C/2026/421

22.1.2026

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2026/421)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Oie du Sud-Ouest“

EÚ č.: PGI-FR-03229 – 30.4.2024

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **1. Názov (názvy)**

„Oie du Sud-Ouest“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.1. Čerstvé mäso (a droby)

Číselný znak kombinovanej nomenklatúry

02 – MÄSO A JEDLÉ MÄSOVÉ DROBY

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Oie du Sud-Ouest“ je výrobok zo samcov a samíc husí sivých druhu *Anser anser* určených na výrobu *foie gras* (bielej husacej pečene). Chovajú sa na otvorenom priestranstve a od veku najmenej 91 dní sa vykrmujú štopaním počas minimálne 12 dní.

Husi „Oie du Sud-Ouest“, ktoré sa podrobujú tejto tradičnej záverečnej fáze, sú dobre stavané, vo všetkých kusoch mäsa je viditeľná vysoká miera pretučnenosti a majú kožu a tuk (podkožný a brušný) snehobielej až žltej farby.

1. „Oie du Sud-Ouest“ vcelku

Hus „Oie du Sud-Ouest“ sa predáva vcelku a čerstvá, úplne oškľbaná, s riadne odstránenými zvyškami peria a bez známok poranenia (popálenín, krvných podliatin, škrabancov alebo zlomenín).

Hmotnosť je najmenej:

— 7 kg vcelku, s pečeňou (zabitá, oškľbaná, nevypitvaná),

— 6 kg vcelku, bez pečene (zabitá, oškľbaná, nevypitvaná, ale s odstránenou pečeňou),

— 4 kg vcelku, vypitvaná (zabitá, oškľbaná a úplne vypitvaná hus vcelku).

Husi sa môžu uvádzať na trh vcelku len v čerstvom stave.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Kusy a vedľajšie jatočné produkty husi „Oie du Sud-Ouest“

Kusy a vedľajšie jatočné produkty pochádzajú z tiel vybraných na základe toho, že veľkosť týchto tiel nespĺňa hmotnostné kritériá.

Kusy a vedľajšie jatočné produkty sa môžu uvádzať na trh čerstvé alebo hlbokozmrazené.

Mrazené môžu byť len stehná a krídla určené na výrobu konfitovaného mäsa (výrobok konzervovaný v tuku).

Kusy a vedľajšie jatočné produkty sa môžu uvádzať na trh ako porcie zo sekundárnej rozrábky (proces rozrezania, pri ktorom sa získa porcia z pôvodného výrobku).

Vedľajšie jatočné produkty musia mať na účely predaja konečnému spotrebiteľovi tieto vlastnosti:

Surová vykŕmená pečeň: pečeň husí, ktoré boli štopané s cieľom získať vykŕmenú pečeň.

— Surová vykŕmená pečeň má hmotnosť najmenej 500 g.

— Textúra: pečeň so zrnitou textúrou je vylúčená.

— Voliteľne môže byť očistená od žíl.

— Voliteľne môže byť ochutená.

Žalúdok: celý, úplne očistený, s odstránenou vnútornou výstelkou a vonkajším tukom. Nesmú byť prítomné žiadne kusy pažeráka.

Srdce: bez rezov, s odstránenou aortou.

Kusy sú úplne ošklbané, majú riadne odstránené všetky zvyšky peria a sú bez chýb (popálenín, krvných podliatin, škrabancov alebo zlomenín).

Kusy *paletot* a *magret* musia mať na účely predaja konečnému spotrebiteľovi tieto vlastnosti:

Paletot („plášť“): všetky kusy mäsa navzájom spojené kožou a podkožným tukom.

Magret alebo *maigret*: prsný filet z husi vykrmovanej štopaním určenej na výrobu *foie gras*.

— *Magret* nezahŕňa svalovinu *aiguillette* (vnútorný filet).

— Predáva sa pokrytý kožou a podkožným tukom.

— Je úplne ošklbaný a starostlivo očistený. Musí mať do kruhu rovnomerne odrezaný tuk, ktorého malé množstvo vidno na strane mäsa.

— Hmotnosť *magret* je najmenej 300 g.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

V prípade krmiva pre husi sú zaručené tieto vlastnosti:

— neobsahuje geneticky modifikované organizmy,

— neobsahuje palmový olej ani deriváty z neho.

Husi majú neustále neobmedzený prístup k vode.

Kŕmenie husí má dve samostatné fázy: odchov a výkrm štopaním.

Na konci fázy odchovu je najmenej sedemdňové obdobie prípravy na výkrm, aby sa husi mohli pripraviť na kŕmenie podávaním potravy.

Počas výkrmu štopaním sa každej husi individuálne podáva určité množstvo kukurice, ktoré je prispôsobené jej fáze výkrmu a fyziologickej kapacite, a to najmenej 12 dní, trikrát denne s výnimkou prvého a posledného dňa.

Počas výkrmu tvorí 95 % sušiny v krmive kukurica bez kukuričných produktov. Ide o kukuricu typu konský zub, ktorá pochádza z danej zemepisnej oblasti – kotliny, ktorá je historicky známa pestovaním tejto obilniny bohatej na škrob a ideálnej na výkrm husí.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky produkcie „Oie du Sud-Ouest“ od odchovu cez zabitie po vypitvanie a rozrábku sa vykonávajú v zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov stanovených v predpisoch o označovaní a prezentácii potravín sa na etiketách musia uvádzať aj tieto údaje:

— logo CHZO Európskej únie,

— názov „Oie du Sud-Ouest“, ktorý môže byť doplnený týmito informáciami označujúcimi druh výrobku uvádzaného na trh:

  — V prípade husí vcelku: „*entière avec foie*“ [vcelku s pečeňou], „*entière sans foie*“ [vcelku bez pečene] alebo „*éviscérée*“ [vypitvaná], pričom tieto informácie sa uvádzajú za názvom „Oie du Sud-Ouest“,

  — V prípade kusov a vedľajších jatočných produktov: názov kusu alebo vedľajšieho jatočného produktu uvedený pred názvom „Oie du Sud-Ouest“.

Názov „Oie du Sud-Ouest“ a prvky označujúce názov výrobku sú napísané rovnakou veľkosťou, typom a štýlom písma.

V prípade husí chovaných, štopaných, zabitých a rozrobených v príslušnej oblasti sa môže použiť dodatočné zemepisné označenie:

— musí sa uvádzať nad alebo pod názvom „Oie du Sud-Ouest“, pričom ich nesmie oddeľovať žiadny iný prvok,

— musí byť celé napísané veľkými písmenami,

— písmená musia mať rovnakú výšku a rovnaký štýl písma.

Povolené je aj používanie označenia „*Oies élevées et préparées dans le Sud-Ouest*“ [husi chované a pripravené na juhozápade]. Toto označenie sa môže spresniť nahradením výrazu „*Sud-Ouest*“ dodatočným zemepisným označením pre husi chované, štopané, zabité a rozrobené v príslušnej oblasti:

— „*Oies élevées et préparées dans le Gers*“ [husi chované a pripravené v oblasti Gers],

— „*Oies élevées et préparées dans le Landes*“ [husi chované a pripravené v oblasti Landes],

— „*Oies élevées et préparées en Périgord*“ [husi chované a pripravené v oblasti Périgord],

— „*Oies élevées et préparées en Quercy*“ [husi chované a pripravené v oblasti Quercy].

Na etikete sa môže uvádzať len zemepisný názov („*Sud-Ouest*“), prípadne doplnený o dodatočné zemepisné označenia („Gers“, „Landes“, „Périgord“ alebo „Quercy“). Na etikete je zakázané uvádzať akékoľvek označenie pôvodu okrem odkazov na národný pôvod a časti s adresou.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť zahŕňa tieto departementy a obce:

Región Nové Akvitánsko:

departementy Corrèze, Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne a Pyrénées-Atlantiques;

tieto obce departementu 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 a Saint-Yrieix-la-Perche.

Región Okcitánia:

departementy Ariège, Aveyron, Haute-Garonne, Gers, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn a Tarn-et-Garonne;

tieto obce departementu 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 a Villespy.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť s pôvodom výrobku „Oie du Sud-Ouest" sa zakladá na jeho povesti a špecifickom charaktere, ktorý spočíva vo vysokom obsahu tuku. Táto vlastnosť súvisí s osobitným spôsobom odchovu a kŕmenia založeným na postupnom procese výkrmu husí štopaním kukuricou typu konský zub s vysokým obsahom škrobu, ktorá pochádza z danej zemepisnej oblasti.

Zemepisná oblasť celkovo zodpovedá geologickej štruktúre Akvitánskej panvy, veľkej sedimentárnej panvy vytvorenej v období druhohôr, ktorá zaberá veľkú časť juhozápadného Francúzska. Na západe hraničí s Atlantickým oceánom, na juhu s pohorím Pyreneje, na východe s líniou medzi Centrálnym masívom a mestom Castelnaudary a na severe s administratívnymi hranicami departementov Gironde a Dordogne.

Charakterizuje ju striedanie rovín, svahov a náhorných plošín vhodných na obrábanie pôdy, pričom sa tu striedajú oblasti lúk a trávnych porastov alebo lesov a vresovísk s ornou pôdou. Nachádzajú sa tu aj rozsiahle oblasti lúk posiate jazerami a rybníkmi a zavlažované početnými vodnými tokmi.

Vďaka širokej expozícii Atlantickému oceánu panuje v zemepisnej oblasti mierna prímorská klíma s miernymi teplotami a priemerným úhrnom zrážok viac než 900 mm, ktoré sú rovnomerne rozložené počas celého roka.

Husi chované na juhozápade sú potomkami divých husí sivých (*Anser anser*), ktoré migrovali od polárneho kruhu až po Arabský polostrov a ktoré ľudia preukázateľne domestikovali a vykrmovali už v dávnych dobách.

Na juhozápade sa chov vodného vtáctva vo všeobecnosti a konkrétne husí rozvinul už v stredoveku ako súčasť tradičného systému pestovania zmiešaných plodín a chovu zvierat.

Keď sa v regióne začalo v 17. storočí s pestovaním kukurice, spôsobilo to revolúciu v chove hydiny. Na juhozápade sú husi a kukurica, ktorou sa živia, neoddeliteľne prepojené.

Vďaka zvyšovaniu podielu kukurice v potrave husí a pozorovaniu jej účinkov na ich výkrm sa koncom 18. storočia rozvinuli odborné znalosti o štopaní. Tento spôsob kŕmenia sa odvtedy takmer nezmenil, pričom husi sa dodnes vykrmujú kukuricou vo forme celých a/alebo mletých zŕn. Vzhľadom na nízky obsah celulózy a bohatý obsah múčnatého škrobu sa zrná kukurice typu konský zub ľahko vysušia a môžu sa použiť ako krmivo pre husi v záverečnej fáze. Od 60. rokov 20. storočia sa výnosy kukurice zlepšili, čo výrobcom umožnilo používať na štopanie husí kukuricu typu konský zub, čo je neskorá odroda bohatá na múčnatý škrob, ktorá je vhodná pre mierne a vlhké podnebie juhozápadu.

Na malých farmách sa poľnohospodári opierajú o chov veľkého množstva hydiny, keďže ide o ich hlavný zdroj mäsa a tuku. Tieto samozásobiteľské farmy so zmiešanými plodinami dosahujú domácu sebestačnosť a predávajú prebytky na trhoch, z ktorých sa stali ozajstné špecializované *marchés au gras* [trhy s tukom]. Husi sa zákazníkom ponúkajú vcelku, t. j. buď ako telo spolu s pečeňou, alebo ako telo a *foie gras* zvlášť.

Ide o skutočnú obchodnú tradíciu, ktorá je súčasťou kultúry juhozápadu.

Tieto trhy sa dodnes nachádzajú na celom juhozápade, napríklad v oblastiach Gers (trh v obci Samatan), Landes (trh v obci Peyrehorade), Périgord (trh v obci Périgeux) a Quercy (trh v obci Cahors). Tieto trhy zohrávajú dôležitú úlohu aj ako zdroj dodávok pre odborné subjekty v sektore (spracovateľov/konzervátorov) a reštaurácie.

V 19. storočí vznikli vďaka priemyselnej revolúcii dopravné siete, ktoré umožnili zásobovať parížske trhy výrobkami z juhozápadu po železnici (Compagnie du Midi), ako o tom svedčí Baquého dielo z roku 1949 s názvom *En Gascogne gersoise*: *deux siècles d'histoire économique 1750-1949* [V gaskonskom regióne Gers: dve storočia hospodárskych dejín, 1750 – 1949], v ktorom sa uvádza: „V administratívnom centre každého kantónu, kde je železničná stanica, obchodníci prehľadávajú okolité trhy, aby najprv zhromaždili a potom posielali debny vajec, hydiny a *foie gras* do Bordeaux, Paríža alebo do Anglicka."

V poľnohospodárskych štatistikách z roku 1968 sa kŕmne husi uvádzajú len na juhozápade, zatiaľ čo husi na pečenie sa chovali vo všetkých regiónoch Francúzska.

V súčasnosti sa výroba sústreďuje do niekoľkých hlavných oblastí, ktoré zodpovedajú dodatočným zemepisným označeniam (Gers, Landes, Périgord a Quercy), kde sa naďalej konajú tradičné trhy *marchés au gras*.

Husi „Oie du Sud-Ouest" sú iné ako ostatné druhy husí: nie sú to husi na pečenie, ale husi vykrmované štopaním s cieľom získať tuk a mäso na prípravu konfitovaného mäsa a *foie gras*.

Husi „Oie du Sud-Ouest" sú dobre stavané, vo všetkých kusoch mäsa je viditeľná vysoká miera pretučnenosti a majú kožu a tuk (podkožný a brušný) snehobielej až žltej farby.

Tento výkrm sa prejavuje vo všetkých kusoch „Oie du Sud-Ouest", pričom *magret* a *foie gras* majú značnú hmotnosť.

Podnebie na juhozápade, ktoré sa vyznačuje miernymi teplotami a pravidelnými zrážkami, poskytuje ideálne podmienky pre chov husí na voľnom priestranstve. Zemepisnú oblasť tvoria tieto časti:

— oblasti lúk a trávnych porastov alebo lesov a vresovísk, ktoré sú vhodné na vytvorenie výbehov pre husi,

— orná pôda využívaná na pestovanie kukurice, ktorá sa používa na kŕmenie husí a predovšetkým na ich výkrm štopaním.

Pestovanie kukurice umožnilo poľnohospodárom vyvinúť technické odborné znalosti založené na sústredenej distribúcii tejto obilniny a postupnom procese výkrmu husí štopaním. Počas výkrmu štopaním sa každej husi individuálne podáva určité množstvo kukurice, ktoré je prispôsobené jej fáze výkrmu a fyziologickej kapacite, a to niekoľkokrát denne v priebehu niekoľkých dní. Chovatelia používajúci štopanie dokážu vďaka svojim odborným znalostiam chovať dobre vyvinuté zvieratá s vysokým obsahom tuku.

Povesť „Oie du Sud-Ouest" sa zvýšila aj vďaka trhom *marchés au gras*, ktoré sú zdrojom dodávok pre všetky súkromné osoby a konzervátorov na juhozápade.

Vďaka zdokonaleniu konzervačných techník (aseptické konzervovanie) a rozšíreniu možností dopravy, ktoré umožnili rozvoj regionálnych, celoštátnych a medzinárodných odbytových kanálov, sa niektoré obchodné spoločnosti vypracovali na ukážku toho najlepšieho z gastronómie juhozápadu a predávajú husacie výrobky vo Francúzsku aj na medzinárodnej úrovni.

Trhy *marchés au gras*, ktoré vznikli v 19. storočí, fungujú ako miesta obchodu a turistického ruchu aj dnes. Skutočnosť, že trhy *marchés au gras* tvoria súčasť kultúry juhozápadu, je skutočným dôkazom tohto dedičstva.

F. Duhart vo svojom diele „*De confit en foie gras - Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest*" [Od konfitovaného mäsa po *foie gras* – História chovu husí a kačíc na juhozápade] (2009, vyd. Elkar – *Terreset Gens* [Krajiny a ľudia]) píše o „kultúre tuku spojenej s juhozápadom" a časť svojej práce venuje výrobku „Oie du Sud-Ouest". V diele „*Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVIe-XXIe siècles*" [Cesta časom. Hus z juhozápadu medzi pamäťou a históriou, 16. – 21. storočie] (*Annales de l'Académie Polonaise des Sciences* [Vedecký časopis Poľskej akadémie vied], zv. 18, 2016) C. Maracheová a P. Meyzie venujú jednu kapitolu téme „*L'oie du Sud-Ouest au XXIe siècle: Folklore et imaginaire au service d'une production limitée et prestigieuse*" [„Oie du Sud-Ouest" v 21. storočí: folklór a fantázia v službách limitovanej a prestížnej produkcie].

Každoročne informujú o otvorení trhov *marchés au gras* rozličné články v tlači a televízne reportáže. („*Le marché au gras revient depuis près de 30 ans*“ [Trhy *marché au gras* sa po 30 rokov vracajú], *Journal La Dépêche*, 8. novembra 2023 a článok „*Les márches au gras*“ uverejnený na webovom sídle *France Sud-Ouest – culture et tourisme dans le Sud-Ouest de la France*).

K udržaniu a rozvoju povesti výrobku prispievajú aj miestne veľtrhy ako „Thiv'Oie“ v obci Thiviers alebo „Fest'Oie“ v obci Sarlat (dvanásty ročník sa konal 2. a 3. marca 2024 – *Journal Sud-Ouest*, 3. marca 2024).

V roku 2018 vydalo združenie AFAMÉS (*Association de friands amateurs de mets épicuriens et savoureux*) knihu receptov s názvom *Il était une foie dans le Sud-Ouest* [Bola raz jedna pečeň na juhozápade] venovanú výlučne husiam „Oie du Sud-Ouest“, v ktorej sa tieto husi opisujú takto: „Tvorba receptov, ktorými sa prezentuje ‚Oie du Sud-Ouest', jeden z klenotov v gastronomickej korune nášho krásneho regiónu, je radosť prekypujúca príležitosťami: pečeň, prsia, krk, žalúdky, horné krídla, stehná, celé telo – všetko je rovnako skvelé.“

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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