C/2026/421

22.1.2026

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2026/421)

Efter detta offentliggörande får myndigheterna i en medlemsstat eller i ett tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland, i enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Oie du Sud-Ouest”

EU-nr: PGI-FR-03229 – 30.4.2024

SUB ( ) SGB (X)

1. **1. Namn**

”Oie du Sud-Ouest”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.1. Färskt kött (och färska slaktbiprodukter)

KN-nummer

02 – KÖTT OCH ÄTBARA SLAKTBIPRODUKTER

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Oie du Sud-Ouest” är tillverkad av han- och hondjur av grågås av arten *Anser anser* avsedda för framställning av *foie gras*. De föds upp utomhus och göds genom tvångsmatning från en ålder på minst 91 dagar under en period på minst 12 dagar.

”Oie du Sud-Ouest”-gäss som genomgår denna traditionella gödningsfas är välformade, har en hög fetthalt som är synlig över alla styckningsdelar samt skinn och fett (subkutant och i buken) av benvit till gul färg.

1. Hel ”Oie du Sud-Ouest”

”Oie du Sud-Ouest” saluförs hel och färsk, helt plockad, med alla fjäderspolar ordentligt avlägsnade och utan tecken på skada (brännskador, blåmärken, rivsår eller frakturer).

Den väger åtminstone

— 7 kg hel, med lever (slaktad, plockad, inte urtagen),

— 6 kg hel, utan lever (slaktad, plockad, inte urtagen men med lever borttagen),

— 4 kg hel, urtagen (hel gås slaktad, plockad och helt urtagen).

Gäss får endast saluföras hela i färsk form.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Styckningsdelar och slaktbiprodukter av ”Oie du Sud-Ouest”

Styckningsdelar och slaktbiprodukter kommer från slaktkroppar som valts ut eftersom de inte uppfyller viktkriterierna.

Styckningsdelar och slaktbiprodukter får saluföras färska eller djupfrysta.

Endast ben och vingar avsedda för confitering får frysas.

Styckningsdelar och slaktbiprodukter får saluföras som portioner från en sekundär styckning (skivningsprocess för att erhålla en portion från originalprodukten).

För att få saluföras till slutkonsument måste slaktbiprodukterna ha följande egenskaper:

Rå fet lever: Lever från gäss som har tvångsmatats för att göda levern.

— Den råa feta levern väger minst 500 g.

— Lever med grynig konsistens utesluts.

— Den kan presenteras med avlägsnade blodkärl.

— Den kan presenteras smaksatt.

Krås: helt, fullständigt rengjort, inre hinna och yttre fett avlägsnat. Inga delar av matstrupen får finnas kvar.

Hjärta: saknar snitt och har aortan borttagen.

Styckningsdelarna är helt plockade, med alla fjäderspolar ordentligt borttagna och saknar defekter (brännskador, blåmärken, rivsår eller frakturer).

För att få saluföras till slutkonsument måste styckningsdelarna *paletot* och *magret* ha följande egenskaper:

Paletot (”överrock”): alla köttdelar som är sammankopplade genom huden eller underhudsfettet.

Magret eller *maigret*: bröstfilén från en gås som götts genom tvångsmatning för framställning av *foie gras*.

— *Magret* inkluderar inte muskeln *aiguillette* (innerfilén).

— Den presenteras täckt av hud och underhudsfett.

— Den är helt plockad och noggrant skuren. Den ska omges av en ring med jämnt skuret fett med en liten mängd synlig på köttsidan.

— En *magret* väger minst 300 gram.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Gässens foder garanteras vara

— fritt från genetiskt modifierade organismer,

— fritt från palmolja och dess derivat.

Gässen har alltid obegränsad tillgång till vatten.

Gässen utfodras i två separata steg: uppfödning samt gödning genom tvångsmatning.

I slutet av uppfödningsstadiet genomgår gässen minst sju dagars förberedelse för gödning som gör gässen redo att utfodras i form av måltider.

Gödning genom tvångsmatning innebär att varje gås matas individuellt med en viss mängd majs, anpassad till gåsens gödningsstadium och dess fysiologiska kapacitet, under minst 12 dagar, tre gånger om dagen, med undantag för den första och sista dagen.

Under gödningen utgörs 95 procent av torrsubstanshalten i fodret av majs, utan produkter som framställts av majs. Majsen i fråga är tandmajs med ursprung i det geografiska området, ett bäcken som historiskt sett är känt för att odla detta spannmål, som är rikt på stärkelse och idealiskt för gödning av gäss.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i framställningen av ”Oie du Sud-Ouest”, från uppfödning till slakt, rensning och styckning, utförs inom det geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver den obligatoriska information som föreskrivs i lagstiftningen om märkning och presentation av livsmedel måste etiketterna innehålla följande uppgifter:

— EU:s SGB-logotyp.

— Namnet ”Oie du Sud-Ouest”. Namnet kan kompletteras med följande uppgifter för att ange vilken typ av produkt som saluförs:

  — När det rör sig om hela gäss: ”entière avec foie” (hel med lever), ”entière sans foie” (hel utan lever) eller ”éviscérée” (rensad), placerat efter namnet ”Oie du Sud-Ouest”.

  — När det rör sig om styckningsdelar och slaktbiprodukter: namnet på styckningsdelen eller slaktbiprodukten, placerat före namnet ”Oie du Sud-Ouest”.

Namnet ”Oie du Sud-Ouest” och de element som anger produktens namn skrivs med samma teckenstorlek, typsnitt och stil.

En mer specifik geografisk beteckning får användas för gäss som har fötts upp, tvångsmatats, slaktats och styckats inom motsvarande område:

— Den måste placeras ovanför eller under beteckningen ”Oie du Sud-Ouest”, utan att något annat element separerar dem.

— Den måste vara helt skriven i versaler.

— Bokstäverna måste ha samma höjd och typsnitt.

Det är också tillåtet att använda beteckningen ”Oies élevées et préparées dans le Sud-Ouest” (gäss uppfödda och beredda i sydvästra Frankrike). Denna beteckning kan göras mer exakt genom att ordet ”Sud-Ouest” ersätts med en mer specifik geografisk beteckning för gäss som har fötts upp, tvångsmatats, slaktats och styckats i motsvarande område:

— ”Oies élevées et préparées dans le Gers” (gäss uppfödda och beredda i Gers),

— ”Oies élevées et préparées dans les Landes” (gäss uppfödda och beredda i Landes),

— ”Oies élevées et préparées en Périgord” (gäss uppfödda och beredda i Périgord),

— ”Oies élevées et préparées en Quercy” (gäss uppfödda och beredda i Quercy).

Endast det geografiska namnet (”Sud-Ouest”), eventuellt kompletterat med mer specifika geografiska beteckningar (”Gers”, ”Landes”, ”Périgord” eller ”Quercy”) får anges på märkningen. Bortsett från hänvisningar till nationellt ursprung och adress är det förbjudet att ange information om härkomst i märkningen.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området omfattar följande departement och kommuner:

Regionen Nouvelle-Aquitaine:

departementen Corrèze, Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne och Pyrénées-Atlantiques.

Följande kommuner i departementet 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 och Saint-Yrieix-la-Perche.

Regionen Occitanie:

departementen Ariège, Aveyron, Haute-Garonne, Gers, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn och Tarn-et-Garonne.

Följande kommuner i departementet 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, Péchariс-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 och Villespy.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet med ursprunget för "Oie du Sud-Ouest" bygger på dess anseende och särskilda karaktär som beror på den höga fetthalten. Fetthalten är kopplad till den särskilda uppfödnings- och utfodringsmetoden som innebär att gässen gradvis göds genom tvångsmatning av den stärkelserika tandmajs som har sitt ursprung i samma geografiska område.

Det geografiska området motsvarar i sin helhet den geologiska struktur som utgörs av det Akvitanska bäckenet, ett stort sedimentärt avrinningsområde som bildades under mesozoikum och som upptar en stor del av sydvästra Frankrike. Området begränsas västerut av Atlanten, söderut av bergskedjan Pyrenéerna, österut av en linje mellan Centralmassivet och staden Castelnaudary och norrut av de administrativa gränserna för departementen Gironde och Dordogne.

Det kännetecknas av en rad slätter, sluttningar och platåer som lämpar sig för odling och som växlar mellan ängsmarker och gräsmarker eller skogar och hedmarker, vid sidan av åkermark. Det finns också stora ängsmarksområden med bassänger och dammar och som bevattnas av ett flertal vattendrag.

Genom den omfattande exponeringen mot Atlanten har det geografiska området ett tempererat havsklimat med milda temperaturer och en genomsnittlig nederbörd på mer än 900 mm, jämnt fördelad över året.

Gässen som föds upp i sydvästra Frankrike kommer från vild grågås (*Anser anser*), som migrerade från norra polcirkeln till den arabiska halvön och som har visat sig ha använts som tamdjur och götts sedan urminnes tider.

I sydvästra Frankrike utvecklades uppfödningen av andfågel i allmänhet och gäss i synnerhet så tidigt som på medeltiden som en del av det traditionella systemet med en kombination av odling och djuruppfödning.

Införandet av majs i regionen under 1600-talet revolutionerade uppfödningen av gårdsuppfödda fjäderfän. I sydvästra Frankrike har majs och gäss en oskiljaktig koppling till varandra genom att den ena används som foder för den andra.

Ökningen av andelen majs i gässens kost och observationen av dess effekter på gödningen bidrog i slutet av 1700-talet till en utveckling av expertisen inom tvångsmatning. Denna utfodringsmetod har inte förändrats särskilt mycket, och gässen göds fortfarande på majs i form av hela och/eller malda korn. Eftersom de har låg cellulosahalt och är rika på mjölstärkelse, är majskornen lätta att torka och så att de kan omvandlas till slutgödningsfoder. Från och med 1960-talet förbättrades majsskördarna, vilket gjorde det möjligt för producenterna att använda tandmajs för tvångsmatning av gäss. Det är en nyare majssort som är rik på mjölstärkelse och väl lämpad för det milda och fuktiga klimatet i sydvästra Frankrike.

På mindre gårdar förlitar sig jordbrukarna på att ha ett stort antal gårdsfjäderfän, eftersom detta är deras huvudsakliga källa till kött och fett. De självhushållande jordbruken med blandad odling kompletterar sin självförsörjning med att sälja sitt överskott på marknader som har blivit verkliga specialmarkander *marchés au gras* – "fettmarknader" för den här typen av produkter. Gässen erbjuds hela till kunderna, dvs. antingen så att slaktkropp och lever säljs tillsammans eller slaktkropp och *foie gras* säljs separat.

Detta är en handelstradition som verkligen har blivit en del av kulturen i sydvästra Frankrike.

Dessa marknader finns fortfarande i hela sydvästra Frankrike, t.ex. i Gers (marknaden i Samatan), Landes (marknaden i Peyrehorade), Périgord (marknaden i Périgeux) och Quercy (marknaden i Cahors). Marknaderna spelar också en viktig roll när det gäller leveranser till företag i sektorn (bearbetnings-/konserveringsföretag) och restauranger.

På 1800-talet gav den industriella revolutionen upphov till transportnät som gjorde det möjligt att via järnvägen (Compagnie du Midi) leverera produkter från sydvästra Frankrike till marknaderna i Paris, vilket framgår av Baqués text från 1949 *En Gascogne gersoise: deux siècles d'histoire économique 1750–1949* (I Gers-delen av Gascogne: två sekel av ekonomisk historia 1750–1949), där man kan läsa följande: ”I varje kantons administrativa centrum, där det finns en tågstation, letar handlarna igenom de närliggande marknaderna för att först köpa upp och sedan skicka iväg lådor med ägg, kött av fjäderfä och *foie gras* till Bordeaux, Paris eller England”.

I jordbruksstatistiken för 1968 nämns gödda gäss endast i sydväst, medan stekgäss föddes upp i alla regioner i Frankrike.

Produktionen är nu koncentrerad till ett fåtal kärnområden som motsvarar de mer specifika geografiska beteckningarna (Gers, Landes, Périgord och Quercy), där traditionella *marchés au gras* fortfarande hålls.

”Oie du Sud-Ouest” skiljer sig från annan gåsuppfödning: Det handlar inte om en stekgås, utan en gås som göds genom tvångsmatning för att erhålla fett kött för confitering och för att framställa *foie gras*.

”Oie du Sud-Ouest”-gäss är välformade, har en hög fetthalt som är synlig över alla styckningsdelar samt skinn och fett (subkutant och i buken) av benvit till gul färg.

Gödningen är märkbar på alla styckningsdelar av ”Oie du Sud-Ouest”, och dess *magret* och *foie gras* har en betydande vikt.

Klimatet i sydvästra Frankrike, med milda temperaturer och regelbunden nederbörd, ger de idealiska förutsättningarna för att hålla gäss utomhus. Det geografiska området utgörs av

— områden med ängsmark och gräsmark eller med skog och hedmark som är gynnsamma för gåsuppfödning,

— åkermark för att odla den majs som används för att utfodra gässen och framför allt för att göda dem genom tvångsmatning.

Genom majsodling har jordbrukare kunnat utveckla tekniskt kunnande baserat på den koncentrerade distributionen av detta spannmål och den gradvisa process det innebär att göda gäss genom tvångsmatning. Gödning genom tvångsmatning innebär att varje gås matas individuellt med en viss mängd majs, anpassad till gåsens gödningsstadium och dess fysiologiska kapacitet, flera gånger om dagen under flera dagar. Tack vare tvångsmatarnas kunnande är det möjligt att föda upp välutvecklade djur med hög fetthalt.

Anseendet för ”Oie du Sud-Ouest” har också vuxit genom marknaderna *marchés au gras*, som säljer sina produkter till såväl privatpersoner som konserveringsföretag i sydvästra Frankrike.

Tack vare förbättrade (aseptiska) konserveringstekniker och utökade transportalternativ som gjort det möjligt att utveckla regionala, nationella och internationella marknadsföringskanaler, har vissa handelsföretag börjat visa upp gastronomin från sydvästra Frankrike genom att saluföra gåsprodukter både i Frankrike och internationellt.

De *marchés au gras* som upprättades på 1800-talet fortsätter än i dag sin kommersiella verksamhet och turistverksamhet. Att dessa *marchés au gras* är en del av kulturen i sydvästra Frankrike är ett tydligt bevis på detta arv.

I sin text *De confit en foie gras – Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest* (Från confit till *foie gras* – en historia om gäss och ankor i sydvästra Frankrike) (2009, ed. Elkar –*Terres et Gens* [Marker och människor]), skriver F. Duhart om en ”fettkultur med kopplingar till sydvästra Frankrike” och ägnar en del av sin text åt ”Oie du Sud-Ouest”. I *Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVIe–XXIe siècles* (En resa i tiden. ”Oie du Sud-Ouest”-gåsen mellan minne och historia, från 1500-talet till 2000-talet) (*Annales de l'Académie Polonaise des Sciences* [Polska vetenskapsakademiens årsskrifter], vol. 18, 2016), ägnade C. Marache och P. Meyzie ett kapitel åt ”*L'oie du Sud-Ouest au XXIe siècle*: *Folklore et imaginaire au service d'une production limitée et prestigieuse*” [”Oie du Sud-Ouest” på 2000-talet: folklore och fantasier till tjänst för en begränsad och prestigefylld produktion”].

Olika tidningsartiklar och tv-reportage rapporterar varje år om öppnandet av *marchés au gras*. (”*Le marché au gras revient depuis près de 30 ans*” [*Marché au gras* återöppnas efter 30 år], *Journal La Dépêche*, 8 november 2023 och ”Les márches au gras” som publiceras på webbplatsen *France Sud-Ouest – culture et tourisme dans le Sud-Ouest de la France*).

På samma sätt bidrar lokala mässor som ”Thiv'Oie” i Thiviers eller ”Fest'Oie” i Sarlat (vars tolfte upplaga hölls den 2–3 mars 2024 – *Journal Sud-Ouest*, 3 mars 2024) också till att bevara och utveckla produktens anseende.

År 2018 publicerade AFAMÉS (Association de friands amateurs de mets épicuriens et savoureux) en receptbok helt fokuserad på Oie du Sud-Ouest med titeln *Il était une foie dans le Sud-Ouest* (Det var en gås i sydvästra Frankrike), där gåsen beskrevs på följande sätt: ”Att skapa recept som visar upp 'Oie du Sud-Ouest', en av juvelerna i vår vackra regions gastronomiska krona, är en tacksam uppgift med oändliga möjligheter: lever, bröst, hals, krås, drumetter, lår, slaktkropp – allt är lika användbart”.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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