



C/2026/420

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/2026/420)

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 ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Foie gras d'oie du Sud-Ouest»

N. UE: PGI-FR-03231 — 30.4.2024

DOP () IGP (X)

1. **Nome**

«Foie gras 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 «Foie gras d'oie du Sud-Ouest» è un prodotto cotto o semicotto preparato a partire da fegati grassi di oche che beneficiano dell'IGP «Oie du Sud-Ouest». Il condimento si limita al 4 % della massa della preparazione. Sono autorizzati: sale, zucchero (al massimo 2 g di saccarosio per ogni kg di foie gras), spezie e piante aromatiche, acquaviti, vini liquorosi e vini. Gli additivi sono vietati.

Ai foie gras possono essere aggiunti tartufi (*Tuber melanosporum*) e/o gelatina di rivestimento:

- gelatina di rivestimento: la sua percentuale è limitata al 20 % per le preparazioni di massa inferiore a 250 g e al 15 % per le altre preparazioni. L'aggiunta di gelatina destinata ad assorbire il succo fuoriuscito è ammessa al momento dell'inscatolamento nel limite dell'1 %. In tal caso, la denominazione di vendita è completata dalla dicitura «en gelée»,
- l'indicazione dei tartufi (*Tuber melanosporum*) nella denominazione di vendita è ammessa solo se il tenore garantito è di almeno il 3 %.

Il «Foie gras d'oie du Sud-Ouest» comprende il foie gras d'oca intero, il foie gras d'oca e il blocco di foie gras d'oca con o senza pezzi.

⁽¹⁾ 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>).

1. Il *foie gras* d'oca intero è una preparazione composta da un *foie gras* intero o da uno o più lobi di *foie gras* crudo e da un condimento. Si tratta di un prodotto cotto o semicotto.
2. Il *foie gras* d'oca è una preparazione composta da pezzi di lobi di *foie gras* crudo agglomerati e da un condimento. Si tratta di un prodotto cotto o semicotto.

Si distinguono per un ridotto tasso di fusione:

- 1. 20 % per i semicotti;
- 2. 30 % per gli altri.

Sono privi di inclusioni rilevanti di vene o di grasso.

3. Il blocco di *foie gras* d'oca (con o senza pezzi) è una preparazione ottenuta da un'emulsione composta da *foie gras*, da un condimento e da acqua, con l'eventuale aggiunta di pezzi di *foie gras* d'oca. La quantità d'acqua aggiunta e quella apportata dai condimenti non deve superare, in totale, il 10 % della massa della preparazione. Si tratta di un prodotto cotto o semicotto.

Il blocco di *foie gras* d'oca è privo di inclusioni rilevanti di grasso e di marezzatura, e la sua massa presenta un colore omogeneo.

Il «Foie gras d'oie du Sud-Ouest» può essere commercializzato sotto forma di porzioni ottenute da un taglio secondario (*).

(*) Processo di affettatura che consente di ottenere una porzione del prodotto iniziale.

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

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

Il «Foie gras d'oie du Sud-Ouest» è preparato a partire da *foie gras* crudi d'«Oie du Sud-Ouest» IGP. Questo *foie gras* si distingue per lo stato di ingrasso elevato dell'«Oie du Sud-Ouest» IGP, che deriva da un metodo ad hoc di allevamento e di alimentazione delle oche, basato su un ingrasso progressivo di questi palmipedi mediante alimentazione forzata.

Il blocco di *foie gras* d'oca (con o senza pezzi) è preparato a partire da *foie gras* crudi d'«Oie du Sud-Ouest» IGP ed eventualmente da *foie gras* d'oca intero e/o *foie gras* d'oca trasformati conformemente alle presenti condizioni di produzione.

I pezzi di fegato incorporati nei blocchi di *foie gras* d'oca con pezzi provengono da *foie gras* d'«Oie du Sud-Ouest» IGP crudi o sbollentati.

Il «Foie gras d'oie du Sud-Ouest» è preparato a partire da *foie gras* crudi d'«Oie du Sud-Ouest» IGP.

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

Il «Foie gras 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 ha luogo nella zona geografica. Costituisce parte integrante del processo di lavorazione dei *foie gras* che sono prodotti cotti o semicotti; è una fase preliminare al trattamento di stabilizzazione termica (pastorizzazione o sterilizzazione).

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 «Foie gras d'oie du Sud-Ouest» eventualmente completato dagli elementi che specificano il tipo di prodotto, se del caso:
 - «entier» riportato dopo il nome «Foie gras d'oie du Sud-Ouest»,
 - «bloc» riportato prima del nome «Foie gras d'oie du Sud-Ouest».

Il nome «Foie gras d'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'uso di una menzione geografica aggiuntiva per i *foie gras* d'oca ottenuti da *foie gras* crudi d'oca che beneficiano della stessa menzione geografica aggiuntiva e sono trasformati nella zona corrispondente:

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

È altresì ammesso l'uso della 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 *foie gras* d'oca preparati a partire da *foie gras* crudi d'oca che beneficiano della stessa menzione geografica aggiuntiva e sono trasformati 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, Ladignac-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, Villepinte e Villespy.

5. Legame con la zona geografica

Il legame all'origine del «Foie gras d'oie du Sud-Ouest» si basa sulla sua reputazione, unita alla specificità dei *foie gras* utilizzati e alle competenze impiegate per la loro preparazione. Le competenze dei conservieri nella selezione dei fegati e nella loro preparazione incidono sulla qualità e sull'aspetto visivo del «Foie gras du Sud-Ouest».

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.

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. L'introduzione del granturco nella regione nel corso del XVII secolo trasforma radicalmente l'allevamento degli animali da cortile. L'aumento della quota di granturco nella loro alimentazione e l'osservazione dei suoi effetti sull'ingrasso delle oche contribuiscono allo sviluppo delle tecniche di alimentazione forzata alla fine del XVIII secolo. «Nelle regioni del Sud-Ovest della Francia, dove è particolarmente sviluppata l'industria dei *foie gras*, gli allevatori utilizzano il metodo dell'alimentazione per l'ingrasso rapido delle oche e delle anatre». «Mentre i *confit* costituiscono la provvista di ogni famiglia, i *foie gras* sono per lo più portati al mercato, dove grandi quantità sono acquistate dai commissionari e dai compratori di fabbricanti di conserve [...] Nel Sud-Ovest non c'è locanda che non sia in grado di servire paté di fegato di propria produzione» (rivista di carattere pratico *La vie à la campagne* del 15 aprile 1930).

Solo i fegati più belli sono portati ai *marché au gras* per essere commercializzati. Si sviluppa allora una selezione minuziosa per sceglierli e decidere il loro utilizzo nell'una o nell'altra preparazione. Queste competenze difficilmente codificabili si trasmettono da operaio a operaio in tutte le aziende conserviere del Sud-Ovest e mirano ad anticipare il tasso di fusione del *foie gras* dopo la trasformazione.

L'asportazione delle vene è anch'essa una fase importante nella presentazione del *foie gras* d'oca intero e del *foie gras* d'oca. Questa pratica, che necessita di competenze autentiche, consiste nel rimuovere manualmente la vena centrale del fegato e le vene laterali rispettando la struttura dei lobi, ed è volta a evitare la presenza di residui di vene o di sangue nel prodotto finito.

Il *foie gras* viene poi condito e lasciato maturare prima della sua trasformazione.

È nel 1954 che compare il blocco (*bloc*) di *foie gras*, una preparazione che diventa rapidamente un successo tra i conservieri. Si distingue nettamente da altri prodotti come la mousse di *foie gras* per la sua composizione esclusivamente a base di *foie gras*.

La specificità del «Foie gras d'oie du Sud-Ouest» risiede nella qualità dei *foie gras* crudi di «Oie du Sud-Ouest», che presentano un peso minimo (segno di un ingrasso riuscito) e la cui idoneità alla trasformazione è valutata manualmente (competenze autentiche in materia di selezione).

Il «Foie gras d'oie du Sud-Ouest» è composto esclusivamente da *foie gras* crudo d'«Oie du Sud-Ouest» IGP e da un condimento privo di additivi.

Il *foie gras* è caratterizzato da un basso tasso di fusione e non presenta inclusioni visibili di vene o di grasso.

Il blocco di *foie gras* d'oca è una preparazione specifica, ottenuta a partire da un'emulsione di *foie gras* condita, che può contenere pezzi di *foie gras* d'oca.

È privo di inclusioni rilevanti di grasso e di marezzatura, e la sua massa presenta un colore omogeneo.

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 mediante alimentazione forzata. Tale ingrasso, associato a un allevamento all'aperto reso possibile dal clima mite e temperato presente tutto l'anno, consente di ottenere oche ben ingrassate e dunque *foie gras* crudi con uno stato di ingrasso elevato.

I *marché au gras* sono un'autentica tradizione commerciale del 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.

Fino al 1968 le statistiche agricole mostrano che una modesta quantità di *foie gras* d'oca (135 tonnellate) era destinata all'autoconsumo, mentre la maggior parte (477 tonnellate) veniva commercializzata su questi mercati.

La reputazione del «Foie gras d'oie du Sud-Ouest» si è rafforzata 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.

Nel corso del XX secolo, alcune aziende di produzione del *foie gras* sono diventate la vetrina della gastronomia della regione del Sud-Ovest, creando in tal modo una filiera agroalimentare regionale.

Secondo F. Duhart (*De confits en foie gras – Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest*, Edition elkar — terres et gens, 2009): «La presenza del *foie gras* nel corpus degli ingredienti legittimi delle cucine del Sud-Ovest è stato uno degli elementi che ha permesso loro di figurare tra le cucine regionali che hanno avuto maggiore successo nella Parigi tra le due guerre».

In «Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVIIe-XXIe siècles» (*Annales de l'Académie Polonaise des Sciences*, vol. 18, 2016) C. Marache e P. Meyzie precisano che «Le aziende conserviere situate nel Sud-Ovest continuano a proporre nei loro cataloghi l'oca, essenzialmente sotto forma di *foie gras* intero in conserva, come da Delpyrat, Lafitte o Labeyrie [...]». «Tuttavia, in generale, l'oca è quasi assente nella ristorazione e nell'alta cucina. Solo il *foie gras* d'oca riesce a conservare il suo posto e ad essere presente persino nelle occasioni più solenni».

Nel 2018 l'Association de friands amateurs de mets épicuriens et savoureux (AFAMES) ha pubblicato il libro *Il était une foie dans le Sud-Ouest*, che dedica al *foie gras* un capitolo dal titolo «Un grand foie», in cui afferma che «Il «Foie gras d'oie du Sud-Ouest» non deriva dalla tradizione di produzione romana [...]. È l'autentico prodotto di un'innovazione locale».

Il sito web *Le Cœur des Chefs* lo celebra nell'ottobre 2023 con un articolo dal titolo «Le Foie gras d'oie du Sud-Ouest revient sur la scène gastronomique française».

Il «Foie gras d'oie du Sud-Ouest» fa parte dei piatti delle festività e occupa un posto d'onore nei menù delle grandi occasioni, come ad esempio la Vigilia di Natale: «Mentre Pierre spalma il «Foie gras d'oie du Sud-Ouest» sulle fette di pane ai fichi, il proprietario imbandisce la tavola della sala con una raffinata decorazione rossa e oro» (Dominique Pajian, *Harcèlement en héritage*, 2018).

È anche un prodotto che si può utilizzare in alcune ricette, come quella di Karen Torosyan, chef del ristorante Bozar celebrato sul sito web *Be Perfect* (anche pubblicato come rivista cartacea) nel settembre 2018: «Chiudete gli occhi. Immaginate di mangiare alla tavola di Victor Horta. Immaginate poi un paté in crosta al maiale nero di Bigorre, anatra e «Foie gras d'oie du Sud-Ouest», talmente perfetto che esitate a tagliarlo».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-FoiegrasOieSudOuest-250731.pdf>