C/2026/421

22.1.2026

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2026/421)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill [1].

DOKUMENT UNIKU

"Oie du Sud-Ouest"

Nru tal-UE: PGI-FR-03229 — 30.4.2024

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet**

"Oie du Sud-Ouest"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Franza

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.1. Laħam frisk (u ġewwieni)

Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda

02 – LAĦAM U ĠEWWIENI TAL-LAĦAM LI JITTIEKEL

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

L-"Oie du Sud-Ouest" huwa magħmul mill-wiżż griż maskili u femminili tal-ispeċi *Anser anser* maħsub għall-produzzjoni tal-foie gras. Dan jitrabba fil-beraħ u jissemmen permezz tat-tagħlif sfurzat mill-età ta' mill-inqas 91 jum għal perjodu minimu ta' 12-il jum.

Il-wiżż "Oie du Sud-Ouest" li jgħaddi minn dan l-istadju tal-finitura tradizzjonali huwa ffurmat sew, bi grad għoli ta' kontenut ta' xaħam li jidher fil-qatgħat kollha u ġilda u xaħam (taħt il-ġilda u fuq l-addome) ta' lewn abjad miksur għal isfar.

1. "Oie du Sud-Ouest" sħiħ

L-"Oie du Sud-Ouest" jiġi kkummerċjalizzat sħiħ u frisk, imnittef kompletament, bil-pezzijiet tar-rix imneħħijin kif suppost u b'ebda sinjal ta' korriment (ħruq, tbenġil, grif jew ksur).

Jiżen tal-anqas:

— 7 kg sħiħ, bil-fwied (skarnat, imnittef, mhux imnaddaf mill-organi);

— 6 kg sħiħ, mingħajr il-fwied (skarnat, imnittef, mhux imnaddaf mill-organi iżda bil-fwied imneħħi);

— 4 kg sħiħ, imnaddaf mill-organi (wiżża sħiħa skarnata, imnittfa u kompletament imnaddfa mill-organi).

Il-wiżż jista' jiġi kkummerċjalizzat sħiħ biss meta jkun frisk.

[1] Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Qatgħat u ġewwieni tal-“Oie du Sud-Ouest”

Il-qatgħat u l-ġewwieni jiġu minn karkassi li jintgħażlu minħabba li d-daqs tagħhom ma jissodisfax il-kriterji tal-piż.

Il-qatgħat u l-ġewwieni jistgħu jiġu kkumerċjalizzati friski jew iffriżati.

Jistgħu jiġu ffriżati biss ir-riġlejn u l-ġwienaħ maħsuba għall-produzzjoni tal-confit.

Il-qatgħat u l-ġewwieni jistgħu jiġu kkummerċjalizzati bħala porzjonijiet minn qatgħa sekondarja (proċess tat-tfettit biex jinkiseb porzjon mill-prodott oriġinali).

Sabiex jiġi kkummerċjalizzat għall-konsumatur finali, il-ġewwieni jrid ikollu l-karatteristiċi li ġejjin:

Fwied imsemmen nej: il-fwied tal-wiżża li tkun ingħatat tagħlif sfurzat sabiex jissemmen il-fwied.

— Il-fwied imsemmen nej jiżen tal-anqas 500 g.

— Sawra: il-fwied b’sawra granulari huwa eskluż.

— Hemm l-għażla li jitneħħewlu l-vini.

— Hemm l-għażla li jitħawwar.

Qanżħa: sħiħa, imnaddfa kompletament, il-kisja ta’ ġewwa u x-xaħam ta’ barra jitneħħew. Ma jridx ikun hemm biċċiet ta’ esofagu preżenti.

Qalb: mingħajr qatgħat u l-aorta tkun tneħħiet.

Il-qatgħat huma mnittfin kompletament, u l-pezzijiet tar-rix kollha jitneħħew kif suppost u mingħajr difetti (ħruq, tbenġil, grif jew ksur).

Sabiex jiġu kkummerċjalizzati għall-konsumatur finali, il-qatgħat tal-*paletot* u tal-*magret* irid ikollhom il-karatteristiċi li ġejjin:

Paletot (“is-saff ta’ barra”): il-biċċiet kollha tal-laħam imqabbda ma’ xulxin bil-ġilda u bix-xaħam taħt il-ġilda.

Magret jew *maigret*: il-flett tas-sider minn wiżża msemmna permezz tat-tagħlif sfurzat għall-produzzjoni tal-foie gras.

— Il-*magret* ma jinkludix il-muskolu *aiguillette* (il-flett ta’ ġewwa).

— Jiġi ppreżentat miksi bil-ġilda u bix-xaħam taħt il-ġilda.

— Huwa kompletament imnittef u mirqum bir-reqqa. Mad-dawra tiegħu jrid ikun hemm ċirku ta’ xaħam mirqum b’mod uniformi b’ammont żgħir viżibbli fuq in-naħa tal-laħam.

— Il-*magret* jiżen tal-anqas 300 gramma.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

L-għalf tal-wiżż huwa ggarantit li huwa:

— mingħajr OĠM;

— mingħajr żejt tal-palma u d-derivattivi tiegħu.

Il-wiżż għandu aċċess mingħajr limitu għall-ilma l-ħin kollu.

Il-wiżż jitgħalef f’żewġ stadji distinti: it-trobbija u s-simna permezz tat-tagħlif sfurzat.

Fi tmiem l-istadju tat-trobbija hemm perjodu ta’ mill-anqas 7 ijiem ta’ tħejjija għas-simna, biex il-wiżż ikun jista’ jitħejja għat-tmigħ fil-forma ta’ grix.

Is-simna permezz tat-tagħlif sfurzat tinvolvi t-tqassim, lil kull wiżża individwali, ta’ kwantità ta’ qamħirrum, adattat għall-istadju ta’ simna tagħha u għall-kapaċità fiżjoloġika tagħha, għal perjodu minimu ta’ 12-il jum, tliet darbiet kuljum bl-eċċezzjoni tal-ewwel u tal-aħħar jum.

Matul is-simna, 95 % tal-kontenut xott fl-għalf ikun qamħirrum, b’ebda prodott tal-qamħirrum. Il-qamħirrum inkwistjoni huwa qamħirrum tat-tip *Zea mays indentata* li joriġina fiż-żona ġeografika, baċir li storikament huwa magħruf għat-tkabbir ta’ din il-ħabba, li hija rikka fil-lamtu u hija ideali għas-simna tal-wiżż.

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-passi kollha fil-produzzjoni tal-"Oie du Sud-Ouest", mit-trobbija sal-iskarnar, it-tindif mill-organi u t-tqattigħ, jitwettqu fiż-żona ġeografika.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Minbarra l-informazzjoni obbligatorja prevista mil-leġiżlazzjoni dwar it-tikkettar u l-preżentazzjoni tal-oġġetti tal-ikel, it-tikketti jridu jinkludu dan li ġej:

— il-logo tal-IĠP tal-Unjoni Ewropea;

— l-isem "Oie du Sud-Ouest", li jista' jiġi ssupplimentat bl-informazzjoni li ġejja sabiex jiġi speċifikat it-tip ta' prodott li qed jiġi kkummerċjalizzat:

  — Għall-wiżż sħiħ: "entière avec foie" [sħiħ bil-fwied], "entière sans foie" [sħiħ mingħajr il-fwied] jew "éviscérée" [imnaddaf mill-organi], imqiegħda wara l-isem "Oie du Sud-Ouest";

  — Għall-qatgħat u għall-ġewwieni: l-isem tal-qatgħa jew tal-ġewwieni, imqiegħed qabel l-isem "Oie du Sud-Ouest".

L-isem "Oie du Sud-Ouest" u l-elementi li jispeċifikaw l-isem tal-prodott jinkitbu bl-istess daqs, tip u stil tat-tipa.

Tista' tintuża indikazzjoni ġeografika addizzjonali għall-wiżż imrobbi, mitmugħ sfurzat, skarnat u mqatta' fiż-żona korrispondenti:

— trid titqiegħed fuq jew taħt l-isem "Oie du Sud-Ouest", mingħajr kwalunkwe element ieħor li jisseparahom;

— trid tinkiteb kollha b'ittri kbar;

— l-ittri jridu jkunu tal-istess għoli u bl-istess stil tat-tipa.

Huwa permess ukoll l-użu tal-indikazzjoni "Oies élevées et préparées dans le Sud-Ouest" [wiżż imrobbi u mħejji fil-Lbiċ]. Din l-indikazzjoni tista' ssir aktar preċiża billi t-terminu "Sud-Ouest" jiġi sostitwit b'indikazzjoni ġeografika addizzjonali għall-wiżż imrobbi, mitmugħ sfurzat, skarnat u mqatta' fiż-żona korrispondenti:

— "Oies élevées et préparées dans le Gers" [wiżż imrobbi u mħejji f'Gers];

— "Oies élevées et préparées dans les Landes" [wiżż imrobbi u mħejji f'Landes];

— "Oies élevées et préparées dans en Périgord" [wiżż imrobbi u mħejji f'Périgord];

— "Oies élevées et préparées dans en Quercy" [wiżż imrobbi u mħejji fi Quercy].

Fuq it-tikkettar jista' jidher biss l-isem ġeografiku ("Sud-Ouest"), possibbilment issupplimentat minn indikazzjonijiet ġeografiċi addizzjonali ("Gers", "Landes", "Périgord" jew "Quercy"). Minbarra r-referenzi għall-oriġini nazzjonali u l-blokk tal-indirizz, kwalunkwe dežinjazzjoni tal-provenjenza fuq it-tikkettar hija pprojbita.

4. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika tikkonsisti mid-dipartimenti u mill-muniċipalitajiet li ġejjin:

Ir-reġjun ta' Nouvelle-Aquitaine:

id-dipartimenti ta' Corrèze, Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne u Pyrénées-Atlantiques;

il-muniċipalitajiet li ġejjin fid-dipartiment ta' 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 u Saint-Yrieix-la-Perche.

Ir-reġjun ta' Occitanie:

id-dipartimenti ta' Ariège, Aveyron, Haute-Garonne, Gers, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn u Tarn-et-Garonne;

il-muniċipalitajiet li ġejjin fid-dipartiment ta' 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 u Villespy.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta mal-oriġini tal-"Oie du Sud-Ouest" hija bbażata fuq ir-reputazzjoni tiegħu u n-natura speċifika tiegħu, li ġejja mill-kontenut għoli tiegħu ta' xaħam. Dan huwa marbut mal-metodu speċifiku tiegħu ta' trobbija u ta' tmigħ, li jinvolvi proċess gradwali ta' simna tal-wiżż permezz tat-tagħlif sfurzat billi jintuża qamħirrum tat-tip *Zea mays indentata* rikk fil-lamtu li joriġina fiż-żona ġeografika.

Iż-żona ġeografika tikkorrispondi b'mod ġenerali mal-istruttura ġeoloġika tal-Baċir Aquitaine, baċir sedimentarju kbir iffurmat fl-Era Mesożojka li jokkupa parti kbira mil-Lbiċ ta' Franza. Min-naħa tal-Punent tmiss mal-Oċean Atlantiku, min-Nofsinhar mal-medda muntanjuża tal-Pirinej, mil-Lvant ma' linja bejn il-Massif Central u l-belt ta' Castelnaudary u mit-Tramuntana mal-konfini amministrattivi tad-dipartimenti ta' Gironde u ta' Dordogne.

Hija kkaratterizzata minn suċċessjoni ta' pjanuri, ta' xaqlibiet u ta' plateaux adattati għall-kultivazzjoni, li jalternaw bejn żoni ta' mergħat u art bil-ħaxix jew ta' foresta u ta' art xagħrija, flimkien ma' raba' li jinħadem. Għandha wkoll żoni kbar ta' mergħat li fihom wieħed isib korpi tal-ilma u għadajjar u msaqqija minn bosta kanali tal-ilma.

Bl-esponiment sostanzjali tagħha għall-Oċean Atlantiku, iż-żona ġeografika għandha klima marittima moderata b'temperaturi moderati u bi preċipitazzjoni medja ta' aktar minn 900 mm, imqassma b'mod uniformi matul is-sena.

Il-wiżż imrobbi fil-Lbiċ huwa dixxendent tal-wiżża griża selvaġġa (*Anser anser*), li emigrat miċ-Ċirku tal-Artiku għall-Peniżola Għarbija u ntwera li ġiet iddomestikata u ssemmnet sa minn żmien il-qedem.

Fil-Lbiċ, it-trobbija tat-tajr tal-ilma inġenerali u l-wiżż b'mod partikolari żviluppat sa mill-Medju Evu bħala parti mis-sistema tradizzjonali ta' kultivazzjoni mħallta u ta' trobbija tal-annimali.

L-introduzzjoni tal-qamħirrum fir-reġjun matul is-seklu 17 irrivoluzzjonat it-trobbija tal-pollam tal-irziezet. Fil-Lbiċ, il-wiżż u l-qamħirrum huma marbutin sew ma' xulxin, fejn wieħed jagħlef lill-ieħor.

Iż-żieda fil-proporzjon tal-qamħirrum fid-dieta tal-wiżż u l-osservazzjoni tal-effetti tagħha fuq is-simna tal-wiżż għenet biex jiġi żviluppat għarfien espert fit-tagħlif sfurzat lejn l-aħħar tas-seklu 18. Dan il-metodu ta' tmigħ ftit li xejn inbidel, u l-wiżż għadu jissemmen bil-qamħirrum li jingħata fil-forma ta' qlub sħaħ u/jew miħunin. Minħabba li għandhom kontenut baxx ta' ċellulożju u rikk fil-lamtu b'konsistenza tad-dqiq, il-qlub tal-qamħirrum tat-tip *Zea mays indentata* jinxfu faċilment u jistgħu jsiru għalf għall-finitura. Mis-snin 60 'il quddiem, ir-rendimenti tal-qamħirrum tjiebu u ppermettew lill-produtturi jużaw qamħirrum tat-tip *Zea mays indentata*, varjetà tardiva rikka fil-lamtu b'konsistenza tad-dqiq u adattata sew għall-klima moderata u umduża tal-Lbiċ, meta l-wiżż jingħata tagħlif sfurzat.

F'farms żgħar, il-bdiewa jkollhom għadd kbir ta' pollam tal-irziezet fuq xiex jibbażaw, peress li dan huwa s-sors ewlieni tagħhom ta' laħam u ta' xaħam. Dawn il-farms ta' sussistenza ta' kultivazzjoni mħallta jitbiegħdu mill-awtosuffiċjenza domestika tagħhom biex ibigħu l-eċċess tagħhom fis-swieq, li saru *marchés au gras* [swieq tax-xaħam] ġenwini u ta' speċjalità. Il-wiżż jiġi offrut sħiħ lill-klijenti, jiġifieri l-karkassa u l-fwied flimkien, jew il-karkassa u l-foie gras separatament.

Tabilħaqq din hija tradizzjoni kummmerċjali li hija parti mill-kultura tal-Lbiċ.

Dawn is-swieq għadhom jinstabu fil-Lbiċ, pereżempju f'Gers (is-suq Samatan), Landes (is-suq Peyrehorade), Périgord (is-suq Périgeux) u Quercy (is-suq Cahors). Dawn is-swieq għandhom ukoll rwol importanti biex ifornu lill-professjonisti fis-settur (proċessuri/preżervaturi) u lir-ristoranti.

Fis-seklu 19, ir-rivoluzzjoni industrijali tat bidu għal networks tat-trasport li ppermettew lis-swieq ta' Pariġi jiġu forniti bi prodotti mil-Lbiċ permezz tal-ferrovija (Compagnie du Midi), kif juri x-xogħol tal-1949 ta' Baqué *En Gascogne gersoise: deux siècles d'histoire économique 1750-1949* [Fir-reġjun ta' Gers ta' Gascony: żewġ sekli ta' storja ekonomika 1750-1949], li jgħid: "Fiċ-ċentru amministrattiv ta' kull canton, fejn hemm stazzjon tal-ferrovija, in-negozjanti jaħartu s-swieq tal-inħawi biex l-ewwel jiġbru u mbagħad jibagħtu kaxxi tal-bajd, pollam u foie gras lejn Bordeaux, Pariġi jew l-Ingilterra."

Fl-istatistika agrikola għall-1968, il-wiżż imsemmen huwa elenkat biss fil-Lbiċ, filwaqt li l-wiżż għax-xiwi kien jiġi prodott fir-reġjuni kollha ta' Franza.

Il-produzzjoni issa hija kkonċentrata fi ftit żoni tal-qalba li jikkorrispondu għall-indikazzjonijiet ġeografiċi addizzjonali (Gers, Landes, Périgord u Quercy), fejn għadhom isiru l-*marchés au gras* tradizzjonali.

L-"Oie du Sud-Ouest" ivarja mill-produzzjoni ta' wiżż ieħor: ma huwiex wiżża għax-xiwi, iżda wiżża msemmna permezz tat-tagħlif sfurzat biex jinkiseb ix-xaħam, il-laħam biex isir il-confit u l-foie gras.

L-"Oie du Sud-Ouest" huwa ffurmat sew, bi grad għoli ta' kontenut ta' xaħam li jidher fil-qatgħat kollha u ġilda u xaħam (taħt il-ġilda u fuq l-addome) ta' lewn miksur għal isfar.

Din is-simna hija partikolari fuq il-qatgħat kollha tal-"Oie du Sud-Ouest" u l-*magret* u l-foie gras għandhom piż sinifikanti.

Il-klima fil-Lbiċ, fejn hemm temperaturi moderati u tagħmel xita regolari, tipprovdi l-kundizzjonijiet ideali biex il-wiżż jinżamm fil-beraħ. Iż-żona ġeografika tikkonsisti minn:

— żoni ta' mergħat u ta' art bil-ħaxix jew ta' foresta u ta' art xagħrija, li huma favorevoli biex jiġu stabbiliti l-mergħat tal-wiżż;

— raba' li jinħadem li jintuża biex jitkabbar il-qamħirrum użat għat-tagħlif tal-wiżż u fuq kollox biex jissemmen permezz tat-tagħlif sfurzat.

Il-kultivazzjoni tal-qamħirrum ippermettiet lill-bdiewa jiżviluppaw l-għarfien prattiku tekniku abbażi tad-distribuzzjoni konċentrata ta' dawn iċ-ċereali u l-proċess gradwali tas-simna tal-wiżż permezz tat-tagħlif sfurzat. Is-simna permezz tat-tagħlif sfurzat tinvolvi t-tqassim, lil kull wiżża individwali, ta' kwantità ta' qamħirrum, adattat għall-istadju ta' simna tagħha u għall-kapaċità fiżjoloġika tagħha, diversi drabi kuljum għal diversi jiem. L-għarfien prattiku ta' dawk li jamministraw it-tagħlif sfurzat jagħmilha possibbli li jiġu prodotti annimali żviluppati tajjeb b'kontenut għoli ta' xaħam.

Ir-reputazzjoni tal-"Oie du Sud-Ouest" kibret ukoll fil-*marchés au gras*, li huma sors ta' provvista għall-individwi privati kollha u l-preżervaturi fil-Lbiċ.

Bis-saħħa ta' titjib fit-tekniki ta' preżevazzjoni (it-tqegħid f'laned b'mod asettiku) u tal-espansjoni tal-għażliet tat-trasport li ppermettew l-iżvilupp tal-kanali tal-kummerċjalizzazzjoni reġjonali, nazzjonali u internazzjonali, ċerti kumpaniji kummerċjali saru vetrini tal-gastronomija tal-Lbiċ, u jikkummerċjalizzaw prodotti tal-wiżż kemm fi Franza kif ukoll f'livell internazzjonali.

Il-*marchés au gras* stabbiliti fis-seklu 19 għadhom għaddejjin bl-attivitajiet kummerċjali u turistiċi tagħhom sal-lum il-ġurnata. Il-fatt li l-*marchés au gras* huma parti mill-kultura tal-Lbiċ huwa prova ċara ta' dan il-wirt.

Fix-xogħol tiegħu "De confit en foie gras – Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest" [Mill-confit għall-foie gras – Storja tal-wiżż u tal-papri fil-Lbiċ] (2009, ed. Elkar –*Terres et Gens* [Artijiet u popli]), F. Duhart jikteb dwar "kultura ta' xaħam marbuta mal-Lbiċ" u jiddedika parti mix-xogħol tiegħu għall-"Oie du Sud-Ouest". Fi "Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVIe-XXIe siècles" [Vjaġġ fiż-żmien. Il-wiżża tal-Lbiċ bejn memorja u storja, is-sekli 16-21] (*Annales de l'Académie Polonaise des Sciences* [Annali tal-Akkademja Pollakka tax-Xjenzi], il-vol. 18, 2016) C. Marache u P. Meyzie jiddedikaw kapitlu għal-"L'oie du Sud-Ouest au XXIe siècle: Folklore et imaginaire au service d'une production limitée et prestigieuse" [L-"'Oie du Sud-Ouest' fis-seklu 21: il-foklor u l-fantażija fis-servizz ta' produzzjoni limitata u prestiġjuża"].

Kull sena, diversi artikli tal-istampa u segmenti televiżivi jirrapportaw dwar il-ftuħ tal-*marchés au gras*. ("Le marché au gras revient depuis près de 30 ans" [Il-*marché au gras* jirritorna wara 30 sena], *Journal La Dépêche*, it-8 ta' Novembru 2023; u "Les márches au gras" ippubblikat fuq is-sit web *France Sud-Ouest – culture et tourisme dans le Sud-Ouest de la France*).

B'mod simili, fieri lokali bħal "Thiv'Oie" f'Thiviers jew "Fest'Oie" f'Sarlat (li t-12-il edizzjoni tiegħu saret fit-2 u fit-3 ta' Marzu 2024 – *Journal Sud-Ouest*, it-3 ta' Marzu 2024) jgħinu wkoll biex tinżamm u tiġi żviluppata r-reputazzjoni tal-prodott.

Fl-2018, l-AFAMÉS (Association de friands amateurs de mets épicuriens et savoureux) ippubblikat ktieb ta' riċetti ddedikat kollu kemm hu għall-"Oie du Sud-Ouest" bit-titlu *Il était une foie dans le Sud-Ouest* [Darba fost il-fwied fil-Lbiċ], li fih il-wiżża ġiet deskritta kif ġej: "Il-ħolqien ta' riċetti li juru l-'Oie du Sud-Oues', wieħed mill-ġojjelli fil-kuruna gastronomika tar-reġjun mill-isbaħ tagħna, huwa għaxqa mimlija opportunitajiet: il-fwied, is-sider, l-għonq, il-qanżħiet, il-partijiet imlaħħmin tal-ġwienaħ, ir-riġlejn, il-karkassa – kollox jaħdem tajjeb indaqs."

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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