



C/2026/421

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/2026/421)

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

«Oie du Sud-Ouest»

N. UE: PGI-FR-03229 — 30.4.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **1. Nome**

«Oie du Sud-Ouest»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

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

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

**Codice della nomenclatura combinata**

02 - CARNI E FRATTAGLIE COMMESTIBILI

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

L'«Oie du Sud-Ouest» si ottiene da oche grigie (maschi e femmine) della specie *Anser anser* destinate alla produzione di *foie gras* (fegato grasso). È allevata all'aperto e ingrassata mediante alimentazione forzata a partire da un'età di almeno 91 giorni, per un periodo minimo di 12 giorni.

L'«Oie du Sud-Ouest» ottenuta con questo finissaggio tradizionale presenta una buona conformazione, con uno stato di ingrasso elevato che si osserva in tutte le sue parti; il colore della pelle e del grasso (sottocutaneo e addominale) va dal biancastro al giallo.

1- «Oie du Sud-Ouest» intera

L'«Oie du Sud-Ouest» è commercializzata intera e fresca, completamente spennata, con gli spuntoni correttamente rimossi e senza lesioni (bruciature, ematomi, graffi o fratture).

L'oca pesa almeno:

- 7 kg intera con il fegato (oca macellata, spennata, non eviscerata),
- 6 kg intera senza il fegato (oca macellata, spennata, non eviscerata, ma privata del fegato),
- 4 kg intera eviscerata (oca intera macellata, spennata e completamente eviscerata).

L'oca può essere commercializzata intera solo allo stato «fresco».

<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>).

## 2- Pezzi tagliati e frattaglie dell'«Oie du Sud-Ouest»

I pezzi tagliati e le frattaglie provengono da carcasse selezionate in base alla loro conformazione, senza considerare il criterio del peso.

I pezzi tagliati e le frattaglie possono essere commercializzati freschi o surgelati.

Solo le cosce e le ali destinate alla produzione di *confit* (conserva) possono essere congelate.

I pezzi tagliati e le frattaglie possono essere commercializzati sotto forma di porzioni ottenute da un taglio secondario (processo di affettatura che consente di ottenere una porzione del prodotto iniziale).

Per essere commercializzate al consumatore finale, le frattaglie rispettano le caratteristiche riportate di seguito.

*Foie gras* crudo: fegato di oche alimentate in modo forzato per aumentare il grasso del fegato.

- Il *foie gras* crudo pesa almeno 500 g.
- Consistenza: sono esclusi i fegati che presentano una consistenza granulosa.
- Può essere privato o meno delle vene.
- Può essere insaporito o meno.

Ventriglio: intero, perfettamente pulito, privato della pelle internamente e del grasso esternamente. Non deve avere pezzi di esofago.

Cuore: non presenta tagli ed è privato dell'aorta.

I pezzi tagliati sono completamente spennati, con gli spuntoni correttamente eliminati, e sono privi di difetti (bruciature, ematomi, graffi o fratture).

Per essere commercializzati al consumatore finale, il *paletot* (oca parzialmente disossata) e il *magret* (filetto di petto d'oca) devono soddisfare le seguenti caratteristiche:

*Paletot* (o *paltò*): insieme dei pezzi di carne collegati tra loro dalla pelle e dal grasso sottocutaneo.

*Magret* (o *maigret*): muscolo della massa pettorale che costituisce il filetto prelevato da un'oca ingrassata mediante alimentazione forzata per la produzione di *foie gras*.

- Il *magret* non include il muscolo del filetto interno.
- È presentato con la pelle e il grasso sottocutaneo che lo ricopre.
- È perfettamente spennato e accuratamente preparato per la cottura. La rifilatura deve essere regolare, tondeggiante, con una scarsa quantità di grasso visibile sul lato della carne.
- Il *magret* pesa almeno 300 grammi.

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

L'alimentazione delle oche è garantita:

- senza OGM,
- senza olio di palma e suoi derivati.

Le oche hanno accesso all'acqua a volontà in qualsiasi momento.

L'alimentazione è organizzata in due fasi distinte: l'allevamento e l'ingrasso mediante alimentazione forzata.

Al termine dell'allevamento, una fase di preparazione all'ingrasso di un minimo di sette giorni consente di preparare le oche a un'alimentazione suddivisa in pasti.

L'ingrasso mediante alimentazione forzata consiste nel somministrare individualmente a ciascun'oca un quantitativo di granturco adeguato al suo stadio di ingrasso e alla sua capacità fisiologica, per una durata minima di 12 giorni, almeno tre volte al giorno, salvo il primo e l'ultimo giorno.

Il 95 % della sostanza secca in estratto secco dell'alimentazione durante l'ingrasso è costituito da granturco senza prodotti derivati dal granturco. Si tratta di granturco dentato originario della zona geografica, che costituisce il bacino storico della coltivazione di questo cereale ricco di amido e ideale per l'ingrasso delle oche.

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

Tutte le fasi della produzione dell'«Oie du Sud-Ouest», dall'allevamento alla macellazione-eviscerazione-taglio, si svolgono nella zona geografica.

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

—

#### 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 «Oie du Sud-Ouest», che può essere completato dai seguenti elementi per specificare il tipo di prodotto commercializzato:
  - per l'oca intera: «entière avec foie» (intera con fegato), «entière sans foie» (intera senza fegato) o «éviscérée» (eviscerata) riportati dopo il nome «Oie du Sud-Ouest»;
  - per i pezzi tagliati e le frattaglie: il nome del pezzo tagliato o della frattaglia riportato prima del nome «Oie du Sud-Ouest».

Il nome «Oie du Sud-Ouest» e gli elementi che specificano il nome del prodotto sono riportati con la stessa dimensione, lo stesso carattere e lo stesso stile tipografico.

È ammesso l'utilizzo di una menzione geografica aggiuntiva per le oche allevate, ingrassate, macellate e sezionate nella zona corrispondente:

- la menzione è collocata obbligatoriamente sopra o sotto il nome «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.

È altresì ammesso l'uso della dicitura «Oies élevées et préparées dans le SudOuest». Tale dicitura può essere declinata sostituendo il termine «Sud-Ouest» con la menzione geografica aggiuntiva per le oche allevate, alimentate in maniera forzata, macellate e sezionate 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-laRelenque, 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, Villepinte e Villespy.

## 5. Legame con la zona geografica

Il legame all'origine dell'«Oie du Sud-Ouest» si basa sulla sua reputazione e sulla specificità di tale prodotto, che risiede nel suo stato di ingrasso elevato in combinazione con le modalità di allevamento e di alimentazione ad hoc, basate su un metodo progressivo di ingrasso mediante alimentazione forzata dei palmipedi con granturco dentato ricco di amido originario della zona geografica.

La zona geografica corrisponde globalmente all'entità geologica del bacino aquitano, vasto bacino di origine sedimentaria costituitosi durante l'era secondaria, 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.

Le oche allevate nel Sud-Ovest discendono dall'oca selvatica grigia (*Anser anser*), che migra dal Circolo polare artico alla penisola arabica e che sin dall'antichità è stata addomesticata e sottoposta a ingrasso.

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. Nel Sud-Ovest, l'oca e il granturco sono indissociabili: sul mercato dipendono l'una dall'altro.

L'aumento della quota di granturco nella loro alimentazione e l'osservazione dei suoi effetti sull'ingrasso delle oche contribuiscono allo sviluppo delle competenze in materia di alimentazione forzata alla fine del XVIII secolo. Questo metodo di alimentazione ha subito pochi cambiamenti nel tempo, poiché ancora oggi le oche sono ingrassate con granturco somministrato sotto forma di chicchi interi e/o tritati. Infatti, poiché sono poveri di cellulosa e ricchi di amido farinoso, i chicchi di granturco dentato seccano facilmente e consentono la produzione delle farine da ingrasso. A partire dagli anni Sessanta, il miglioramento delle rese del granturco ha consentito ai produttori di selezionare, per l'alimentazione forzata delle oche, il granturco dentato, una varietà tardiva con amido farinoso particolarmente adatta al clima mite e umido del Sud-Ovest.

Nelle piccole aziende agricole, gli agricoltori puntano sulla presenza di aie di dimensioni rilevanti, che costituiscono la principale fonte di carne e grasso per queste popolazioni. Questa policoltura di sussistenza alimentare si allontana dall'autarchia familiare per vendere l'eccedenza sui mercati, che diventano veri e propri *market au gras* (mercati di prodotti d'oca e anatra ingrassate) specializzati. Le oche sono offerte ai clienti intere, ossia carcassa con il fegato, oppure con la carcassa da una parte e il *foie gras* dall'altro.

Si tratta di una vera e propria tradizione commerciale che fa parte della cultura del Sud-Ovest.

Questi mercati sono ancora presenti in tutto il Sud-Ovest, come nel Gers con il mercato di Samatan, nelle Landes con il mercato di Peyrehorade, nel Périgord con il mercato di Périgueux e infine nel Quercy con il mercato di Cahors. Essi svolgono, inoltre, un ruolo importante nell'approvvigionamento dei professionisti del settore (trasformatori-conservieri) e dei ristoranti.

Nel XIX secolo la rivoluzione industriale dà vita a reti di trasporto che consentono di rifornire i mercati parigini di prodotti del Sud-Ovest tramite la ferrovia (Compagnie du Midi), come testimonia Baque, nel 1949, nel suo libro *En Gascogne gersoise: deux siècles d'histoire économique 1750-1949*: «Nei capoluoghi di cantone dove esiste una stazione ferroviaria i commercianti si recano nei mercati vicini per raccogliere e poi spedire a Bordeaux, Parigi o in Inghilterra casse di uova, pollame o *foie gras*».

Le statistiche agricole del 1968 rilevano la presenza di oche grasse solo nel Sud-Ovest, mentre le oche da arrosto sono prodotte in tutte le regioni della Francia.

Attualmente la produzione è concentrata in alcuni nuclei corrispondenti alle menzioni geografiche aggiuntive (Gers, Landes, Périgord e Quercy), dove si tengono ancora *marché au gras* tradizionali.

L'«Oie du Sud-Ouest» si distingue dalle altre produzioni di oche: non è un'oca da arrosto, ma un'oca ingrassata mediante alimentazione forzata per ottenere grasso, carne destinata ai *confit* e *foie gras*.

L'«Oie du Sud-Ouest» presenta una buona conformazione, con uno stato di ingrasso elevato che si osserva in tutte le sue parti; il colore della pelle e del grasso (sottocutaneo e addominale) va dal biancastro al giallo.

Tale ingrasso si osserva in tutte le parti dell'«Oie du Sud-Ouest», con *magret* e *foie gras* che presentano un peso significativo.

Il clima del Sud-Ovest, con temperature miti e precipitazioni regolari, offre le condizioni ideali per all'allevamento delle oche all'aperto. La zona geografica è costituita da:

- praterie e superfici prative o foreste e lande favorevoli all'allestimento di spazi all'aperto per le oche,
- seminativi che consentono la coltivazione del granturco utilizzato nell'alimentazione delle oche, soprattutto quella forzata per l'ingrasso.

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. L'ingrasso mediante alimentazione forzata consiste nel somministrare individualmente a ciascun'oca, più volte al giorno e per diversi giorni, un quantitativo di granturco adeguato al suo stato di ingrasso e alla sua capacità fisiologica. Le competenze degli allevatori che praticano l'alimentazione forzata consentono di ottenere animali ben sviluppati, con uno stato di ingrasso elevato.

La reputazione dell'«Oie du Sud-Ouest» è cresciuta anche grazie ai *marché au gras*, fonte di approvvigionamento per tutti i privati e i conservieri del Sud-Ovest.

Grazie al miglioramento delle tecniche di conservazione (appertizzazione) e all'espansione dei mezzi di trasporto che hanno favorito lo sviluppo di canali di commercializzazione regionali, nazionali e internazionali, alcune imprese commerciali sono diventate la vetrina della gastronomia della regione del Sud-Ovest commercializzando i prodotti dell'oca a livello nazionale e internazionale.

I *marché au gras* creati nel corso del XIX secolo continuano ancor oggi le loro attività commerciali e turistiche. Autentica espressione di questo patrimonio, i *marché au gras* costituiscono parte integrante della cultura del Sud-Ovest.

Nel suo libro *De confit en foie gras – Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest* (Edition elkar — terres et gens, 2009), F. Duhart descrive una «cultura del grasso profondamente radicata nel Sud-Ovest» e dedica una parte della sua opera all'«Oie du Sud-Ouest». 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 dedicano un capitolo a «L'oie du Sud-Ouest au XXIe siècle: Folklore et imaginaire au service d'une production limitée et prestigieuse».

Ogni anno numerosi articoli di stampa o servizi televisivi sono dedicati all'apertura dei *marché au gras* («Le marché au gras revient depuis près de 30 ans», rivista *La Dépêche*, 8 novembre 2023, o «Les marchés au gras», sito web France Sud-Ouest — culture et tourisme dans le Sud-Ouest de la France).

Anche fiere locali come «Thiv'Oie» a Thiviers o «Fest'Oie» a Sarlat (la cui dodicesima edizione si è tenuta il 2 e 3 marzo 2024 – *Journal Sud-Ouest* del 3 marzo 2024) contribuiscono a mantenere viva e a rafforzare tale reputazione.

Nel 2018 l'*Association de friands amateurs de mets épicuriens et savoureux* (AFAMES) ha pubblicato un libro di ricette interamente dedicate all'«Oie du Sud-Ouest» dal titolo *Il était une foie dans le Sud-Ouest*, in cui l'oca viene così presentata: «Creare ricette che valorizzino l'«Oie du Sud-Ouest», uno dei fiori all'occhiello della gastronomia della nostra bella regione, è un vero piacere, tanto sono varie le possibilità: fegato, *magret*, collo, ventriglio, ali, cosce, carcassa: ogni parte si presta a essere lavorata con la stessa eccellente riuscita».

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-399e8dd8-25c6-4bf7-845d-4b335c533f74](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-399e8dd8-25c6-4bf7-845d-4b335c533f74)

---