C/2026/421

22.1.2026

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2026/421)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Oie du Sud-Ouest“

EU št.: PGI-FR-03229 – 30.4.2024

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **1. Ime**

„Oie du Sud-Ouest“

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.1 Sveže meso (in klavnični izdelki)

Oznaka kombinirane nomenklature

02 – MESO IN UŽITNI KLAVNIČNI PROIZVODI

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Oie du Sud-Ouest“ se pridobiva iz samcev in samic sive gosi vrste *Anser anser*, namenjenih za proizvodnjo foie grasa. Redijo se na prostem, od starosti najmanj 91 dni pa se vsaj 12 dni pitajo s prisilnim hranjenjem.

Gosi „Oie du Sud-Ouest“, ki prestanejo to tradicionalno zaključno fazo pitanja, so dobro oblikovane, imajo visoko vsebnost maščobe, ki je vidna na vseh kosih, koža in maščevje (podkožno in trebušno) pa sta belkaste do rumene barve.

1. Cela gos „Oie du Sud-Ouest“

Gos „Oie du Sud-Ouest“ se trži cela in sveža, popolnoma oskubljena, z ustrezno odstranjenimi ostanki perja in brez znakov poškodb (opeklin, podplutb, prask ali zlomov).

Tehta najmanj:

— 7 kg cela, z jetri (zaklana, oskubljena, z drobovjem),

— 6 kg cela, brez jeter (zaklana, oskubljena, z drobovjem, vendar z odstranjenimi jetri),

— 4 kg cela, brez drobovja (cela gos, zaklana, oskubljena in popolnoma brez drobovja).

Gosi se lahko tržijo cele le, če so sveže.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Kosi in drobovina gosi „Oie du Sud-Ouest“

Kosi in drobovina izvirajo iz trupov, ki so bili izbrani, ker njihova velikost ne ustreza merilom glede teže.

Kosi in drobovina se lahko tržijo sveži ali globoko zamrznjeni.

Zamrznejo se lahko samo bedra in peruti, namenjeni za proizvodnjo konfita.

Kosi in drobovina se lahko tržijo kot porcije iz sekundarnega reza (postopek rezanja za pridobitev porcije iz izvirnega proizvoda).

Za trženje končnemu potrošniku mora imeti drobovina naslednje značilnosti.

Surova zamaščena jetra: jetra gosi, ki so bile prisilno hranjene za pridobitev zamaščenih jeter:

— surova zamaščena jetra tehtajo najmanj 500 g,

— tekstura: jetra z zrnato teksturo so izločena,

— jetrom se lahko odstranijo žile,

— jetra so lahko začinjena.

Želodček: cel, popolnoma očiščen, odstranjena notranja obloga in zunanja maščoba; delci požiralnika ne smejo biti prisotni.

Srce: ne vsebuje ureznin in ima odstranjeno aorto.

Kosi so popolnoma oskubljeni, vsi ostanki perja so pravilno odstranjeni in brez napak (opeklin, podplutb, prask ali zlomov).

Za trženje končnemu potrošniku morajo imeti kosi paletojev in prsnih filejev naslednje značilnosti:

paletoji („plašč“): vsi kosi mesa, ki jih med seboj povezujeta koža in podkožno maščevje;

prsni file: prsni file gosi, pitane s prisilnim hranjenjem za proizvodnjo foie grasa:

— prsni file ne vključuje mišice *aiguillette* (notranji file),

— pakira se s kožo in podkožnim maščevjem, ki ga prekriva,

— je popolnoma oskubljen in skrbno obrezan; obdan mora biti z obročem enakomerno obrezane maščobe z manjšim deležem vidne maščobe na mesu,

— prsni file tehta najmanj 300 gramov.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Krma za gosi zagotovljeno:

— ne vsebuje GSO,

— ne vsebuje palmovega olja in njegovih derivatov.

Gosi imajo ves čas neomejen dostop do vode.

Gosi se krmijo v dveh ločenih fazah: vzreja in pitanje s prisilnim hranjenjem.

Ob koncu faze reje sledi vsaj sedemdnevno obdobje priprave na pitanje, da se gosi pripravijo na krmljenje v obliki obrokov.

Pitanje s prisilnim hranjenjem pomeni, da se v obdobju najmanj 12 dni trikrat na dan razen prvega in zadnjega dne vsaki gosi posamično da količina koruze, prilagojena njeni fazi pitanja in fiziološki sposobnosti.

Med pitanjem koruza predstavlja 95 % vsebnosti suhe snovi v krmi, brez proizvodov iz koruze. Zadevna koruza je zobanka, ki izvira z geografskega območja, ki je zgodovinsko znano po pridelavi tega žita, bogatega s škrobom, in je idealna za pitanje gosi.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze v proizvodnji „Oie du Sud-Ouest“, od reje do zakola, odstranitve drobovja in razreza, se izvajajo na geografskem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Poleg obveznih navedb, ki jih zahteva zakonodaja o označevanju in predstavitvi živil, se pri označevanju navedejo:

— logotip ZGO Evropske unije,

— ime „Oie du Sud-Ouest“, ki se lahko dopolni z naslednjimi informacijami, da se natančneje opredeli vrsta proizvoda, ki se trži:

  — za cele gosi: „entière avec foie“ (cela z jetri), „entière sans foie“ (cela brez jeter) ali „éviscérée“ (brez drobovja) za imenom „Oie du Sud-Ouest“,

  — za kose in drobovino: ime kosa ali drobovine pred imenom „Oie du Sud-Ouest“.

Ime „Oie du Sud-Ouest“ in elementi, ki določajo ime proizvoda, so napisani z enako velikostjo, vrsto in slogom pisave.

Dodatna geografska označba se lahko uporablja za gosi, vzrejene, prisilno hranjene, zaklane in razrezane na ustreznem območju:

— mora biti nad ali pod imenom „Oie du Sud-Ouest“, brez kakršnega koli drugega elementa med njima,

— mora biti napisana v celoti z velikimi tiskanimi črkami,

— črke morajo biti enake višine in v enakem slogu pisave.

Dovoljena je tudi uporaba označbe „Oies élevées et préparées dans le Sud-Ouest“ (gosi, vzrejene in pripravljene na jugozahodu). Ta označba je lahko natančnejša, če se izraz „Sud-Ouest“ nadomesti z dodatno geografsko označbo za gosi, vzrejene, prisilno hranjene, zaklane in razrezane na ustreznem območju:

— „Oies élevées et préparées dans le Gers“ (gosi, vzrejene in pripravljene v Gersu),

— „Oies élevées et préparées dans les Landes“ (gosi, vzrejene in pripravljene v Landesu),

— „Oies élevées et préparées en Périgord“ (gosi, vzrejene in pripravljene v Périgordu),

— „Oies élevées et préparées en Quercy“ (gosi, vzrejene in pripravljene v Quercyju).

Na označbi je lahko navedeno le geografsko ime („Sud-Ouest“), po potrebi dopolnjeno z dodatnimi geografskimi označbami („Gers“, „Landes“, „Périgord“ ali „Quercy“). Razen sklicevanj na nacionalno poreklo in naslovnega bloka je na označbi prepovedana vsaka navedba izvora.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje zajema naslednje departmaje in občine:

regija Nova Akvitanija:

departmaji Corrèze, Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne in Pyrénées-Atlantiques,

naslednje občine v departmaju 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 in Saint-Yrieix-la-Perche,

regija Okcitanija:

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

naslednje občine v departmaju 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 in Villespy.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava s poreklom gosi „Oie du Sud-Ouest" temelji na slovesu in posebnosti, ki se kaže v visoki vsebnosti maščobe. To je povezano z njenim posebnim načinom reje in pitanja, ki vključuje postopno pitanje gosi s prisilnim hranjenjem z zobanko, bogato s škrobom, ki izvira z geografskega območja.

Geografsko območje v splošnem ustreza geološki strukturi Akvitanskega bazena, prostrani dolini, prekriti z usedlinami in oblikovani v mezozoiku, ki zajema velik del jugozahodnega predela Francije. Na zahodu meji na Atlantski ocean, na jugu na Pirenejsko gorovje, na vzhodu meja poteka med Centralnim masivom in mestom Castelnaudary, na severu pa meje sovpadejo z upravnimi mejami departmajev Gironde in Dordogne.

Zanj je značilna nepretrgana veriga ravnic, pobočij in planot, primernih za obdelovanje, kjer se poleg ornih zemljišč izmenjujejo območja travnikov in travišč ali gozdov in resav. Ima tudi obsežne travnike, posejane z mlakami in ribniki, ki jih namakajo številni vodotoki.

Zaradi velike izpostavljenosti Atlantskemu oceanu ima geografsko območje zmerno oceansko podnebje z blagimi temperaturami in povprečno letno količino padavin, ki presega 900 mm ter je enakomerno razporejena čez leto.

Gosi, vzrejene na jugozahodu, so potomke divje sive gosi (*Anser anser*), ki se je selila od severnega tečajnika do Arabskega polotoka in za katero je dokazano, da je bila udomačena in pitana že v davnih časih.

Na jugozahodu se je vzreja vodnih ptic na splošno in zlasti gosi razvila že v srednjem veku kot del tradicionalnega sistema mešane rastlinske pridelave in reje živali.

Uvedba koruze v regijo v 17. stoletju je rejo domače perutnine korenito spremenila. Na jugozahodu so gosi in koruza neločljivo povezane, koristi te povezanosti pa so vzajemne.

Povečanje deleža koruze v prehrani gosi in opazovanje njenih učinkov na njihovo pitanje sta ob koncu 18. stoletja pripomogla k razvoju strokovnega znanja o prisilnem hranjenju. Ta način hranjenja se je malo spremenil, saj se gosi še vedno pitajo s koruzo v obliki celih in/ali mletih zrn. Zaradi nizke vsebnosti celuloze in visoke vsebnosti mokastega škroba se zrna zobanke zlahka posušijo in se lahko predelajo v krmo za končno pitanje. Od šestdesetih let prejšnjega stoletja se je pridelek koruze izboljšal, kar je proizvajalcem omogočilo, da pri prisilnem hranjenju gosi uporabljajo zobanko, pozno sorto, bogato z mokastim škrobom, ki je zelo primerna za zmerno in vlažno podnebje jugozahoda.

Na majhnih kmetijah se kmetje zanašajo na številčnost domače perutnine, saj je to njihov glavni vir mesa in maščobe. Te mešane samooskrbne kmetije presegajo okvir domače samooskrbe in presežke prodajajo na tržnicah, ki so postale prave specializirane tržnice *marchés au gras* (tržnice pitanih plovcev). Gosi se kupcem ponujajo cele, in sicer bodisi trup in jetra skupaj bodisi trup in foie gras posebej.

Gre za pravo trgovsko tradicijo, ki je del kulture jugozahoda.

Te tržnice še vedno najdemo po celotnem jugozahodu, na primer v Gersu (tržnica Samatan), Landesu (tržnica Peyrehorade), Périgordu (tržnica Périgeux) in Quercyju (tržnica Cahors). Pomembno vlogo imajo tudi pri oskrbi strokovnjakov v sektorju (predelovalci/proizvajalci konzerviranih proizvodov) in restavracij.

V 19. stoletju je industrijska revolucija privedla do vzpostavitve prometnih omrežij, ki so z železniškim prevozom (Compagnie du Midi) omogočila oskrbo pariških tržnic s proizvodi z jugozahoda, kot dokazuje Baquéjevo delo iz leta 1949 *En Gascogne gersoise: deux siècles d'histoire économique 1750–1949* (V regiji Gers v Gaskonji: dve stoletji gospodarske zgodovine 1750–1949), v katerem piše: „V upravnem središču vsakega kantona, kjer je železniška postaja, trgovci prečesavajo bližnje tržnice, da bi najprej zbrali in nato v Bordeaux, Pariz ali Anglijo poslali zaboje jajc, perutnine in foie grasa."

V kmetijski statistiki iz leta 1968 so pitane gosi navedene le na jugozahodu, gosi za peko pa so se redile v vseh regijah Francije.

Proizvodnja je zdaj zgoščena na nekaj temeljnih območij, ki ustrezajo dodatnim geografskim označbam (Gers, Landes, Périgord in Quercy), kjer še vedno potekajo tradicionalne tržnice *marchés au gras*.

Gos „Oie du Sud-Ouest" se razlikuje od drugih vrst gosi: ni gos za peko, temveč gos, pitana s prisilnim hranjenjem za pridobivanje maščobe, mesa za pripravo konfita in foie grasa.

Gos „Oie du Sud-Ouest" je dobro oblikovana, ima visoko vsebnost maščobe, ki je vidna na vseh kosih, koža in maščevje (podkožno in trebušno) pa sta belkaste do rumene barve.

To pitanje je opazno na vseh kosih gosi „Oie du Sud-Ouest", prsni file in foie gras pa imata precejšnjo težo.

Podnebje na jugozahodu z zmernimi temperaturami in rednimi padavinami zagotavlja idealne razmere za rejo gosi na prostem. Geografsko območje sestavljajo:

— površine travnikov in travišč ali gozdov in resav, ki so ugodne za ureditev pašnikov za gosi,

— orna zemljišča, ki se uporabljajo za gojenje koruze, ki se uporablja za krmo gosi in predvsem za pitanje s prisilnim hranjenjem.

Pridelava koruze je kmetom omogočilo razvoj tehničnega znanja in izkušenj, ki temeljijo na koncentriranem razdeljevanju tega žita in postopnem pitanju gosi s prisilnim hranjenjem. Pitanje s prisilnim hranjenjem pomeni, da se vsaki gosi posamično več dni zapored večkrat na dan da količina koruze, prilagojena njeni fazi pitanja in fiziološki sposobnosti. Znanje in izkušnje strokovnjakov za prisilno hranjenje omogočajo vzrejo dobro razvitih živali z visoko vsebnostjo maščobe.

Sloves gosi „Oie du Sud-Ouest" se je povečal tudi zaradi tržnic *marchés au gras*, ki oskrbujejo vse fizične osebe in proizvajalce konzerviranih proizvodov na jugozahodu.

Zaradi izboljšav tehnik konzerviranja (aseptično konzerviranje) in širitve prevoznih možnosti, ki so omogočile razvoj regionalnih, nacionalnih in mednarodnih tržnih poti, so nekatera trgovska podjetja postala izložbe jugozahodne gastronomije ter tržijo proizvode iz gosi tako v Franciji kot mednarodno.

Tržnice *marchés au gras*, ki so bile ustanovljene v 19. stoletju, še danes nadaljujejo svoje trgovske in turistične dejavnosti. Dejstvo, da so del kulture jugozahoda, je pravi dokaz te dediščine.

V svojem delu „De confit en foie gras – Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest" (Od konfita do foie grasa – Zgodovina plovcev jugozahoda) (2009, izd. Elkar –*Terres et Gens* (Dežele in ljudje)) F. Duhart piše o „kulturi maščobe, vezani na jugozahod", in del svojega dela posveča gosem „Oie du Sud-Ouest". V prispevku „Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVIe-XXIe siècles" (Potovanje skozi čas. Gos jugozahoda med spominom in zgodovino, 16.–21. stoletje) (*Annales de l'Académie Polonaise des Sciences* (Letopis Poljske akademije znanosti), let. 18, 2016) jim C. Marache in P. Meyzie posvečata poglavje „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. stoletju: folklora in domišljija v službi omejene in prestižne proizvodnje).

Različni časopisni članki in televizijski prispevki vsako leto poročajo o odprtju tržnic *marchés au gras*. („Le marché au gras revient depuis près de 30 ans“ (Tržnica *marché au gras* se vrača po skoraj 30 letih), *Journal La Dépêche*, 8. november 2023, in „Les marchés au gras“, objavljen na spletišču *France Sud-Ouest – culture et tourisme dans le Sud-Ouest de la France*).

Podobno tudi lokalni sejmi, kot sta „Thiv'Oie“ v Thiviersu ali „Fest'Oie“ v Sarlatu (dvanajsta izdaja slednjega je potekala 2. in 3. marca 2024 – *Journal Sud-Ouest*, 3. marec 2024), prispevajo k ohranjanju in razvoju slovesa proizvoda.

Leta 2018 je združenje AFAMÉS (Association de friands amateurs de mets épicuriens et savoureux) izdalo knjigo receptov, v celoti posvečeno gosi „Oie du Sud-Ouest“, z naslovom *Il était une foie dans le Sud-Ouest* (Nekoč so bila jetra na jugozahodu), v kateri je bila gos opisana tako: „Ustvarjanje receptov za ‚Oie du Sud-Ouest', enega od draguljev gastronomske krone naše čudovite regije, je užitek, poln priložnosti: jetra, prsi, vrat, želodčki, zgornji del peruti, bedra, trup – vse je enako uporabno.“

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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