Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/421

22.1.2026

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2026/421)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

"Oie du Sud-Ouest"

EU nr.: PGI-FR-03229 — 30.4.2024

BOB ( ) BGA (X)

1. **1. Naam/namen**

"Oie du Sud-Ouest"

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.1. Vers vlees (en vers slachtafval)

Code van de gecombineerde nomenclatuur

02 — VLEES EN EETBARE SLACHTAFVALLEN

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Oie du Sud-Ouest" is afkomstig van grijze ganzen (mannelijk en vrouwelijk) van de soort *Anser anser*, bestemd voor de productie van foie gras. De ganzen worden in de open lucht opgefokt en worden ten vroegste na 90 dagen door middel van dwangvoeding gemest gedurende een periode van ten minste 12 dagen.

"Oie du Sud-Ouest" die op deze traditionele manier is afgemest, heeft een goede bevleesdheid met een hoge vetbedekking, die op alle stukken te zien is, met vel en vet (subcutaan en abdominaal) in een gebroken witte tot gele kleur.

1 — "Oie du Sud-Ouest", in zijn geheel

"Oie du Sud-Ouest" wordt in zijn geheel en vers op de markt gebracht, en volledig geplukt, waarbij de aanhechtingen van de pluimen correct zijn verwijderd, en vertoont geen letsels (brandwonden, bloeduitstortingen, schrammen of breuken).

"Oie du Sud-Ouest" weegt ten minste:

— 7 kg in zijn geheel, met lever (geslacht, geplukt, niet leeggehaald);

— 6 kg in zijn geheel, zonder lever (geslacht, geplukt, niet leeggehaald, maar de lever is verwijderd);

— 4 kg in zijn geheel, leeggehaald (hele geslachte gans, geplukt en volledig leeggehaald).

De hele gans mag slechts in de staat "vers" in de handel worden gebracht.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2 — deelstukken en slachtafvallen van “Oie du Sud-Ouest”

De deelstukken en slachtafvallen zijn afkomstig van karkassen die op basis van hun bevleesdheid niet aan het gewichtscriterium voldoen.

Deelstukken en slachtafvallen mogen vers of diepgevroren in de handel worden gebracht.

Alleen bouten en vleugels die bestemd zijn voor de vervaardiging van confit, mogen worden ingevroren.

De deelstukken en slachtafvallen mogen in de handel worden gebracht als porties verkregen door een secundaire versnijding (snijproces om een deel van het oorspronkelijke product te verkrijgen).

Om in de handel te worden gebracht voor de consument moeten slachtafvallen aan de volgende kenmerken voldoen:

Rauwe foie gras: lever van ganzen die zijn overvoederd om de lever vet te mesten.

— Rauwe foie gras weegt ten minste 500 g.

— Textuur: levers met een granuleuze textuur zijn uitgesloten.

— De lever mag al dan niet ontaderd zijn.

— De lever mag al dan niet op smaak gebracht zijn.

Spiermaag: geheel, perfect gereinigd, ontdaan van de binnenwand, het vet aan de buitenkant moet worden verwijderd. De maag mag geen stukjes slokdarm bevatten.

Hart: vertoont geen snijwonden, en de aorta is verwijderd.

De deelstukken zijn volledig geplukt, waarbij de aanhechtingen van de pluimen correct zijn verwijderd, en vertoont geen letsels (brandwonden, bloeduitstortingen, schrammen of breuken).

Om aan de eindverbruiker in de handel te worden gebracht, moeten de paletot en de magret aan de volgende kenmerken voldoen:

Paletot (of “manteau”): alle stukken vlees die door vel en vet subcutaan met elkaar verbonden zijn.

Magrets (of “maigrets”): het spierstuk van de borst die de filet vormt van een gans die door middel van dwangvoeding is vetgemest voor de productie van foie gras.

— De magret bevat niet het spierstuk van de aiguillette.

— De magret wordt aangeboden met het vel en het onderhuidse vet.

— De magret is perfect geplukt en zorgvuldig gepareerd. Pareren betekent hier gelijk bijsnijden, in kransvorm, waarbij aan de kant van het vlees een beetje vet zichtbaar is.

— De magret weegt ten minste 300 gram.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De voeding van ganzen is gegarandeerd:

— GGO-vrij;

— vrij van palmolie en derivaten.

De ganzen hebben te allen tijde en naar believen toegang tot water.

De voedering bestaat uit twee afzonderlijke fasen: opfokken en vetmesten door middel van dwangvoeding.

Aan het einde van de opfokperiode wordt een overgangsfase naar het vetmesten van minimaal zeven dagen gehanteerd om de ganzen voor te bereiden op voeding per maaltijd.

Het vetmesten door middel van dwangvoeding houdt in dat aan elke gans gedurende ten minste twaalf dagen, ten minste drie keer per dag met uitzondering van de eerste en de laatste dag, een hoeveelheid maïs wordt verstrekt die is aangepast aan het vetmeststadium en de fysiologische capaciteit van de gans.

95 % van de droge stof in het droge extract van het voeder tijdens de vetmesting bestaat uit maïs zonder maïsderivaten. Het gaat om platte maïs uit het geografische gebied, het historische gebied waar dit zetmeelrijke graan wordt geteeld, dat ideaal is voor het vetmesten van ganzen.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle onderdelen van de productie van "Oie du Sud-Ouest", van de opfok tot de slacht — het verwijderen van de ingewanden, het uitsnijden — vinden plaats in het geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Naast de verplichte vermeldingen uit hoofde van de regelgeving inzake de etikettering en de presentatie van levensmiddelen moet op het etiket het volgende staan:

— het BGA-logo van de Europese Unie;

— de benaming "Oie du Sud-Ouest" mag worden aangevuld met de volgende vermeldingen ter aanduiding van het type product dat in de handel wordt gebracht:

— ○ Voor de hele gans: "heel met lever", "heel zonder lever" of "leeggehaald", geplaatst onder de naam "Oie du Sud-Ouest",

— ○ Voor deelstukken en slachtafvallen: de naam van het snijstuk of het slachtafval, geplaatst vóór de naam "Oie du Sud-Ouest".

De naam "Oie du Sud-Ouest" en de elementen die de naam van het product verduidelijken worden vermeld in dezelfde lettergrootte, hetzelfde lettertype en dezelfde stijl.

Er mag een aanvullende geografische aanduiding worden gebruikt voor ganzen die worden opgefokt, vetgemest, geslacht en versneden in het desbetreffende gebied:

— De aanduiding wordt boven of onder de benaming "Oie du Sud-Ouest" geplaatst, zonder enig ander element dat ze van elkaar scheidt;

— wordt volledig in hoofdletters geschreven;

— en wordt weergegeven in dezelfde hoofdletterhoogte en hetzelfde lettertype.

Het is ook toegestaan de vermelding "Oies élevées et préparées dans le Sud-Ouest" ("Ganzen gefokt en bereid in Zuidwest-Frankrijk") te gebruiken. Deze aanduiding kan worden gespecificeerd door de term "Sud-Ouest" te vervangen door de aanvullende geografische aanduiding voor ganzen die in het desbetreffende gebied zijn gefokt, vetgemest, geslacht en versneden:

— ○ "ganzen gefokt en bereid in de Gers";

— ○ "ganzen gefokt en bereid in Landes";

— ○ "ganzen gefokt en bereid in de Périgord";

— ○ "ganzen gefokt en bereid in Quercy".

Alleen de geografische benaming ("Sud-Ouest") mag op het etiket worden aangevuld met aanvullende geografische aanduidingen ("Gers", "Landes", "Périgord" of "Quercy"). Behalve verwijzingen naar de nationale oorsprong en het adresblok is elke herkomstnaam op de etikettering verboden.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied omvat de volgende departementen en gemeenten:

Regio Nouvelle-Aquitaine:

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

De volgende gemeenten in het departement 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 en Saint-Yrieix-la-Perche.

Regio Occitanië:

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

De volgende gemeenten in het departement Aude: Airoux, Baraigne, Belflou, Belpech, Les Brunels, Cahuzac, Carlipa, Les Cassés, Castelnaudary, Cenne-Monestiés, Cumiès, Fajac-laRelenque, 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 en Villespy

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband met de oorsprong van "Oie du Sud-Ouest" is gebaseerd op de faam ervan en de specifieke hoge vetbedekking van de "Oie du Sud-Ouest", die verband houdt met de specifieke manier van fokken en voederen op basis van een progressieve opvoering van de vetmesting van de zwemvogels door middel van dwangvoeding met zetmeelrijke platte maïs uit het geografische gebied.

Het geografische gebied stemt globaal genomen overeen met de geologische eenheid van het Bekken van Aquitanië, een uitgestrekt sedimentair bekken dat gevormd is in het mesozoïcum en dat een groot deel van het zuidwesten van Frankrijk bedekt. In het westen wordt het begrensd door de Atlantische Oceaan, in het zuiden door de Pyreneeën, in het oosten door een lijn tussen het Centraal Massief en de stad Castelnaudary en in het noorden door de bestuurlijke grenzen van de departementen Gironde en Dordogne.

Het gebied wordt gekenmerkt door een aaneenschakeling van laagvlakten en bebouwbare heuveltjes waar weiden en graslanden worden afgewisseld met bossen of heidevelden, gecombineerd met bouwland. Het gebied vertoont dus uitgestrekte graslanden met poelen en meertjes, geïrrigeerd door talrijke beken.

Het gebied wordt gekenmerkt door een zacht semimaritien klimaat, met zijn brede opening op de Atlantische Oceaan, met zachte temperaturen en een gemiddelde neerslag van meer dan 900 mm, gelijkmatig verdeeld over het jaar.

De ganzen die in Zuidwest-Frankrijk worden gefokt, stammen af van de wilde grauwe gans (*Anser anser*) die van de poolcirkel naar het Arabisch schiereiland trekt, en waarvan is aangetoond dat deze al in de oudheid werd gedomesticeerd en vetgemest.

In Zuidwest-Frankrijk heeft de fok van zwemvogels in het algemeen en ganzen in het bijzonder zich vanaf de middeleeuwen ontwikkeld in het kader van de eeuwenoude systemen van mengteelt-veeteelt.

Toen in de zeventiende eeuw maïs in de regio werd geïntroduceerd, had dit grote gevolgen voor het fokken van pluimvee. In Zuidwest-Frankrijk zijn ganzen en maïs onlosmakelijk met elkaar verbonden. Ze vormen elkaars afzetmarkt.

De knowhow op het gebied van dwangvoeding werd eind achttiende eeuw ontwikkeld nadat het aandeel maïs in de voeding werd vergroot en de gevolgen daarvan voor de vetmesting van de ganzen werden opgemerkt. Deze voedermethode is weinig veranderd, aangezien ganzen nog altijd worden vetgemest met maïs toegediend in de vorm van hele en/of gemalen korrels. Omdat ze weinig cellulose en veel zetmeel bevatten, drogen platte-maïskorrels gemakkelijk uit, wat ze geschikt maakt voor de bereiding van mestmeel. Vanaf de jaren 1960 zijn de maïsopbrengsten verbeterd, waardoor de producenten de ganzen met platte maïs konden vetmesten, een late variëteit met melig zetmeel, die geschikt is voor het milde en vochtige klimaat in Zuidwest-Frankrijk.

Op kleine landbouwbedrijven houden de landbouwers grote hoeveelheden pluimvee, dat de belangrijkste bron van vlees en vet vormt voor de bevolking. Deze levensmiddelenmengteelt gaat verder dan de zelfvoorziening van het gezin: het overschot wordt verkocht op markten die zich hebben ontwikkeld tot gespecialiseerde "marchés au gras". Ganzen worden in hun geheel aan de klanten aangeboden, d.w.z. het karkas met de lever of het karkas enerzijds en de vette lever anderzijds.

Deze handel is echt een traditie, die geworteld is in de cultuur van Zuidwest-Frankrijk.

Deze markten zijn nog altijd in Zuidwest-Frankrijk te vinden, zoals in Gers met de markt van Samatan, in Landes met de markt van Peyrehorade, in de Périgord met de markt van Périgueux en ten slotte in Quercy met de markt van Cahors. Deze markten spelen ook een belangrijke rol bij de bevoorrading van professionals in de sector (verwerkers/conservenfabrikanten) en van restaurants.

In de negentiende eeuw zorgde de industriële revolutie voor vervoersnetwerken, waardoor producten uit Zuidwest-Frankrijk via de spoorwegen (Compagnie du Midi) naar de markten van Parijs konden worden gebracht, zoals Baque in 1949 beschreef in zijn boek "En Gascogne gersoise: deux siècles d'histoire économique 1750-1949" "In de kantonhoofdsteden met een treinstation bezoeken handelaren de nabijgelegen markten om eerst alles te centraliseren en vervolgens kisten met eieren, gevogelte of foie gras naar Bordeaux, Parijs of Engeland te verzenden."

De landbouwstatistieken van 1968 maken uitsluitend melding van vetgemeste ganzen in Zuidwest-Frankrijk, terwijl braadganzen in alle regio's van Frankrijk werden geproduceerd.

Vandaag de dag concentreert de productie zich in enkele kernen die overeenkomen met de aanvullende geografische aanduidingen (Gers, Landes, Périgord en Quercy), waar nog steeds traditionele "marchés au gras" bestaan.

"Oie du Sud-Ouest" verschilt van andere ganzenproducten: het is geen gans om te braden, maar een gans die door middel van dwangvoeding wordt vetgemest ter verkrijging van vet, vlees om in te maken in eigen vet, en foie gras.

"Oie du Sud-Ouest" heeft een goede bevleesdheid met een hoge vetbedekking, die op alle stukken te zien is, met vel en vet (subcutaan en abdominaal) in een gebroken witte tot gele kleur.

Deze vetbedekking is te zien op alle stukken van "Oie du Sud-Ouest" en de magret en de foie gras hebben een aanzienlijk gewicht.

Het klimaat van Zuidwest-Frankrijk biedt met zijn zachte temperaturen en regelmatige neerslag de ideale omstandigheden om ganzen in de open lucht te houden. Het geografische gebied bestaat uit:

— weiden en graslanden of bos- en heidegebieden die gunstig zijn voor de aanleg van uitlopen voor de ganzen;

— bouwland waarop maïs kan worden verbouwd om te worden gebruikt als voeder maar vooral voor het vetmesten van ganzen.

De maïsteelt heeft de producenten de mogelijkheid gegeven om vakkennis te ontwikkelen op basis van de intensieve verdeling van dit graangewas en het progressieve beheer van de vetmesting van de ganzen door middel van dwangvoeding. Het vetmesten door middel van dwangvoeding houdt in dat aan elke gans een hoeveelheid maïs wordt verstrekt die is aangepast aan het vetmeststadium en de fysiologische capaciteit van de gans. Dankzij de knowhow van de vetmesters kunnen goed ontwikkelde dieren met een hoge vetbedekking worden verkregen.

De faam van "Oie du Sud-Ouest" is ook toegenomen door de "marchés au gras", een aanvoerbron voor alle particulieren en conservenfabrikanten in Zuidwest-Frankrijk.

Dankzij de verbetering van de conserveringstechnieken (appertisering) en de uitbreiding van de vervoersmogelijkheden, waardoor de ontwikkeling van regionale, nationale en internationale afzetkanalen werd vergemakkelijkt, zijn sommige handelshuizen het visitekaartje van de gastronomie in Zuidwest- Frankrijk geworden door ganzenvleesproducten in binnen- en buitenland in de handel te brengen.

De in de negentiende eeuw gevestigde "marchés au gras" zetten hun commerciële en toeristische activiteiten nog altijd voort. Een echt bewijs van dit erfgoed is dat de "marchés au gras" deel uitmaken van de cultuur van Zuidwest-Frankrijk.

In zijn boek "De confit en foie gras — Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest" (2009, Edition elkar, terres et gens) spreekt F. Duhart van een "vetcultuur verbonden aan Zuidwest-Frankrijk" en besteedt hij een deel van zijn werk aan de "Oies du Sud-Ouest". In "Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVIe-XXIe siècles" (Annalen van de Poolse Academie voor Wetenschappen, deel 18, 2016) wijden C. Marache en P. Meyzie een hoofdstuk aan "L'oie du Sud-Ouest" au XXIe siècle: Folklore et imaginaire au service d'une production limitée et prestigieuse".

Elk jaar als het seizoen van de “marchés au gras” begint, worden er talloze persartikelen of tv-reportages aan gewijd. (“Le marché au gras revient depuis près de 30 ans.” Journal La Dépêche, 8 november 2023 — of de website France Sud-Ouest — culture et tourisme dans le Sud-Ouest de la France — “Les marchés au gras.”).

Ook lokale markten zoals “Thiv’Oie” in Thiviers of “Fest’Oie” in Sarlat (waarvan de twaalfde editie plaatsvond op 2 en 3 maart 2024 — Journal Sud-Ouest, 3 maart 2024) dragen ook bij tot het behoud en de ontwikkeling van deze faam.

In 2018 publiceerde AFAMES (association de friands amateurs de mets épicuriens et savoureux) onder de titel “Il était une foie dans le Sud-Ouest” een kookboek dat volledig gewijd is aan “Oie du Sud-Ouest”, waarin de gans als volgt wordt gepresenteerd: “Recepten ontwikkelen die “Oie du Sud-Ouest”, een van de paradepaardjes van de gastronomie van onze prachtige regio, in de schijnwerpers zetten, is een waar genoegen, aangezien de mogelijkheden zo gevarieerd zijn: lever, magret, nek, spiermaag, vleugels, bouten, karkas, alles kan met evenveel genoegen worden bereid.”

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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