir straipsnis apie *marchés au gras* turgus, paskelbtas interneto svetainėje *France Sud-Ouest – culture et tourisme dans le Sud-Ouest de la France*.

Be to, vietos mugės, pavyzdžiui, „Thiv'Oie“ Tivjė arba „Fest'Oie“ Sarla la Kanedoje (dvyliktosios mugės įvyko 2024 m. kovo 2 ir 3 d. – *Journal Sud-Ouest*, 2024 m. kovo 3 d.), taip pat padeda išlaikyti ir populiarinti produkto gerą vardą.

2018 m. AFAMÉS (pranc. *Association de friands amateurs de mets épicuriens et Savoureux*, liet. Skanaus maisto mėgėjų ir gurmanų draugija) išleido tik produktui „Oie du Sud-Ouest“ skirtą receptų knygą „Il était une foie dans le Sud-Ouest“ (liet. „Kartą buvo žąsis pietvakariuose“), kurioje šios žąsys aprašytos taip: „Kurti receptus, atskleidžiančius produktą „Oie du Sud-Ouest“ – vieną iš mūsų gražiojo regiono gastronomijos brangakmenių – yra tikras malonumas ir neišsemiamas galimybių šaltinis: kepenėlės, krūtinėlė, kakleliai, skilviai, sparnelių dalys, kulšelės, skerdena – visos šių žąsų dalys tinka vienodai puikiai.“

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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