



C/2026/422

22.1.2026

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(C/2026/422)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«**Confit d'oie du Sud-Ouest**»

**N. UE: PGI-FR-03230 — 30.4.2024**

**DOP ( ) IGP (X)**

**1. 1. Nome**

«Confit d'oie du Sud-Ouest»

**2. Stato membro o paese terzo**

Francia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

**Codice della nomenclatura combinata**

16 - PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1**

Il «Confit d'oie du Sud-Ouest» si ottiene mediante la cottura, esclusivamente in grasso d'oca, di cosce e/o ali (il *manchon* (prima falange dell'ala) e il *magret* (filetto di petto) uniti tra loro), preventivamente salate con sale secco.

Il procedimento per la realizzazione del *confit* (il cosiddetto *confisage*) consiste nella cottura lenta in pentola senza l'utilizzo di pressione, ciò permettere l'evaporazione dell'acqua contenuta nei pezzi di carne. In questo modo il grasso di cottura penetra lentamente nella carne, senza arrostirla. Con questo procedimento la percentuale di succo di carne fuoriuscito è inferiore all'8 %.

Il *confisage* consente inoltre di conservare la forma originale delle cosce e delle ali cotte.

Le cosce e le ali in *confit* sono confezionate ricoperte del grasso d'oca utilizzato durante la cottura.

Il «Confit d'oie du Sud-Ouest» è commercializzato pastorizzato, in conserva, refrigerato o surgelato.

<sup>(1)</sup> Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

All'apertura, le confezioni:

- contengono al massimo:
  - l'8 % di gelatina e di succo fuoriuscito, in massa rispetto alla massa netta totale (nel caso di prodotti confezionati in conserva),
  - l'1 % di schegge d'osso, in massa rispetto alla massa netta totale;
- le cosce e le ali sono intere, con la pelle che ricopre i muscoli;
- il colore del grasso varia dal bianco al giallo, senza segni di irrancidimento.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il «Confit d'oie du Sud-Ouest» è preparato esclusivamente a partire dai seguenti tagli dell'«Oie du Sud-Ouest» IGP: ali e/o cosce. Queste parti presentano uno stato di ingrasso elevato, che deriva da un metodo ad hoc di allevamento e di alimentazione delle oche, basato su un ingrasso progressivo dei palmipedi mediante alimentazione forzata.

Il «Confit d'oie du Sud-Ouest» è preparato esclusivamente a partire da tagli dell'«Oie du Sud-Ouest» IGP.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Il «Confit d'oie du Sud-Ouest» è elaborato, confezionato e stabilizzato termicamente nella zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il confezionamento, effettuato nella zona geografica, è parte integrante del processo produttivo dei *confit*, in quanto tali prodotti richiedono un trattamento di stabilizzazione dopo il confezionamento (refrigerazione, pastorizzazione, sterilizzazione o surgelazione). La cottura nel grasso, associata all'elevato tenore di lipidi (stato di ingrasso elevato) delle cosce e delle ali dell'«Oie du Sud-Ouest», le rende sensibili all'ossidazione a contatto con l'aria. L'ossidazione può provocare irrancidimento, che altera la qualità dei *confit*.

Il confezionamento nella zona geografica consente di mantenere la qualità del «Confit d'oie du Sud-Ouest» e ne facilita la tracciabilità e il controllo.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari, l'etichettatura comprende:

- il logo IGP dell'Unione europea,
- il nome «Confit d'oie du Sud-Ouest», completato dal nome della o delle parti anatomiche seguenti: «Cuisses», «Ailes», «Cuisses et ailes» o «Ailes et cuisses».

Il nome «Confit d'oie du Sud-Ouest» e i nomi delle parti anatomiche sono riportati con la stessa dimensione, lo stesso carattere e lo stesso stile tipografico.

È ammesso l'uso di una menzione geografica aggiuntiva per i *confit* d'oca ottenuti da cosce e/o ali crude d'oca che beneficiano della stessa menzione geografica aggiuntiva e sono trasformate nella zona corrispondente:

- essa è collocata obbligatoriamente sopra o sotto il nome «Confit d'oie du Sud-Ouest», senza altri elementi che le separino;
- è riportata interamente in lettere maiuscole;
- appare con la stessa altezza dei caratteri maiuscoli e con lo stesso carattere tipografico del nome «Confit d'oie du Sud-Ouest».

È altresì ammessa la dicitura «Oies élevées et préparées dans le Sud-Ouest». Tale dicitura può essere declinata sostituendo il termine «Sud-Ouest» con la menzione geografica aggiuntiva per i *confit* d'oca ottenuti da cosce e/o ali crude d'oca che beneficiano della stessa menzione geografica aggiuntiva e sono trasformate nella zona corrispondente:

- «Oies élevées et préparées dans le Gers»,
- «Oies élevées et préparées dans les Landes»,
- «Oies élevées et préparées en Périgord»,
- «Oies élevées et préparées en Quercy».

Nell'etichettatura è autorizzato solo il nome geografico («Sud-Ouest»), eventualmente integrato dalle menzioni geografiche aggiuntive («Gers», «Landes», «Périgord» o «Quercy»). Al di fuori dei riferimenti all'origine nazionale e del blocco dell'indirizzo, sull'etichetta è vietato qualsiasi riferimento alla provenienza.

#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica comprende i seguenti dipartimenti e comuni:

regione Nuova Aquitania: dipartimenti di Corrèze, Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne, Pyrénées Atlantiques;

i seguenti comuni del dipartimento della Haute-Vienne: Bussière-Galant, Les Cars, Le Chalard, Châlus, La Chapelle-Montbrandeix, Coussac-Bonneval, Dournazac, Flavignac, Glandon, Lagnac-le-Long, Lavignac, Maisonnais-sur-Tardoire, Marval, Pageas, Pensol, Saint-Mathieu e Saint-Yrieix-la-Perche;

regione Occitania: dipartimenti di Ariège, Aveyron, Haute-Garonne, Gers, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn, Tarn et-Garonne;

i seguenti comuni del dipartimento dell'Aude: Airoux, Baraigne, Belflou, Belpech, Les Brunels, Cahuzac, Carlipa, Les Cassés, Castelnaudary, Cenne-Monestiés, Cumiès, Fajac-la-Rellenque, 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, Souilhanel, Souilhe, Soupex, Tréville, Verdun-en-Lauragais, Villautou, Villemagne, Villeneuve-la-Comptal, Villepinde e Villespy.

#### 5. Legame con la zona geografica

Il legame con l'origine del «Confit d'oise du Sud-Ouest» si basa sulla sua reputazione, derivante dal riconoscimento della gastronomia della regione del Sud-Ovest della Francia, di cui costituisce uno dei simboli rappresentativi. Il «Confit d'oise du Sud-Ouest» è un autentico prodotto dell'economia circolare contadina: «L'oca sostituiva il maiale in molte case e forniva, con la sua carne e il suo grasso, un importante apporto culinario nelle fattorie e nelle famiglie urbane» («Race d'oisies pour le foie, la chair et la graisse», *Vie à la Campagne*, 14 aprile 1929). Il *confit* consente di conservare questa carne e diventa un elemento costitutivo delle riserve di carne. Si distingue per la specificità dei tagli di carne utilizzati e per le competenze necessarie per la preparazione e la cottura: il *confisage*.

La zona geografica corrisponde globalmente all'entità geologica del bacino aquitano, che occupa gran parte del Sud-Ovest della Francia. Essa è delimitata a ovest dall'oceano Atlantico, a sud dalla catena dei Pirenei, a est da una linea che corre tra il Massiccio centrale e la città di Castelnaudary e a nord dai confini amministrativi dei dipartimenti Gironde e Dordogne.

È caratterizzata da un susseguirsi di pianure, colline e altipiani coltivabili dove si alternano praterie e superfici prative o foreste e lande associate a seminativi. Presenta così vaste distese di praterie punteggiate da pozze e stagni e irrigate da numerosi corsi d'acqua.

Il clima della zona geografica, con la sua ampia apertura all'Oceano Atlantico, è di tipo oceanico temperato con temperature miti e precipitazioni medie superiori a 900 mm, ben distribuite nel corso dell'anno.

Nel Sud-Ovest, l'allevamento di palmipedi in generale e delle oche in particolare si sviluppa già nel Medioevo, nell'ambito dei sistemi ancestrali di policoltura-allevamento.

L'introduzione del granturco nella regione nel corso del XVII secolo trasforma radicalmente l'allevamento degli animali da cortile.

Il Sud-Ovest rurale della Francia è caratterizzato fin dal Medioevo dalla predominanza di piccole aziende e dal ricorso alla mezzadria. Sin da allora la presenza di palmipedi da ingrasso nelle aie è tuttavia una caratteristica peculiare delle aziende del Sud-Ovest.

L'allevamento di palmipedi è quindi uno strumento non trascurabile per assicurare il cibo all'agricoltore e alla sua famiglia.

La produzione delle oche è accompagnata, a partire dal XVII secolo, dallo sviluppo, nelle fattorie del Sud-Ovest, di uno specifico tipo di conservazione dei tagli di carne e delle frattaglie d'oca cotti nel loro grasso: il *confit*. Le tecniche di *confisage* descritte nel XVIII secolo sono ancora praticate. La salatura avviene esclusivamente con sale secco ed è seguita da un periodo di maturazione prima della cottura.

«Si taglia il tutto in quattro quarti, ciascuno dei quali ha un'ala o una coscia. Si sala leggermente lasciando assorbire il sale per due giorni, quindi si procede alla cottura in una grossa pentola con il grasso stesso delle oche» (P. A. Alletz, *L'agronome, ou le dictionnaire portatif du cultivateur*, T2 1764).

Una volta cotti, i pezzi sono sgocciolati, confezionati e ricoperti di grasso d'oca tiepido per proteggerli dall'ossidazione. Tale operazione è detta *jutage*.

«Gli arti dell'oca sono conservati in vasi di gres, coperti da uno spesso strato di grasso bianco ottenuto dal volatile stesso: è il *confit*», P. Joseph Lacoste, «Le commerce des oies gasconnes», *Le Figaro*, 1924.

Il *confit* è un prodotto tipico del Sud-Ovest.

È interessante notare che, fino a non molto tempo fa, nel Sud-Ovest la produzione destinata al consumo familiare era importante quanto quella destinata alla vendita (cfr. le statistiche agricole del 1968: 3 230 tonnellate di oche grasse prive di fegato prodotte per il consumo familiare contro 3 415 tonnellate destinate alla vendita).

Il Sud-Ovest è una federazione di bacini tradizionali rinomati come il Périgord, le Landes, il Gers o il Quercy, che si distingue per preparazioni specifiche a base di oche grasse. Con lo sviluppo delle tecniche di conservazione e la crescita, verso la fine del XIX secolo, dell'industria metallurgica basata sulla produzione e il commercio delle latte per le conserve, il *confit* trova nuovi mercati al di fuori del Sud-Ovest. I professionisti della trasformazione delle carni in *confit* sono anche noti come «conservieri».

La specificità del «Confit d'oie du Sud-Ouest» risiede nello stato di ingrasso elevato della carne d'«Oie du Sud-Ouest», che deriva da un metodo di allevamento e di alimentazione ad hoc, basato su un ingrasso progressivo dei palmipedi mediante alimentazione forzata.

Le cosce e le ali dell'«Oie du Sud-Ouest» ottenute con questo finissaggio tradizionale possiedono la quantità di grasso necessaria per il *confisage* di tali pezzi di carne.

Il *confisage* si basa su una cottura lenta in pentola delle ali e delle cosce preventivamente salate con sale secco. Tale cottura richiede padronanza tecnica e competenze ed è realizzata senza l'uso di pressione, consentendo così all'acqua di evaporare dai pezzi di carne. In questo modo il grasso di cottura penetra lentamente nella carne, senza arrostitirla. Il *confisage* consente inoltre di conservare la forma originale delle cosce e delle ali cotte.

Il clima del Sud-Ovest, con temperature miti e precipitazioni regolari, offre le condizioni ideali per all'allevamento delle oche all'aperto.

La coltivazione del granturco ha permesso agli allevatori di sviluppare competenze tecniche basate sulla somministrazione intensiva di questo cereale e sulla gestione progressiva dell'ingrasso delle oche mediante alimentazione forzata. Tale allevamento consente di ottenere animali ben sviluppati con uno stato di ingrasso elevato.

Grazie a tale ingrasso è possibile effettuare il *confisage* e la conservazione della carne d'oca nel proprio grasso.

«Le carcasse d'Oie du Sud-Ouest correttamente ingrassate, che presentano un rapporto tra quarti e grasso tale da consentire di coprire ampiamente i primi con il secondo durante la cottura, non hanno mai richiesto l'aggiunta di grassi diversi da quello fornito dagli uccelli stessi per realizzare un *confit* perfetto» (F. Duhart, *De confit en foie gras*, 2009).

La reputazione del «Confit d'oie du Sud-Ouest» si è rafforzata grazie al miglioramento delle tecniche di conservazione e all'espansione dei mezzi di trasporto, che hanno favorito lo sviluppo di canali di commercializzazione regionali, nazionali e internazionali.

Nel 1977, nel suo libro *Le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du Sud-Ouest*, Renée Valéri osserva che, nel *Traité des aliments de 1755*, Leméry descrive il *confit* così come viene prodotto oggi e sottolinea che nel XVIII secolo il commercio di oche grasse e di carni salate era importante nel Sud-Ovest. Quanto al *confit* stesso, l'autrice afferma che a metà del XVIII secolo tale prodotto era già diventato talmente comune da essere oggetto di scambi commerciali piuttosto rilevanti e stava iniziando a farsi conoscere in tutta la Francia. Renée Valéri sottolinea, inoltre, che la preparazione esistente nel Sud-Ovest, alla quale si dà il nome di *confit*, ossia una conserva composta da pezzi di carne immersi nel loro stesso grasso, non ha equivalenti in Francia né è conosciuta in altre regioni europee.

In «Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVIe-XXIe siècles» (*Annales de l'Académie Polonaise des Sciences*, vol. 18, 2016), C. Marache e P. Meyzie spiegano che, per quanto riguarda il *confit*: «A questi canali commerciali che garantiscono la diffusione e la valorizzazione su vasta scala delle cosce d'oca del Sud-Ovest si aggiungono reti private e politiche. Così, le cosce d'oca sono spesso offerte in dono».

Le *lexique culinaire de Ferrandi* (Flammarion, 2016) lo presenta come un «piatto tradizionale del Sud-Ovest».

Nel XIX secolo la reputazione del «Confit d'oie du Sud-Ouest» varca i confini del Sud-Ovest e della Francia, con esportazioni verso Inghilterra, Belgio, Olanda e Prussia, nelle città anseatiche e persino nel Nord America, come confermato da J. De Brevans in «Le pain et la viande», editore J-B. Baillère et fils, Parigi, 1892: «Questa conserva sostituisce spesso il maiale salato e il lardo e se ne esporta una quantità piuttosto considerevole verso l'Inghilterra, il Belgio, l'Olanda, la Prussia e il Nord America».

Il «Confit d'oie du Sud-Ouest» è un piatto che può essere consumato semplicemente come si presenta (riscaldato con un contorno), come per i fratelli Cornet in *Carrément à l'ouest* (2017). Éditions Stock: «Confit d'Oie du Sud-Ouest accompagnato dalle sue patate Natal finemente rosolate nel grasso della stessa oca».

È anche un ingrediente di elezione per piatti regionali come la *garbure*, una zuppa tradizionale la cui ricetta figura nel libro *Les recettes incontournables de la cuisine familiale française*: «poiché la *garbure* è un piatto tradizionale del Béarn, consigliamo di utilizzare fagioli *tarbais* e *confit d'oie du Sud-Ouest*». Anthony Poujouanine e Isabelle Jervaise (2020) pag. 16.

### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-faa7353a-ed63-4164-92d8-de320eae7eca](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-faa7353a-ed63-4164-92d8-de320eae7eca)