C/2026/421

22.1.2026

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2026/421)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Oie du Sud-Ouest»

N.º UE: PGI-FR-03229 — 30.4.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **1. Nome(s)**

«Oie du Sud-Ouest»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.1. Carnes (e miudezas) frescas

Código da Nomenclatura Combinada

02 — CARNES E MIUDEZAS, COMESTÍVEIS

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O produto «Oie du Sud-Ouest» provém de gansos-cinzentos da espécie *Anser anser*, machos e fêmeas, destinados à produção de fígados gordos (*foies gras*). Os gansos são criados ao ar livre e seguidamente cevados (engorda forçada), a partir de, pelo menos, 91 dias de idade durante, no mínimo, 12 dias.

O «Oie du Sud-Ouest» obtido com este acabamento tradicional apresenta uma boa conformação, com um estado de gordura elevado, que pode ser observado em todos os pedaços, com pele e gordura (subcutânea e abdominal) de cor esbranquiçada a amarela.

1 — «Oie du Sud-Ouest» inteiro

O «Oie du Sud-Ouest» é comercializado inteiro e fresco, completamente depenado, com os tubos devidamente removidos e sem lesões (queimaduras, hematomas, arranhões ou fraturas).

Pesa, pelo menos:

— 7 kg inteiro com fígado (ganso abatido, depenado, não eviscerado),

— 6 kg inteiro sem fígado (ganso abatido, depenado, não eviscerado, mas submetido a remoção do fígado),

— 4 kg inteiro eviscerado (ganso inteiro abatido, depenado e completamente eviscerado).

Os gansos inteiros só podem ser comercializados no estado «fresco».

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2 — Pedaços e miudezas do «Oie du Sud-Ouest»

Os pedaços e as miudezas provêm de carcaças selecionadas por conformação, independentemente do critério do peso.

Os pedaços e as miudezas podem ser comercializados frescos ou ultracongelados.

Só podem ser congeladas as pernas e as asas destinadas à produção de conservas («confit»).

Os pedaços e as miudezas podem ser comercializados como porções de um corte secundário (processo de fatiagem para obter uma porção do produto inicial).

Para serem vendidas ao consumidor final, as miudezas devem apresentar as seguintes características:

Foie gras cru: fígado de gansos cevados para acumulação de gordura no fígado.

— O *foie gras* cru pesa, pelo menos, 500 g,

— Textura: excluem-se os fígados de textura granular,

— Pode apresentar-se com ou sem veias,

— Pode apresentar-se com ou sem tempero.

Moela: inteira, perfeitamente limpa, com o interior pelado e o exterior desengordurado. Isenta de restos de esófago.

Coração: sem cortes e com a aorta removida.

Os pedaços são completamente depenados, com os tubos devidamente removidos, e não apresentam defeitos (queimaduras, hematomas, arranhões ou fraturas).

Para serem comercializados junto do consumidor final, o paletó e o filete do peito devem satisfazer as seguintes características:

Paletó (ou casaco): todos os pedaços de carne ligados entre si pela pele e pelo tecido adiposo.

Filete do peito (*magret* ou *maigret*): músculo da massa peitoral que constitui a carne do peito de gansos submetidos a engorda forçada para a produção de *foie gras*.

— O *magret* não inclui o filete interior do peito.

— Apresenta-se com pele e a gordura subcutânea que o cobre.

— Perfeitamente depenado e cuidadosamente aparado, de forma regular, em coroa, com uma pequena proporção de gordura visível, do lado da carne.

— O *magret* pesa, no mínimo, 300 gramas.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A alimentação dos gansos é garantidamente:

— sem OGM,

— sem óleo de palma nem derivados.

Os gansos têm livre acesso a água a qualquer momento.

A alimentação está organizada em duas fases distintas: criação e engorda forçada (*gavage*).

No final da criação, uma fase de, no mínimo, sete dias permite preparar os gansos para cada refeição.

A engorda forçada consiste em distribuir individualmente a cada ganso uma quantidade de milho adaptada ao seu estádio de engorda e à sua capacidade fisiológica durante um período de, no mínimo, 12 dias, pelo menos 3 vezes por dia, com exceção do primeiro e do último dia.

Durante a engorda, 95 % da matéria seca presente na ração é milho sem produtos derivados. Trata-se de milho dentado originário da área geográfica, bacia histórica de cultivo deste grão rico em amido e ideal para a engorda dos gansos.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção da «Oie du Sud-Ouest», desde a criação até ao abate-evisceração-corte, são realizadas na área geográfica.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Além das menções obrigatórias previstas na regulamentação relativa à rotulagem e à apresentação dos géneros alimentícios, os rótulos incluem, obrigatoriamente:

— o logótipo IGP da União Europeia,

— a denominação «Oie du Sud-Ouest», que pode ser completada pelas seguintes indicações, a fim de especificar o tipo de produto comercializado:

  — Para os gansos inteiros: «inteiro com fígado», «inteiro sem fígado» ou «eviscerado» depois da denominação «Oie du Sud-Ouest»,

  — Para os pedaços e miudezas: o nome do pedaço ou da miudeza, antes da denominação «Oie du Sud--Ouest».

A denominação «Oie du Sud-Ouest» e as menções que especificam o nome do produto figuram em carateres da mesma dimensão, tipo e estilo.

É permitida a utilização de uma menção geográfica complementar para os gansos cuja criação, engorda forçada, abate e corte tenha lugar na área geográfica correspondente. Esta deve:

— figurar acima ou abaixo da denominação «Oie du Sud-Ouest», sem qualquer outro elemento que as separe,

— figurar inteiramente em maiúsculas,

— apresentar a mesma dimensão e tipo de letra.

É igualmente permitida a utilização da menção «Oies élevées et préparées dans le SudOuest». Esta menção pode ser modificada substituindo o termo «Sud-Ouest» pela menção geográfica complementar para os gansos cuja criação, engorda forçada, abate e corte tenha lugar na área geográfica correspondente:

— «Oies élevées et préparées dans le Gers» [Gansos criados e preparados em Gers],

— «Oies élevées et préparées dans les Landes» [Gansos criados e preparados em Landes],

— «Oies élevées et préparées en Périgord» [Gansos criados e preparados em Périgord],

— «Oies élevées et préparées en Quercy» [Gansos criados e preparados em Quercy].

Apenas é autorizada no rótulo a denominação geográfica («Sud-Ouest»), eventualmente completada pelas menções geográficas complementares («Gers», «Landes», «Périgord» ou «Quercy»). Para além das referências à origem nacional e ao endereço, proíbe-se qualquer outra menção de proveniência no rótulo.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica abrange o território dos seguintes departamentos e municípios:

Região de Nouvelle-Aquitaine:

Departamentos de Corrèze, Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne e Pyrénées Atlantiques.

Os municípios seguintes do departamento de 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 e Saint-Yrieix-la-Perche.

Região de Occitanie:

Departamentos de l'Ariège, Aveyron, Haute-Garonne, Gers, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn, Tarn-et-Garonne.

Os municípios seguintes do departamento de l'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 e Villespy.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação do produto com a origem baseia-se na reputação e na especificidade do «Oie du Sud-Ouest», que reside no seu estado de gordura elevado, resultante de um método específico de criação e de alimentação, que se baseia num processo progressivo de engorda forçada destes palmípedes, graças ao milho dentado originário da área geográfica rico em amido.

A área geográfica corresponde, de um modo geral, à estrutura geológica da bacia aquitana, uma grande bacia sedimentar formada no Mesozoico, que ocupa grande parte do Sudoeste francês. É delimitada a oeste pelo oceano Atlântico, a sul pelos Pirenéus, a leste por uma linha entre o Maciço Central à cidade de Castelnaudary e a norte pelos limites administrativos dos departamentos de Gironde e de Dordogne.

Caracteriza-se por uma sucessão de planícies, encostas e planaltos cultiváveis, onde alternam zonas de pastagem e prados ou de florestas e charnecas com terras aráveis. Apresenta vastas extensões de pradarias, pontuadas por charcos e lagoas e irrigadas por numerosos cursos de água.

O clima da área geográfica, com ampla exposição ao oceano Atlântico, é um clima oceânico temperado de temperaturas amenas e precipitação superior a 900 mm, em média, bem repartida ao longo do ano.

Os gansos criados no Sudoeste descendem do ganso-cinzento selvagem (*Anser anser*), que migra do círculo polar ártico para a Península Arábica e cuja domesticação e engorda estão atestadas desde a Antiguidade.

No Sudoeste, a criação de palmípedes em geral e de gansos em especial desenvolve-se desde a Idade Média, no âmbito dos sistemas ancestrais de policultura e criação de animais.

A introdução do milho na região durante o século XVII teve grande impacto na criação de animais de capoeira. No Sudoeste, é impossível dissociar os gansos do milho: estão intimamente ligados.

O aumento da proporção de milho na alimentação dos animais e a observação dos seus efeitos na engorda dos gansos contribuíram para o desenvolvimento de competências de criação baseadas na engorda forçada no final do século XVIII. Este método de alimentação pouco mudou, uma vez que os gansos continuam a ser engordados com milho sob a forma de grãos inteiros e/ou moídos. De facto, sendo pobres em celulose e ricos em amido farináceo, os grãos de milho dentado secam facilmente e prestam-se à produção de farinhas de engorda. A partir da década de 1960, o rendimento do milho melhorou, permitindo aos produtores selecionar milho dentado, uma variedade tardia com amido farináceo, bem adaptada ao clima ameno e húmido do Sudoeste, para a engorda forçada dos gansos.

Nas pequenas explorações agrícolas, os camponeses instalam galinheiros de grandes dimensões, que constituem a principal fonte de carne e gordura destas populações. Estas explorações de policultura de subsistência afastam-se da autossuficiência familiar para venderem os excedentes em mercados que se tornam verdadeiros mercados especializados (*marchés au gras*). Os gansos são vendidos inteiros aos clientes, ou seja, a carcaça com o fígado ou, em alternativa, a carcaça e o fígado gordo separados.

Trata-se de uma verdadeira tradição comercial que faz parte da cultura do Sudoeste.

Ainda se encontram estes mercados em todo o Sudoeste, por exemplo, em Gers (mercado de Samatan), em Landes (mercado de Peyrehorade), em Périgord (mercado de Périgueux) e em Quercy (mercado de Cahors). Estes mercados desempenham igualmente um papel importante no abastecimento dos profissionais do setor (transformadores e conserveiros) e dos restaurantes.

No século XIX, a revolução industrial deu origem a redes de transporte que permitiram abastecer os mercados parisienses com produtos do Sudoeste por caminho de ferro (Compagnie du Midi), como testemunha Baque, na sua obra de 1949 *En Gascogne gersoise: deux siècles d'histoire économique 1750-1949*: «Em cada centro administrativo de cantão com uma estação de comboio, comerciantes atravessam os mercados vizinhos para centralizar, primeiro, e depois expedir, para Bordéus, Paris ou Inglaterra, caixas de ovos, aves de capoeira ou f*oies gras*.».

Nas estatísticas agrícolas de 1968, os gansos de engorda aparecem apenas no Sudoeste, ao passo que os gansos para assar são produzidos em todas as regiões de França.

Atualmente, a produção está concentrada em alguns núcleos, correspondentes às menções geográficas complementares (Gers, Landes, Périgord e Quercy), onde ainda se realizam *marchés au gras* tradicionais.

A produção do «Oie du Sud-Ouest» difere da dos outros gansos: não é um ganso para assar, mas sim um ganso criado por engorda forçada para obter gordura, carne para conservas e fígados gordos.

O «Oie du Sud-Ouest» apresenta uma boa conformação, com um estado de gordura elevado, que pode ser observado em todos os pedaços, com pele e gordura (subcutânea e abdominal) de cor esbranquiçada a amarela.

Este estado de gordura é observável em todos os pedaços do «Oie du Sud-Ouest», tendo os filetes do peito e os fígados gordos um peso significativo.

O clima do Sudoeste, com temperaturas amenas e precipitações regulares, proporciona as condições ideais para a criação dos gansos ao ar livre. A área geográfica consiste em:

— prados e pastagens ou florestas e charnecas favoráveis à criação ao ar livre de gansos,

— terras aráveis utilizadas para o cultivo do milho utilizado na alimentação e sobretudo na engorda forçada dos gansos.

O cultivo do milho permitiu aos criadores desenvolver conhecimentos técnicos baseados no fornecimento intensivo deste cereal e na gestão progressiva da engorda forçada dos gansos. A engorda forçada consiste em distribuir individualmente a cada ganso uma quantidade de milho adaptada ao seu estádio de engorda e à sua capacidade fisiológica várias vezes por dia durante vários dias. O saber-fazer dos criadores permite obter animais bem desenvolvidos e com um estado de gordura elevado.

A reputação do «Oie du Sud-Ouest» cresceu também por intermédio dos *marchés au gras*, fonte de abastecimento de todos particulares e conserveiros do Sudoeste.

Graças à melhoria das técnicas de conservação (apertização) e à expansão dos meios de transporte, que facilitaram o desenvolvimento dos circuitos de comercialização regionais, nacionais e internacionais, algumas lojas tornaram-se montras da gastronomia do Sudoeste, comercializando os produtos à base de ganso a nível nacional e internacional.

Atualmente, os *marchés au gras* estabelecidos no século XIX prosseguem as suas atividades comerciais e turísticas. O facto de os *marchés au gras* fazerem parte da cultura do Sudoeste é um verdadeiro testemunho deste património.

Na sua obra *De confit en foie gras — Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest* [Das conservas ao *foie gras* — Uma história dos gansos e dos patos do Sudoeste] (Edition elkar — Terres et gens, 2009), F. Duhart fala de uma «cultura da gordura ligada ao Sudoeste» e dedica parte da sua obra aos «Oies du Sud-Ouest» [gansos do Sudoeste]. Em «Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVIe-XXIe siècles» [Viagem através do tempo. O ganso do Sudoeste entre memória e história, séculos XVI-XXI], (*Annales de l'Académie Polonaise des Sciences*, vol. 18, 2016), C. Marache e P. Meyzie dedicam um capítulo a «L'oie du Sud-Ouest au XXIe siècle: Folklore et imaginaire au service d'une production limitée et prestigieuse» [O ganso do Sudoeste no século XXI: folclore e imaginário ao serviço de uma produção limitada e prestigiosa].

Todos os anos, numerosos artigos de imprensa e reportagens televisivas anunciam a abertura dos *marchés au gras*: «Le marché au gras revient depuis près de 30 ans» [O *marché au gras* regressa passados quase 30 anos], Journal La Dépêche, 8 de novembro de 2023; e «Les márches au gras» publicado no sítio Web France SudOuest — culture et tourisme dans le Sud-Ouest de la France).

Do mesmo modo, feiras locais, como a «Thiv'Oie» em Thiviers ou a «Fest'Oie» em Sarlat (cuja décima segunda edição teve lugar em 2 e 3 de março de 2024 — Journal Sud-Ouest, 3 de março de 2024) também contribuem para manter e desenvolver esta reputação.

Em 2018, os AFAMES (uma associação de apreciadores amadores de iguarias epicuristas e saborosas) publicaram um livro de receitas inteiramente dedicado ao «Oie du Sud-Ouest» com o título «Il était une foie dans le Sud-Ouest» [Era uma vez um fígado no Sudoeste], no qual o ganso é apresentado da seguinte forma: «Criar receitas que deem a conhecer o "Oie du Sud-Ouest", uma das insígnias gastronómicas da nossa bela região, é uma delícia, de tal modo as possibilidades são variadas; fígado, filete do peito, pescoço, moela, asas, pernas, carcaça, tudo se presta igualmente bem a ser trabalhado.».

Referência à publicação do caderno de especificações

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