C/2026/421

22.1.2026.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2026/421)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 17. pantu ([1]) trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Oie du Sud-Ouest”

ES Nr.: PGI-FR-03229 – 30.4.2024.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **1. Nosaukums vai nosaukumi**

“Oie du Sud-Ouest”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.1. grupa. Svaiga gaļa (un subprodukti)

Kombinētās nomenklatūras kods

02 – GAĻA UN ĒDAMI GAĻAS SUBPRODUKTI

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Produktu “Oie du Sud-Ouest” iegūst no *Anser anser* sugas pelēko zosu tēviņiem un mātītēm, kas paredzētas *foie gras* ražošanai. Tās audzē brīvā dabā vismaz 91 dienu un pēc tam vismaz 12 dienas nobaro ar piespiedu barošanu.

Zosis “Oie du Sud-Ouest”, kurām audzēšanas beigās piemēro šo tradicionālo nobarošanas posmu, ir labi veidotas, ar augstu tauku saturu, kas redzams visos gabalos, un gandrīz baltu līdz dzeltenīgu ādas un tauku (zemādas un vēdera) krāsu.

1. Veselas “Oie du Sud-Ouest” zosis

“Oie du Sud-Ouest” pārdod veselas un svaigas, pilnībā noplūktas, pienācīgi izņemot visus spalvu kātiņus un bez jebkādām bojājumu pazīmēm (apdegumiem, sasitumiem, skrāpējumiem vai lūzumiem).

Zoss sver vismaz:

— 7 kg vesela ar aknām (nokauta, noplūkta, neizķidāta);

— 6 kg vesela bez aknām (nokauta, noplūkta, neizķidāta, bet ar izņemtām aknām);

— 4 kg vesela, izķidāta (vesela zoss, nokauta, noplūkta un pilnībā izķidāta).

Zosis var tirgot veselas tikai svaigā veidā.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. “Oie du Sud-Ouest” gabali un subprodukti

Gabali un subprodukti tiek iegūti no liemeņiem, kas atlasīti tāpēc, ka to izmērs neatbilst svara kritērijiem.

Gabalus un subproduktus drīkst tirgot svaigus vai ātri sasaldētus.

Sasaldēt drīkst tikai kājas un spārnus, kas paredzēti *confit* ražošanai.

Gabalus un subproduktus drīkst tirgot kā porcijas, kas iegūtas sekundārās sadalīšanas rezultātā (sagriešana šķēlēs, lai iegūtu porciju no sākotnējā produkta).

Lai subproduktus varētu tirgot galapatērētājam, tiem jāatbilst šādām īpašībām:

Termiski neapstrādātas, treknas aknas: zosu aknas, kas iegūtas no zosīm, kuras barotas ar piespiedu barošanu, lai palielinātu tauku saturu aknās.

— Termiski neapstrādātas, treknas aknas sver vismaz 500 g.

— Struktūra: nav pieļaujamas aknas ar graudainu struktūru.

— Aknas var būt atbrīvotas no dzīslām.

— Pēc izvēles var būt pievienotas garšvielas.

Muskuļkunģis: vesels, pilnībā iztīrīts, ar noņemtu iekšējo plēvi un ārējiem taukiem; tajā nedrīkst būt barības vada fragmentu.

Sirds: bez iegriezumiem un ar izņemtu aortu.

Gabali ir pilnībā noplūkti, ar rūpīgi noņemtiem visiem spalvu kātiņiem, un tiem nav bojājumu (apdegumu, sasitumu, skrāpējumu vai lūzumu).

Lai *paletot* un *magret* gabalus varētu tirgot galapatērētājam, tiem jāatbilst šādām īpašībām:

Paletot: visi gaļas gabali, kas ir savstarpēji saistīti ar ādu un zemādas taukiem.

Magret vai *maigret*: krūtiņas fileja no zoss, kas nobarota ar piespiedu barošanu *foie gras* ražošanai.

— *Magret* neietver *aiguillette* (iekšējās filejas) muskuli.

— Tas tiek tirgots ar ādu un zemādas taukiem.

— Tas ir pilnībā noplūkts un rūpīgi apgriezts; tam ir jābūt ieskautam ar vienmērīgi apgrieztu tauku joslu, un gaļas pusē jābūt redzamam nelielam tauku daudzumam.

— *Magret* sver vismaz 300 gramus.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Zosu barība ir garantēti:

— bez ĢMO;

— bez palmu eļļas un tās atvasinājumiem.

Zosīm pastāvīgi ir nodrošināta piekļuve ūdenim.

Zosis baro divos atšķirīgos posmos: audzēšanas posmā un nobarošanas posmā ar piespiedu barošanu.

Audzēšanas posma beigās ir vismaz septiņu dienu sagatavošanās periods nobarošanai, lai zosis varētu sagatavot barošanai ar maltītēm.

Nobarošana ar piespiedu barošanu nozīmē, ka katrai zosij individuāli izdala kukurūzas daudzumu, kas pielāgots tās nobarošanas stadijai un fizioloģiskajai kapacitātei; barošanu veic vismaz 12 dienas, trīs reizes dienā, izņemot pirmo un pēdējo dienu.

Nobarošanas laikā 95 % no barības sausnas satura ir kukurūza, neizmantojot kukurūzas produktus. Attiecīgā kukurūza ir zobveida kukurūza no attiecīgā ģeogrāfiskā apgabala – baseina, kas vēsturiski pazīstams ar šo graudu audzēšanu. Tie ir bagāti ar cieti un ideāli piemēroti zosu nobarošanai.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi "Oie du Sud-Ouest" ražošanas posmi no audzēšanas līdz kaušanai, ķidāšanai un sadalīšanai notiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Līdztekus obligātajai informācijai, kas attiecībā uz pārtikas produktu marķējumu un noformējumu paredzēta tiesību aktos, etiķetē jānorāda šāda informācija:

— Eiropas Savienības AĢIN logotips;

— nosaukums "Oie du Sud-Ouest", ko var papildināt ar šādu informāciju, lai norādītu tirgojamā produkta veidu:

  — veselām zosīm: "entière avec foie" [vesela ar aknām], "entière sans foie" [vesela bez aknām] vai "éviscérée" [izķidāta], aiz nosaukuma "Oie du Sud-Ouest";

  — gabaliem un subproduktiem: norāda gabala vai subprodukta nosaukumu pirms nosaukuma "Oie du Sud-Ouest".

Nosaukumu "Oie du Sud-Ouest" un produkta nosaukumu precizējošos elementus raksta ar vienādu fonta lielumu, veidu un stilu.

Zosīm, kas audzētas, nobarotas ar piespiedu barošanu, nokautas un sadalītas attiecīgajā apgabalā, var izmantot papildu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi:

— tai jāatrodas virs vai zem nosaukuma "Oie du Sud-Ouest", bez jebkādiem citiem elementiem starp papildu norādi un šo nosaukumu;

— tai jābūt rakstītai tikai ar lielajiem burtiem;

— burtiem jābūt vienāda augstuma un vienādā fonta stilā.

Atļauts izmantot arī norādi "Oies élevées et préparées dans le Sud-Ouest" [dienvidrietumos audzētas un apstrādātas zosis]. Šo norādi var precizēt, apzīmējumu "Sud-Ouest" aizstājot ar papildu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi zosīm, kas audzētas, nobarotas ar piespiedu barošanu, nokautas un sadalītas attiecīgajā apgabalā:

— "Oies élevées et préparées dans le Gers" [Žērā audzētas un apstrādātas zosis];

— "Oies élevées et préparées dans les Landes" [Landā audzētas un apstrādātas zosis];

— "Oies élevées et préparées en Périgord" [Perigorā audzētas un apstrādātas zosis];

— "Oies élevées et préparées en Quercy" [Kersī audzētas un apstrādātas zosis].

Marķējumā drīkst norādīt tikai ģeogrāfisko nosaukumu ("Sud-Ouest"), kuram var pievienot papildu ģeogrāfiskās izcelsmes norādes ("Gers", "Landes", "Périgord" vai "Quercy"). Izņemot norādes uz valsts izcelsmi un adreses bloku, jebkādas izcelsmes norādes marķējumā ir aizliegtas.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst turpmāk minētie departamenti un pašvaldības.

Jaunakvitānijas [*Nouvelle-Aquitaine*] reģions:

Korēzas [*Corrèze*], Dordoņas [*Dordogne*], Žirondas [*Gironde*], Landas [*Landes*] Lo un Garonnas [*Lot-et-Garonne*] un Atlantijas Pireneju [*Pyrénées-Atlantiques*] departamenti;

šādas Augšvjennas [*Haute-Vienne*] departamenta pašvaldības: *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* un *Saint-Yrieix-la-Perche*.

Oksitānijas [*Occitanie*] reģions:

Arjēžas [*Ariège*], Aveironas [*Aveyron*], Augšgaronnas [*Haute-Garonne*], Žēras [*Gers*], Lo [*Lot*], Augšpireneju [*Hautes-Pyrénées*], Tarnas [*Tarn*], kā arī Tarnas un Garonnas [*Tarn-et-Garonne*] departamenti;

šādas Obas [*Aube*] reģiona pašvaldības: *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* un *Villespy*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

"Oie du Sud-Ouest" saikne ar izcelsmes vietu ir balstīta uz produkta reputāciju un specifiskajām īpatnībām, ko nosaka augstais tauku saturs. Tas ir saistīts ar īpašo audzēšanas un barošanas metodi, kas ietver pakāpenisku zosu nobarošanu ar piespiedu barošanu, barojot ar zobveida kukurūzu, kurai ir augsts cietes saturs un kura aug attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Ģeogrāfiskais apgabals kopumā atbilst Akvitānijas [*Aquitaine*] baseina ģeoloģiskajai struktūrai – plašam nogulumiežu baseinam, kas veidojies mezozoja laikmetā un aizņem lielu daļu Francijas dienvidrietumu daļas. Rietumos to norobežo Atlantijas okeāns, dienvidos – Pireneju kalnu grēda, austrumos – līnija starp Centrālo masīvu [*Massif Central*] un Kastelnodarī [*Castelnaudary*] pilsētu, bet ziemeļos – Žirondas [*Gironde*] un Dordoņas [*Dordogne*] departamentu administratīvās robežas.

Apgabalu raksturo lauksaimnieciskai izmantošanai piemēroti līdzenumi, nogāzes un plakankalnes, kas mijas ar pļavu un zālāju teritorijām, mežiem un virsāju platībām, kā arī aramzemi. Tajā ir arī plašas pļavu platības, kurās ir daudz nelielu ūdenstilpju un dīķu un kuras apūdeņo daudzas ūdensteces.

Plašās Atlantijas okeāna ietekmes dēļ ģeogrāfiskajā apgabalā valda mērens jūras klimats ar maigu temperatūru un vidējo nokrišņu daudzumu virs 900 mm, kas ir vienmērīgi sadalīts visa gada garumā.

Dienvidrietumos audzētās zosis ir cēlušās no savvaļas pelēkās zoss (*Anser anser*), kas migrēja no Ziemeļu polārā loka uz Arābijas pussalu un jau kopš seniem laikiem ir pieradināta un tiek nobarota.

Dienvidrietumos ūdensputnu audzēšana kopumā un jo īpaši zosu audzēšana attīstījās jau viduslaikos kā tradicionālās jauktās augkopības un lopkopības sistēmas sastāvdaļa.

Kukurūzas ieviešana reģionā 17. gadsimtā radikāli mainīja mājputnu audzēšanu. Dienvidrietumos zosis un kukurūza ir nesaraujami saistītas, jo kukurūzu izmanto zosu barošanai.

Kukurūzas īpatsvara palielināšana zosu uzturā un tās ietekmes uz zosu nobarošanu novērošana 18. gadsimta beigās palīdzēja attīstīt zinātību par piespiedu barošanu. Šī barošanas metode ir maz mainījusies, jo zosis joprojām tiek nobarotas ar kukurūzu veselu un/vai maltu graudu veidā. Tā kā zobveida kukurūzas graudos ir maz celulozes un tie ir bagāti ar miltainu cieti, tie viegli izžūst un ir piemēroti nobarošanas beigu posma barībai. Sākot ar 20. gadsimta 60. gadiem, kukurūzas raža uzlabojās, ļaujot ražotājiem zosu piespiedu barošanā izmantot zobveida kukurūzu, vēlīnu šķirni ar augstu miltainas cietes saturu, kas ir labi piemērota dienvidrietumu maigajam un mitrajam klimatam.

Mazajās saimniecībās liels mājputnu skaits ir būtisks, jo tie ir šo saimniecību galvenais gaļas un tauku avots. Šīs naturālās saimniecības, kurās audzē dažādus kultūraugus, pārsniedz mājsaimniecības pašpietiekamības robežas un pārdod produkcijas pārpalikumus tirgos, kas ir kļuvuši par īstiem specializētiem *marchés au gras* (tradicionāliem trekno zosu un pīļu produktu tirgiem). Zosis klientiem tiek piedāvātas veselā veidā, proti, vai nu liemenis kopā ar aknām, vai arī liemenis un *foie gras* atsevišķi.

Tā patiešām ir tirdzniecības tradīcija, kas ir daļa no Francijas dienvidrietumu kultūras.

Šādi tirgi joprojām ir sastopami visos Francijas dienvidrietumos, piemēram, Žērā [*Gers*] (*Samatan* tirgus), Landā [*Landes*] (*Peyrehorade* tirgus), Perigorā [*Périgord*] (*Périgeux* tirgus) un Kersī [*Quercy*] (*Cahors* tirgus). Šiem tirgiem ir arī svarīga nozīme nozares speciālistu (pārstrādātāju/konservu ražotāju) un restorānu apgādē.

19. gadsimtā rūpnieciskā revolūcija veicināja transporta tīklu attīstību, kas ļāva ar dzelzceļa palīdzību (*Compagnie du Midi*) apgādāt Parīzes [*Paris*] tirgus ar produktiem no Francijas dienvidrietumiem. To apliecina *Baqué* 1949. gada darbs *En Gascogne gersoise: deux siècles d'histoire économique 1750-1949* (Žēras [*Gers*] reģions Gaskoņā: divi ekonomikas vēstures gadsimti no 1750. līdz 1949. gadam), kurā teikts: "Katra kantona administratīvajā centrā, kur ir dzelzceļa stacija, tirgotāji apbraukā tuvākos tirgus, lai vispirms savāktu un pēc tam nosūtītu kastes ar olām, mājputniem un *foie gras* uz Bordo, Parīzi vai Angliju."

1968. gada lauksaimniecības statistikā nobarotās zosis ir uzskaitītas tikai Francijas dienvidrietumos, savukārt cepšanai paredzētās zosis tika ražotas visos Francijas reģionos.

Ražošana pašlaik ir koncentrēta dažos galvenajos apgabalos, kas atbilst papildu ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm (Žēra [*Gers*], Landa [*Landes*], Perigora [*Périgord*] un Kersī [*Quercy*]), kuros joprojām notiek tradicionālie *marchés au gras*.

"Oie du Sud-Ouest" atšķiras no citiem zosu audzēšanas veidiem: tā nav cepšanai paredzēta zoss, bet gan zoss, kas nobarota ar piespiedu barošanu tauku ieguvei, kā arī gaļas ieguvei *confit* un *foie gras* ražošanai.

"Oie du Sud-Ouest" ir labi veidota; tai raksturīgs augsts tauku saturs, kas redzams visos gabalos, kā arī āda un tauki (zemādas un vēdera)gandrīz baltā līdz dzeltenīgā krāsā.

Šī nobarošana ir izteikta visos "Oie du Sud-Ouest" gabalos, un gan *magret*, gan *foie gras* ir ievērojama masa.

Francijas dienvidrietumu klimats ar maigu temperatūru un regulāriem nokrišņiem nodrošina ideālus apstākļus zosu turēšanai brīvā dabā. Ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst:

— pļavu un zālāju teritorijas vai mežu un virsāju platības, kas ir piemērotas zosu ganību ierīkošanai;

— aramzeme, kurā audzē kukurūzu zosu barošanai un jo īpaši to nobarošanai ar piespiedu barošanu.

Kukurūzas audzēšana ir ļāvusi lauksaimniekiem attīstīt tehnisko zinātību, kuras pamatā ir šīs labības koncentrēta izplatīšana un zosu pakāpeniska nobarošana ar piespiedu barošanu. Nobarošana ar piespiedu barošanu nozīmē, ka katrai zosij vairākas reizes dienā vairākas dienas tiek izdalīts kukurūzas daudzums, kas pielāgots tās nobarošanas stadijai un fizioloģiskajai kapacitātei. Piespiedu barošanas meistaru zinātība ļauj iegūt labi attīstītus dzīvniekus ar augstu tauku saturu.

"Oie du Sud-Ouest" reputācija ir nostiprinājusies arī, pateicoties *marchés au gras*, kas ir apgādes avots gan privātpersonām, gan konservu ražotājiem Francijas dienvidrietumos.

Pateicoties saglabāšanas tehnoloģiju uzlabojumiem (aseptiskajai konservēšanai) un transporta iespēju paplašināšanai, kas ļāva attīstīt reģionālos, nacionālos un starptautiskos tirdzniecības kanālus, daži tirdzniecības uzņēmumi ir kļuvuši par Francijas dienvidrietumu gastronomijas vizītkartēm, piedāvājot zosu produktus gan Francijā, gan starptautiskā mērogā.

19. gadsimtā izveidotie *marchés au gras* joprojām darbojas gan komerciālā, gan tūrisma jomā. Tas, ka *marchés au gras* ir Francijas dienvidrietumu kultūras sastāvdaļa, skaidri apliecina šo mantojumu.

Savā darbā "De confit en foie gras – Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest" [No *confit* līdz *foie gras* – Francijas dienvidrietumu zosu un pīļu vēsture] (2009, izd. *Elkar –Terres et Gens* [Zemes un cilvēki]), *F. Duhart* raksta par "ar Francijas dienvidrietumiem saistītu tauku kultūru" un daļu sava darba velta "Oie du Sud-Ouest". Darbā "Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVIe-XXIe siècles" [Ceļojums cauri laikam. Francijas dienvidrietumu zoss starp atmiņu un vēsturi, 16.–21. gadsimts] (*Annales de l'Académie Polonaise des Sciences* [Polijas Zinātņu akadēmijas gadagrāmatas], 18. sēj., 2016) *C. Marache* un *P. Meyzie* vienu nodaļu velta tematam "L'oie du Sud-Ouest au XXIe siècle: Folklore et imaginaire au service d'une production limitée et prestigieuse" ["Oie du Sud-Ouest" 21. gadsimtā: folklora un iztēle ierobežotas un prestižas ražošanas kontekstā].

Dažādi preses raksti un televīzijas sižeti katru gadu vēsta par *marchés au gras* atklāšanu. ("Le marché au gras revient depuis près de 30 ans" [*Marché au gras* atgriežas pēc 30 gadiem], *Journal La Dépêche*, 2023. gada 8. novembrī; kā arī "Les márches au gras", publicēts tīmekļa vietnē *France Sud-Ouest – culture et tourisme dans le Sud-Ouest de la France*).

Līdzīgi arī vietējie gadatirgi, piemēram, "Thiv'Oie" Tivjē [*Thiviers*] vai "Fest'Oie" Sarlā [*Sarlat*] (kas divpadsmito reizi notika 2024. gada 2. un 3. martā – *Journal Sud-Ouest*, 2024. gada 3. marts), palīdz uzturēt un attīstīt produkta reputāciju.

2018. gadā *AFAMÉS* (*Association de friands amateurs de mets épicuriens et Savoureux*) publicēja recepšu grāmatu, kas pilnībā veltīta "Oie du Sud-Ouest", ar nosaukumu *Il était une foie dans le Sud-Ouest* [Reiz bija aknas Francijas dienvidrietumos], kurā zoss ir aprakstīta šādi: "Tādu recepšu radīšana, kas izceļ "Oie du Sud-Ouest", kas ir viens no mūsu skaistā reģiona gastronomiskā kroņa dārgumiem, ir patiesa bauda, kas sniedz neizsmeļamas iespējas: aknas, krūtiņa, kakls, muskuļkuņģis, spārnu vidusdaļas, kājas, liemenis – viss ir vienlīdz piemērots."

Atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju

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