C/2026/421

22.1.2026

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2026/421)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Oie du Sud-Ouest"

Nr UE: PGI-FR-03229 – 30.4.2024

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **1. Nazwa lub nazwy**

„Oie du Sud-Ouest"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

Kod Nomenklatury scalonej

02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Oie du Sud-Ouest" wytwarza się z gęsi – samców i samic – z gatunku *Anser anser* przeznaczonego do produkcji foie gras. Są one hodowane na otwartej przestrzeni i tuczone przez przymusowe karmienie od wieku co najmniej 91 dni przez okres co najmniej 12 dni.

Gęsi „Oie du Sud-Ouest", które przechodzą ten tradycyjny końcowy etap tuczu, są dobrze uformowane, charakteryzują się dużą zawartością tłuszczu, który jest widoczny na wszystkich kawałkach, oraz skórą i tłuszczem (podskórnym i brzusznym) o barwie od białawej do żółtej.

1. Cała „Oie du Sud-Ouest"

„Oie du Sud-Ouest" wprowadza się do obrotu w całości i w postaci świeżej, całkowicie oskubaną; wszystkie stosiny piór muszą być prawidłowo usunięte i nie mogą występować żadne oznaki uszkodzenia (oparzenia, stłuczenia, zadrapania ani złamania).

Waży co najmniej:

— 7 kg cała, z wątrobą (po uboju i oskubaniu, bez patroszenia);

— 6 kg cała, bez wątroby (po uboju i oskubaniu, bez patroszenia, ale z usuniętą wątrobą);

— 4 kg cała, wypatroszona (cała gęś po uboju, oskubaniu i pełnym wypatroszeniu).

Gęsi mogą być wprowadzane do obrotu w całości tylko w postaci świeżej.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Kawałki i podroby „Oie du Sud-Ouest”

Kawałki i podroby pochodzą z tusz wybranych ze względu na fakt, że ich wielkość nie spełnia kryterium masy.

Kawałki i podroby mogą być wprowadzane do obrotu w postaci świeżej lub głęboko mrożonej.

Zamraża się wyłącznie nogi i skrzydła przeznaczone do produkcji wyrobów konfitowanych.

Kawałki i podroby mogą być wprowadzane do obrotu w porcjach z rozbioru dodatkowego (tj. procesu krojenia w celu uzyskania porcji z oryginalnego produktu).

Aby podroby mogły zostać wprowadzone do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, muszą posiadać następujące właściwości:

Surowa stłuszczona wątroba: wątroba gęsi karmionych przymusowo w celu stłuszczenia wątroby.

— Surowa stłuszczona wątroba waży przynajmniej 500 g.

— Konsystencja: wyklucza się wątrobę o ziarnistej strukturze.

— Można ją opcjonalnie odżyłować.

— Można ją opcjonalnie przyprawić.

Żołądek: cały, całkowicie oczyszczony, usunięta powłoka wewnętrzna i usunięty tłuszcz zewnętrzny. Nie mogą występować żadne kawałki przełyku.

Serce: bez nacięć, z usuniętą aortą.

Kawałki są całkowicie oskubane, wszystkie stosiny piór są prawidłowo usunięte i nie mogą występować żadne uszkodzenia (oparzenia, stłuczenia, zadrapania ani złamania).

W celu wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego kawałki *paletot* i *magret* muszą posiadać następujące właściwości:

Paletot („tuszka odkostniona”): wszystkie części mięsa połączone ze sobą skórą i tłuszczem zewnętrznym.

Magret lub *maigret*: filet z piersi gęsi karmionej przymusowo w celu produkcji foie gras.

— *Magret* nie zawiera mięśnia *aiguillette* (mięśnia piersiowego mniejszego).

— Jest pokryty skórą i tłuszczem zewnętrznym.

— Jest całkowicie oskubany i starannie przycięty. Musi być otoczony pierścieniem równomiernie przyciętego tłuszczu, z niewielką ilością widoczną po stronie mięsa.

— *Magret* waży co najmniej 300 gramów.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Gwarantuje się, że pasza, którą karmione są gęsi:

— nie zawiera GMO;

— nie zawiera oleju palmowego ani jego pochodnych.

Gęsi mają przez cały czas nieograniczony dostęp do wody.

Karmienie gęsi obejmuje dwa odrębne etapy: chów i tucz przez przymusowe karmienie.

Pod koniec etapu chowu trwa co najmniej siedmiodniowy okres przygotowania do tuczu, aby umożliwić przygotowanie gęsi do karmienia w formie posiłków.

Tucz przez przymusowe karmienie polega na podawaniu indywidualnie każdej gęsi ilości kukurydzy dostosowanej do jej stadium tuczu i zdolności fizjologicznych, przez okres co najmniej 12 dni, trzy razy dziennie, z wyjątkiem pierwszego i ostatniego dnia.

Podczas tuczu 95 % zawartości suchej masy w paszy stanowi kukurydza, bez produktów z kukurydzy. Jest to kukurydza pastewna (ziarno) pochodząca z obszaru geograficznego, to znaczy z terenu znanego historycznie z uprawy tego ziarna, bogatego w skrobię i idealnie nadającego się do tuczu gęsi.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Oie du Sud-Ouest", od chowu po ubój, patroszenie i rozbiór, odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz obowiązkowych elementów określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych etykieta zawiera następujące informacje:

— logo ChNP Unii Europejskiej;

— nazwę „Oie du Sud-Ouest", którą można uzupełnić następującymi informacjami w celu określenia rodzaju produktu wprowadzanego do obrotu:

  — w przypadku całych gęsi: „entière avec foie" [cała z wątrobą], „entière sans foie" [cała bez wątroby] lub „éviscérée" [wypatroszona], umieszczonymi po nazwie „Oie du Sud-Ouest";

  — w przypadku kawałków i podrobów: nazwa kawałka lub podrobu, umieszczona przed nazwą „Oie du Sud-Ouest".

Nazwa „Oie du Sud-Ouest" oraz elementy określające nazwę produktu zapisywane są czcionką tego samego rozmiaru, rodzaju i stylu.

Dodatkowe oznaczenie geograficzne może być stosowane w odniesieniu do gęsi chowanych, karmionych przymusowo oraz poddawanych ubojowi i rozbiorowi na odpowiednim obszarze:

— musi być ono umieszczone powyżej lub poniżej nazwy „Oie du Sud-Ouest", bez żadnego innego elementu oddzielającego;

— musi być zapisane w całości wielkimi literami;

— litery muszą mieć tę samą wysokość i ten sam styl czcionki.

Dozwolone jest również stosowanie oznaczenia „Oies élevées et préparées dans le Sud-Ouest" [gęsi chowane i przygotowane na południowym zachodzie]. Oznaczenie to może zostać doprecyzowane przez zastąpienie terminu „Sud-Ouest" dodatkowym oznaczeniem geograficznym dla gęsi chowanych, karmionych przymusowo oraz poddawanych ubojowi i rozbiorowi na odpowiednim obszarze:

— „Oies élevées et préparées dans le Gers" [gęsi chowane i przygotowane w Gers];

— „Oies élevées et préparées dans les Landes" [gęsi chowane i przygotowane w Landes];

— „Oies élevées et préparées en Périgord" [gęsi chowane i przygotowane w Périgord];

— „Oies élevées et préparées en Quercy" [gęsi chowane i przygotowane w Quercy].

Na etykietach można umieszczać wyłącznie nazwę geograficzną („Sud-Ouest"), ewentualnie uzupełnioną dodatkowymi oznaczeniami geograficznymi („Gers", „Landes", „Périgord" lub „Quercy"). Oprócz odniesień do pochodzenia krajowego i bloku adresu zakazane jest jakiekolwiek oznaczenie miejsca pochodzenia na etykiecie.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje następujące departamenty i gminy:

region Nowa Akwitania:

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

następujące gminy w departamencie 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 i Saint-Yrieix-la-Perche.

Region Oksytania:

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

następujące gminy w departamencie 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 i Villespy.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek z pochodzeniem „Oie du Sud-Ouest" opiera się na renomie i szczególnym charakterze „Oie du Sud-Ouest", które wynikają z wysokiej zawartości tłuszczu. Wiąże się to ze specyficzną metodą chowu i karmienia, która polega na stopniowym tuczeniu gęsi przez przymusowe karmienie przy użyciu bogatej w skrobię kukurydzy pastewnej (ziarna) pochodzącej z obszaru geograficznego.

Obszar geograficzny odpowiada ogólnie strukturze geologicznej Basenu Akwitańskiego, dużego basenu osadowego powstałego w erze mezozoicznej, który zajmuje znaczną część południowo-zachodniej Francji. Od zachodu graniczy z Oceanem Atlantyckim, od południa z łańcuchem górskim Pirenejów, od wschodu z linią między Masywem Centralnym a miastem Castelnaudary, a od północy z granicami administracyjnymi departamentów Gironde i Dordogne.

Charakteryzuje się szeregiem równin, zboczy i płaskowyżów nadających się do uprawy; naprzemiennie z gruntami ornymi występują na nim obszary łąk i użytków zielonych oraz lasów i wrzosowisk. Obszar ten obejmuje również duże obszary łąk z jeziorami i stawami zasilanymi przez liczne cieki wodne.

Dzięki dużej ekspozycji na Ocean Atlantycki obszar geograficzny charakteryzuje się umiarkowanym klimatem morskim o łagodnych temperaturach i średnich opadach wynoszących ponad 900 mm, równomiernie rozłożonych w ciągu roku.

Gęsi hodowane na południowym zachodzie pochodzą od dzikiej gęsi gęgawej (*Anser anser*), która przybyła z koła podbiegunowego na Półwysep Arabski; została ona udomowiona i była wykorzystywana do tuczu już w czasach starożytnych.

Na południowym zachodzie chów ptactwa wodnego w ogóle, a gęsi w szczególności, rozwinął się już w średniowieczu w ramach tradycyjnego systemu upraw mieszanych i chowu zwierząt.

Wprowadzenie w regionie kukurydzy w XVII w. zrewolucjonizowało hodowlę drobiu. Na południowym zachodzie gęsi i kukurydza są ze sobą nierozerwalnie związane, ponieważ pierwsze żywią się drugą.

Pod koniec XVIII w. zwiększenie udziału kukurydzy w diecie gęsi oraz obserwacja jej wpływu na tucz przyczyniły się do rozwoju wiedzy fachowej na temat przymusowego karmienia. Ta metoda karmienia niewiele się zmieniła, a gęsi są nadal tuczone kukurydzą podawaną w postaci całych lub zmielonych ziaren. Z powodu małej zawartości celulozy i dużej zawartości mączki skrobiowej ziarna kukurydzy pastewnej dobrze schną i można z nich uzyskać paszę do tuczu końcowego. Począwszy od lat 60. XX w. plony kukurydzy poprawiły się, co umożliwiło producentom wykorzystanie do karmienia przymusowego gęsi kukurydzy pastewnej (ziarna), później odmiany bogatej w mączkę skrobiową i dobrze przystosowanej do łagodnego i wilgotnego klimatu regionu południowo-zachodniego.

W małych gospodarstwach rolnicy opierają hodowlę na dużej ilości drobiu, ponieważ stanowi on dla nich główne źródło mięsa i tłuszczu. Te prowadzące uprawy mieszane gospodarstwa wykraczają poza produkcję na własny użytek i sprzedają nadwyżki na targach, które stały się prawdziwymi wyspecjalizowanymi *marchés au gras* [targami tłuszczu]. Gęsi oferuje się klientom w całości, tj. albo tuszę razem z wątrobą, albo oddzielnie tuszę i foie gras.

Jest to prawdziwa tradycja handlowa, stanowiąca część kultury regionu południowo-zachodniego.

Targi te nadal odbywają się w południowo-zachodniej części kraju, na przykład w Gers (targ w Samatan), Landes (targ w Peyrehorade), Périgord (targ w Périgeux) i Quercy (targ w Cahors). Targi te odgrywają również ważną rolę w zaopatrzeniu specjalistów z tego sektora (przetwórców/producentów konserw) i restauracji.

W XIX w. rewolucja przemysłowa doprowadziła do powstania sieci transportowych umożliwiających zaopatrywanie targów paryskich w produkty z regionu południowo-zachodniego koleją (Compagnie du Midi), o czym świadczy praca Baqué'a z 1949 r. *En Gascogne Gersoise*: *deux siècles d'histoire économique 1750–1949* [W regionie Gers Gaskonii: dwa stulecia historii gospodarczej 1750–1949], gdzie czytamy: „W centrum administracyjnym każdego kantonu, w którym znajduje się dworzec kolejowy, handlowcy przeszukują pobliskie targi, aby najpierw kupić, a następnie wysłać jaja, drób i foie gras do Bordeaux, Paryża lub Anglii".

W statystykach rolnych za 1968 r. gęsi tuczone są wspominane tylko w południowo-zachodniej części kraju, podczas gdy gęsi przeznaczone do pieczenia produkowano we wszystkich regionach Francji.

Obecnie produkcja koncentruje się w kilku głównych obszarach odpowiadających dodatkowym oznaczeniom geograficznym (Gers, Landes, Périgord i Quercy), w których nadal odbywają się tradycyjne *marchés au gras*.

„Oie du Sud-Ouest" różni się od innych rodzajów gęsi: nie jest to gęś przeznaczona do pieczenia, lecz gęś tuczona przez przymusowe karmienie w celu uzyskania tłuszczu i mięsa do produkcji konfitów i foie gras.

„Oie du Sud-Ouest" jest dobrze uformowana, cechuje się dużą zawartością tłuszczu widoczną na wszystkich kawałkach, a skóra i tłuszcz (zewnętrzny i brzuszny) mają barwę od białawej do żółtej.

Tłuszcz ten jest widoczny na wszystkich kawałkach „Oie du Sud-Ouest", a *magret* i foie gras mają znaczną wagę.

Klimat regionu południowo-zachodniego, charakteryzujący się łagodnymi temperaturami i regularnymi opadami deszczu, zapewnia idealne warunki do utrzymywania gęsi na wolnym powietrzu. Obszar geograficzny obejmuje:

— obszary łąk i użytków zielonych lub lasów i wrzosowisk, które sprzyjają tworzeniu pastwisk dla gęsi;

— grunty orne przeznaczone pod uprawę kukurydzy wykorzystywanej do karmienia gęsi, a przede wszystkim do ich tuczu przez przymusowe karmienie.

Uprawa kukurydzy umożliwiła rolnikom rozwój wiedzy technicznej w oparciu o intensywną dystrybucję tego zboża i stopniowy proces tuczenia gęsi przez przymusowe karmienie. Tucz przez przymusowe karmienie polega na podawaniu indywidualnie dla każdej gęsi ilości kukurydzy, dostosowanej do jej stadium tuczu i zdolności fizjologicznych, kilka razy dziennie przez okres kilku dni. Wiedza fachowa hodowców zajmujących się tuczem przez przymusowe karmienie umożliwia uzyskanie dobrze rozwiniętych zwierząt cechujących się dużą zawartością tłuszczu.

Renoma „Oie du Sud-Ouest" wzrosła również dzięki targom *marchés au gras* stanowiącym źródło zaopatrzenia dla wszystkich osób prywatnych i producentów konserw w regionie południowo-zachodnim.

Dzięki udoskonaleniu technik konserwacji (puszkowanie aseptyczne) oraz rozszerzeniu możliwości transportu, które pozwoliły na rozwój regionalnych, krajowych i międzynarodowych kanałów marketingowych, niektóre przedsiębiorstwa handlowe stały się ambasadorami gastronomii regionu południowo-zachodniego, wprowadzając do obrotu produkty z gęsi zarówno we Francji, jak i na świecie.

Otwarte w XIX w. *marchés au gras* nadal prowadzą działalność handlową i turystyczną. Fakt, że *marchés au gras* są częścią kultury regionu południowo-zachodniego, jest prawdziwym świadectwem tego dziedzictwa.

W książce *De confit en foie gras – Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest* [Od konfitu do foie gras – historia gęsi i kaczek na południowym zachodzie] (2009, wyd. Elkar – *Terres et Gens* [Ziemia i ludzie]), F. Duhart pisze o „kulturze tłuszczu związanej z południowym zachodem" i poświęca część pracy „Oie du Sud-Ouest". W pracy *Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVIe-XXIe siècles* [Podróż w czasie. Gęś na południowym zachodzie – między pamięcią i historią, XVI–XXI w.] (*Annales de l'Académie Polonaise des Sciences* [Roczniki Polskiej Akademii Nauk], t. 18, 2016) C. Marache i P. Meyzie poświęcają rozdział *L'oie du Sud-Ouest au XXIe siècle*: *Folklore et imaginaire au service d'une production limitée et prestigieuse* [Oie du Sud-Ouest w XXI w.: folklor i fantazja w służbie ograniczonej i prestiżowej produkcji].

Różne artykuły prasowe i wiadomości telewizyjne informują co roku o otwarciu *marchés au gras*. („Le marché au gras revient depuis près de 30 ans" [Powrót *marché au gras* po 30 latach], *Journal La Dépêche*, 8 listopada 2023 r.; oraz „Les marchés au gras" opublikowany na stronie internetowej *France Sud-Ouest – culture et tourisme dans le Sud-Ouest de la France*).

Podobnie lokalne targi, takie jak „Thiv'Oie" w Thiviers lub „Fest'Oie" w Sarlat (których dwunasta edycja odbyła się 2 i 3 marca 2024 r. – *Journal Sud-Ouest* 3 marca 2024 r.), również przyczyniają się do utrzymania i rozwoju renomy produktu.

W 2018 r. stowarzyszenie AFAMÉS (Association de friands amateurs de mets épicuriens et savoureux) opublikowało książkę kucharską w całości poświęconą Oie du Sud-Ouest zatytułowaną *Il était une foie dans le Sud-Ouest* [Wątróbka na południowym zachodzie], w której gęś opisano w następujący sposób: „Tworzenie receptur zawierających »Oie du Sud-Ouest«, jeden z klejnotów w koronie gastronomicznej naszego pięknego regionu, jest radością, która daje szerokie możliwości: wątroba, pierś, szyja, żołądki, mięsiste części skrzydła, nogi, tusza – wszystko sprawdza się równie dobrze".

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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