C/2026/421

22.1.2026

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2026/421)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică ori juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Oie du Sud-Ouest”

Nr. UE: PGI-FR-03229 – 30.4.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **1. Denumirea (denumirile)**

„Oie du Sud-Ouest”

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.1. Carne proaspătă (și organe proaspete)

Codul din Nomenclatura combinată

02 – CARNE ȘI ORGANE COMESTIBILE

3.2. *Descrierea produsului la care se referă denumirea de la punctul 1*

„Oie du Sud-Ouest” provine de la gâște de vară, masculi și femele, din specia *Anser anser* destinate producției de foie-gras. Acestea sunt crescute în aer liber și îngrășate prin hrănire forțată de la vârsta de cel puțin 91 de zile timp de cel puțin 12 zile.

Gâștele „Oie du Sud-Ouest” care sunt supuse acestei etape tradiționale de finisare sunt bine crescute, au un conținut ridicat de grăsime, vizibil în toate bucățile de carne, iar pielea și grăsimea (subcutanată și abdominală) sunt de culoare albicioasă până la galbenă.

1. Gâsca „Oie du Sud-Ouest” întreagă

Gâsca „Oie du Sud-Ouest” se comercializează întreagă și proaspătă, curățată complet de pene, cu toate tuleiele îndepărtate în mod corespunzător și fără semne de leziuni (arsuri, vânătăi, zgârieturi sau fracturi).

Cântărește cel puțin:

— 7 kg întreagă, cu ficat (sacrificată, curățată de pene, neeviscerată);

— 6 kg întreagă, fără ficat (sacrificată, curățată de pene, neeviscerată, dar fără ficat);

— 4 kg întreagă, eviscerată (gâscă întreagă sacrificată, fără pene și eviscerată integral).

Gâștele pot fi comercializate întregi numai în stare proaspătă.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Bucăți și organe de „Oie du Sud-Ouest”

Bucățile și organele provin din carcase selectate pe motiv că dimensiunea lor nu corespunde criteriilor de greutate.

Bucățile și organele pot fi comercializate proaspete sau congelate rapid.

Numai pulpele și aripile destinate producerii de confit pot fi congelate.

Bucățile și organele pot fi comercializate ca porții dintr-o bucată secundară (procesul de feliere pentru obținerea unei porții din produsul original).

Pentru a fi comercializate către consumatorul final, organele trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

Ficat crud îngrășat: ficat de gâscă hrănită forțat pentru îngrășarea ficatului.

— Ficatul crud îngrășat cântărește cel puțin 500 g.

— Textură: ficatul cu textură granulară este exclus.

— Opțional, poate fi curățat de vene.

— Opțional, poate fi condimentat.

Pipotă: întreagă, curățată complet, fără membrană interioară și grăsime exterioară. Nu trebuie să fie prezente fragmente de esofag.

Inimă: nu conține bucăți, iar aorta a fost îndepărtată.

Bucățile sunt complet curățate de pene, cu toate tuleiele îndepărtate în mod corespunzător și fără defecte (arsuri, vânătăi, zgârieturi sau fracturi).

Pentru a fi comercializate către consumatorul final, bucățile *paletot* și *magret* trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

Paletot (carcasă): toate bucățile de carne unite între ele de piele și grăsime subcutanată.

Magret sau *maigret*: fileul de piept provenit de la o gâscă îngrășată prin hrănire forțată pentru producția de foie-gras.

— *Magret*-ul nu include mușchiul *aiguillette* (fileul interior).

— Se prezintă acoperit cu piele și grăsime subcutanată.

— Este complet curățat de pene și de tuleie cu grijă. Trebuie să fie înconjurat de un inel de grăsime curățată uniform, cu o cantitate mică vizibilă pe partea de carne.

— *Magret*-ul cântărește cel puțin 300 de grame.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Se garantează că hrana gâștelor:

— Nu conține OMG;

— nu conține ulei de palmier și derivați ai acestuia.

Gâștele au acces nelimitat la apă în permanență.

Gâștele sunt hrănite în două etape distincte: creșterea și îngrășarea prin hrănire forțată.

La sfârșitul etapei de creștere, urmează o perioadă de pregătire pentru îngrășare de cel puțin șapte zile, pentru ca gâștele să fie pregătite pentru hrănire sub formă de rații de furaj.

Îngrășarea prin hrănire forțată implică distribuirea individuală către fiecare gâscă a unei cantități de porumb, adaptată stadiului său de îngrășare și capacității sale fiziologice, pentru o perioadă minimă de 12 zile, de trei ori pe zi, cu excepția primei și a ultimei zile.

În timpul îngrășării, 95 % din conținutul de substanță uscată din furaje este reprezentat de porumb, fără produse din porumb. Porumbul în cauză este porumb dinte-de-cal originar din aria geografică, un bazin cunoscut din punct de vedere istoric pentru cultivarea acestei cereale, care este bogată în amidon și ideală pentru îngrășarea gâștelor.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției de „Oie du Sud-Ouest”, de la creștere până la sacrificare, eviscerare și tranșare, se desfășoară în aria geografică.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

În plus față de informațiile obligatorii prevăzute de legislația referitoare la etichetarea și prezentarea produselor alimentare, pe etichete trebuie să figureze următoarele:

— simbolul IGP al Uniunii Europene;

— denumirea „Oie du Sud-Ouest”, care poate fi completată cu următoarele informații pentru a preciza tipul de produs comercializat:

  — În cazul gâștelor întregi: mențiunea „entière avec foie” (întreagă cu ficat), „entière sans foie” (întreagă fără ficat) sau „éviscérée” (eviscerată), plasată după denumirea „Oie du Sud-Ouest”;

  — În cazul bucăților și organelor: denumirea bucății sau a organului înaintea denumirii „Oie du Sud-Ouest”.

Denumirea „Oie du Sud-Ouest” și elementele care precizează denumirea produsului sunt scrise cu caractere de aceeași dimensiune, de același tip și de același stil.

O indicație geografică suplimentară poate fi utilizată pentru gâștele crescute, hrănite forțat, sacrificate și tranșate în zona corespunzătoare, iar aceasta:

— trebuie să fie plasată deasupra sau dedesubtul denumirii „Oie du Sud-Ouest”, fără niciun alt element care să le separe;

— trebuie să fie scrisă în întregime cu majuscule;

— trebuie să aibă litere de aceeași înălțime și același stil de caractere.

De asemenea, este permisă utilizarea mențiunii „Oies élevées et préparées dans le Sud-Ouest” (gâște crescute și pregătite în sud-vest). Această indicație poate fi clarificată prin înlocuirea termenului „Sud-Ouest” cu o indicație geografică suplimentară pentru gâștele crescute, hrănite forțat, sacrificate și tranșate în zona corespunzătoare:

— „Oies élevées et préparées dans le Gers” (gâște crescute și pregătite în Gers);

— „Oies élevées et préparées dans les Landes” (gâște crescute și pregătite în Landes);

— „Oies élevées et préparées en Périgord” (gâște crescute și pregătite în Périgord);

— „Oies élevées et préparées en Quercy” (gâște crescute și pregătite în Quercy).

Pe etichetă poate figura numai denumirea geografică („Sud-Ouest”), eventual completată cu indicații geografice suplimentare („Gers”, „Landes”, „Périgord” sau „Quercy”). Pe lângă trimiterile la originea națională și blocul de adrese, orice mențiune privind proveniența pe etichetă este interzisă.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică cuprinde următoarele departamente și comune:

Regiunea Noua Aquitanie:

departamentele Corrèze, Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne și Pyrénées-Atlantiques;

următoarele comune din departamentul 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 și Saint-Yrieix-la-Perche.

Regiunea Occitania:

the departments of Ariège, Aveyron, Haute-Garonne, Gers, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn și Tarn-et-Garonne;

următoarele comune din departamentul 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 și Villespy.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cu originea „Oie du Sud-Ouest" se bazează pe reputația sa și pe specificitatea sa, care constă în conținutul său ridicat de grăsime. Aceasta este legată de metoda specifică de creștere și hrănire, care implică un proces treptat de îngrășare a gâștelor prin hrănire forțată cu porumb dinte-de-cal bogat în amidon originar din aria geografică.

Aria geografică corespunde în general structurii geologice a bazinului Aquitaniei, un mare bazin sedimentar format în era mezozoică, care ocupă o mare parte din sud-vestul Franței. Aceasta este delimitată la vest de Oceanul Atlantic, la sud de lanțul munților Pirinei, la est de o linie între Masivul Central și orașul Castelnaudary și la nord de limitele administrative ale departamentelor Gironde și Dordogne.

Aria se caracterizează printr-o succesiune de câmpii, versanți și platouri adecvate pentru cultivare, alternând între zone de pajiști și pășuni sau de păduri și tufărișuri, alături de terenuri arabile. De asemenea, are zone întinse de pajiști presărate cu bălți și iazuri și irigate de numeroase cursuri de apă.

Având în vedere expunerea sa extinsă la Oceanul Atlantic, aria geografică are o climă maritimă temperată, cu temperaturi blânde și precipitații medii de peste 900 mm, distribuite uniform pe tot parcursul anului.

Gâștele crescute în sud-vestul țării sunt descendente ale gâștei de vară sălbatice (*Anser anser*), care a migrat de la Cercul Polar Arctic în Peninsula Arabică și despre care se știe că a fost domesticită și îngrășată încă din antichitate.

În sud-vest, creșterea păsărilor acvatice, în general, și a gâștelor, în special, s-a dezvoltat încă din Evul Mediu, ca parte a sistemului tradițional de culturi mixte și de creștere a animalelor.

Introducerea porumbului în regiune în secolul al XVII-lea a revoluționat creșterea păsărilor de curte. În sud-vest, gâștele și porumbul sunt strâns legate, între ele existând o relație de interdependență.

Creșterea proporției de porumb în alimentația gâștelor și observarea efectelor sale asupra îngrășării acestora au contribuit la dezvoltarea expertizei în domeniul hrănirii forțate la sfârșitul secolului al XVIII-lea. Această metodă de hrănire s-a schimbat foarte puțin, gâștele fiind în continuare îngrășate cu porumb sub formă de boabe întregi și/sau măcinate. Deoarece au un conținut scăzut de celuloză și sunt bogate în amidon făinos, boabele de porumb dinte-de-cal sfărâmate se usucă ușor și pot fi transformate într-un furaj de finisare. Începând cu anii 1960, producția de porumb s-a îmbunătățit, ceea ce a permis producătorilor să utilizeze porumb dinte-de-cal, un soi târziu bogat în amidon făinos și bine adaptat la clima blândă și umedă din sud-vest, pentru hrănirea forțată a gâștelor.

În fermele mici, fermierii se bazează pe existența unui număr mare de păsări de curte, deoarece aceasta este principala lor sursă de carne și grăsime. Aceste ferme de subzistență cu culturi mixte renunță la autonomia internă și își vând surplusul pe piețe, care au devenit adevărate *marchés au gras* (piețe de produse grase). Gâștele sunt vândute întregi clienților, adică fie carcasă și ficat împreună, fie carcasă și foie-gras separat.

Aceasta este cu adevărat o tradiție comercială care face parte din cultura sud-vestică.

Aceste piețe sunt încă prezente în sud-vest, de exemplu Gers (piața Samatan market), Landes (piața Peyrehorade), Périgord (piața Périgeux) și Quercy (piața Cahors). De asemenea, aceste piețe joacă un rol important în aprovizionarea profesioniștilor din sector (prelucrători/producători de conserve) și restaurante.

În secolul al XIX-lea, revoluția industrială a creat rețele de transport care au permis aprovizionarea piețelor din Paris cu produse din sud-vest pe calea ferată (Compagnie du Midi), așa cum se arată în lucrarea lui Baqué din 1949, *En Gascogne gersoise: deux siècles d'histoire économique 1750-1949* (În regiunea Gers din Gasconia: două secole de istorie economică 1750-1949), în care se spune că: „În centrul administrativ al fiecărui canton, unde există o gară, comercianții cutreieră piețele din apropiere pentru a aduna, mai întâi, și apoi a trimite cutii cu ouă, carne de pasăre și foie-gras la Bordeaux, Paris sau în Anglia."

În statisticile agricole pentru 1968, gâștele îngrășate sunt menționate doar în sud-vest, în timp ce gâștele pentru friptură erau produse în toate regiunile Franței.

În prezent, producția este concentrată în câteva zone principale care corespund indicațiilor geografice suplimentare (Gers, Landes, Périgord și Quercy), unde încă mai există *marchés au gras* tradiționale.

„Oie du Sud-Ouest" diferă de alte tipuri de producție de gâște: nu este o gâscă pentru friptură, ci o gâscă îngrășată prin hrănire forțată pentru a se obține grăsime, carne pentru preparatele confit și foie-gras.

„Oie du Sud-Ouest" are o conformație robustă, un conținut ridicat de grăsime, vizibil în toate bucățile de carne, iar pielea și grăsimea (subcutanată și abdominală) au o culoare alb-gălbuie.

Această îngrășare se observă la toate bucățile de „Oie du Sud-Ouest", *magret* și foie-gras având o greutate semnificativă.

Clima din sud-vest, cu temperaturile blânde și precipitațiile regulate, oferă condiții ideale pentru creșterea gâștelor în aer liber. Aria geografică cuprinde:

— suprafețele de pajiști și pășuni sau de păduri și tufărișuri, care sunt favorabile pentru amenajarea de crescătorii de gâște;

— teren arabil utilizat pentru cultivarea porumbului destinat hrănirii gâștelor și, mai ales, îngrășării acestora prin hrănirea forțată.

Cultivarea porumbului a permis fermierilor să dezvolte un know-how tehnic bazat pe distribuția concentrată a acestei cereale și pe procesul treptat de îngrășare a gâștelor prin hrănire forțată. Îngrășarea prin hrănire forțată presupune distribuirea individuală către fiecare gâscă a unei cantități de porumb, adaptată stadiului său de îngrășare și capacității sale fiziologice, de mai multe ori pe zi, timp de câteva zile. Priceperea celor care se ocupă de hrănirea forțată permit obținerea unor animale bine dezvoltate, cu un conținut ridicat de grăsime.

Reputația „Oie du Sud-Ouest" a crescut și datorită așa-numitelor *marchés au gras*, care sunt o sursă de aprovizionare pentru toate persoanele și producătorii de conserve din sud-vest.

Datorită îmbunătățirii tehnicilor de conservare (conservarea aseptică) și extinderii opțiunilor de transport care au permis dezvoltarea canalelor de comercializare regionale, naționale și internaționale, anumite societăți comerciale au devenit adevărate platforme de promovare ale gastronomiei din sud-vestul Franței, comercializând produse din carne de gâscă atât în Franța, cât și la nivel internațional.

Marchés au gras înființate în secolul al XIX-lea își continuă activitățile comerciale și turistice și în prezent. Faptul că *marchés au gras* fac parte din cultura sud-vestului este o dovadă reală a acestui patrimoniu.

În lucrarea sa „De confit en foie gras – Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest" (De la confit la foie-gras – O istoria a gâștelor și rațelor din sud-vest) [2009, ed. Elkar –*Terres et Gens* (Ținuturi și oameni)], F. Duhart scrie despre o „cultură a grăsimii asociată cu sud-vestul" și dedică o parte din opera sa „Oie du Sud-Ouest". În „Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVIe-XXIe siècles" (Voiaj în timp. Gâsca sud-vestică între memorie și istorie, secolele XVI-XXI) [*Annales de l'Académie Polonaise des Sciences* (Analele Academiei Poloneze de Științe), vol. 18, 2016] C. Marache și P. Meyzie dedică un capitol „L'oie du Sud-Ouest au XXIe siècle: Folklore et imaginaire au service d'une production limitée et prestigieuse" (Oie du Sud-Ouest în secolul al XXI-lea: folclor și fantezie în serviciul producției limitate și prestigioase).

Diverse articole de presă și programe de televiziune relatează despre deschiderea piețelor *marchés au gras* în fiecare an. [„Le marché au gras revient depuis près de 30 ans” (*Marché au gras* revin după 30 de ani), *Journal La Dépêche*, 8 noiembrie 2023; și „Les márches au gras” publicat pe site-ul *France Sud-Ouest – culture et tourisme dans le Sud-Ouest de la France*].

Similar, târgurile locale precum „Thiv'Oie” din Thiviers sau „Fest'Oie” din Sarlat (a douăsprezecea ediție, care a avut loc în perioada 2-3 martie 2024 – *Journal Sud-Ouest*, 3 martie 2024) contribuie, de asemenea, la menținerea și creșterea reputației produsului.

În 2018, AFAMÉS (Association de friands amateurs de mets épicuriens et savoureux) a publicat o carte de rețete dedicată în întregime Oie du Sud-Ouest, intitulată *„Il était une foie dans le Sud-Ouest”* (Povestea ficatului din sud-vest), în care gâsca a fost descrisă după cum urmează: „Crearea de rețete care pun în valoare «Oie du Sud-Ouest», una dintre bijuteriile coroanei gastronomice a frumoasei noastre regiuni, este o bucurie plină de oportunități: ficat, piept, gât, pipotă, pulpe inferioare, pulpe superioare, carcasă – totul funcționează la fel de bine.”

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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