

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering i henhold til artikel 6, stk. 2, i forordning (EØF) nr. 2081/92 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser

(1999/C 274/03)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 i nævnte forordning. Enhver indsigelse mod denne ansøgning skal fremsættes via myndighederne i en medlemsstat senest seks måneder efter denne offentliggørelse. Offentliggørelsen er begrundet i de forhold, som er beskrevet nedenfor, navnlig under punkt 4.6, der giver grundlag for at betragte ansøgningen som berettiget efter forordning (EØF) nr. 2081/92.

RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 2081/92

REGISTRERINGSANSØGNING: ARTIKEL 5

BOB () BGB (X)

Nationalt sagsnummer: IG/06/95

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: Ministère de l'agriculture et de la pêche — Direction générale de l'alimentation

Adresse: 251, rue de Vaugirard — F-75732 Paris Cedex 15

Tlf.: 01 49 55 81 01

Fax: 01 49 55 59 48

2. Ansøgende sammenslutning:

2.1. Navn: Association pour la défense du palmipède à foie gras du Sud-Ouest

2.2. Adresse: Chambre d'agriculture des Landes

Cité Galliane — BP 279

F-40005 Mont-de-Marsan

2.3. Sammensætning: producent/forarbejdningsvirksomheder (x) andet ()

3. Produktets art:

— Kød og spiseligt slagteaffald (kapitel 2 i bilag II til EF-traktaten), tilberedninger af kød (kapitel 16 i bilag II til EF-traktaten)

4. Varespecifikation: (resumé af betingelserne i artikel 4, stk. 2):

4.1. Navn: »Canard à foie gras du Sud-Ouest« (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)

4.2. Beskrivelse: Til opdræt af canard à foie gras du Sud Ouest anvendes andrikker af moskus- eller bastardænder. Ænderne er opdrættet, tvangsfodret med majs, slagtet og forarbejdet i det sydvestlige Frankrig, eller i de områder, der er angivet i punkt 4.3. Der er tale om følgende produkter:

— (uforarbejdede produkter): foie gras, magret (filet af bryst), lår, aiguillette (tynde kødstrimler), hjerte, manchon (vingestykke) og kråse

— (forarbejdede produkter): hel foie gras, foie gras, foie gras-blokke (med eller uden stykker), tørret eller røget magret og confit-produkterne vinger, lår, magret, manchon og kråse.

4.3. Geografisk område: Området for opdræt, forarbejdning og fremstilling af produkter af foie gras-andrikker er beliggende i det sydvestlige Frankrig og omfatter følgende regioner:

— Aquitaine,

— Midi-Pyrénées,

- Limousin: Corrèze og de tilstødende Haute-Vienne-kantoner Saint Mathieu, Chalus og Saint-Yriex-la-Perche)
- Aude (Aude-kantonerne Castelnaudary Sud og Castelnaudary Nord, Salles, Delpech og Fanjeaux)

Fra dette geografiske område kan nævnes en række produktionsegne: Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord og Quercy.

- 4.4. *Bevis for oprindelse:* Fra rugekassen til de færdige produkter er der for hele branchen indført et oprindelsesbevis på basis af registrerede dokumenter og regnskaber i alle branchens led (udrugning, opdræt, opfodring, slagtning, udskæring, konservering og forhandling).
- 4.5. *Fremstillingsmetode:* Foie gras-produkterne fra det sydvestlige Frankrig fremstilles af moskus- eller bastardænder, der er opdrættet, tvangsfodret, slagtet og forarbejdet i det ovenfor nævnte område. Som foder anvendes kun majs, der er dyrket i det sydvestlige Frankrig.

Uforarbejdede produkter: (jf. punkt 4.2): foie grasbaserede produkter skal fremstilles af uforarbejdet foie gras, der vejer mindst 350 g; røget, tørret eller saltet magret skal være fremstillet af uforarbejdet magret, der vejer mindst 300g.

Confit-produkter: ved confit-produkter forstås produkter, der er fremstillet ved stegning af kødstykker af foie gras-ænder i andefedt, tilsat salt.

- 4.6. *Tilknytning:* Foie gras-produktionens gode omdømme i det sydvestlige Frankrig skyldes tre forhold:
- Landbrugstraditionen i det sydvestlige Frankrig (forpagtning og små bedrifter), som oprindeligt kun tillod produktion af fjerkrækød
 - Confit-metoden, hvortil der anvendes andefedt eller gåsefedt, som var den eneste konserveringsmetode for kød i det pågældende område
 - Majsdyrkningen i det sydvestlige Frankrig, som Parmentier berømmer i en publikation fra den 25. august 1784: »kvaliteten af andeleverne, der er så kendte i hele Europa, kan tilskrives opfodringen med majs.«

Disse tre forhold forklarer den geografiske placering af produktionen og forarbejdningen af foie grasænder og -gæs i det sydvestlige Frankrig siden det 16. århundrede.

4.7. *Kontrolinstans:*

Navn	Adresse
Qualité France	18, rue Volney F-75002 Paris
BVQI-France	60, avenue du Général de Gaulle Immeuble Le Guillaumet F-92046 Paris la Défense
Qualisud	52, avenue Nonères F-40000 Mont-de-Marsan

4.8. *Mærkning:*

Mærkningen af det færdige produkt omfatter:

- benævnelsen »Canard à foie gras du Sud-Ouest« eventuelt suppleret med navnet på det specifikke område, hvor anden blev opdrættet, opfedet og forarbejdet (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord eller Quercy)
- navnet på det kontrolorgan, der er godkendt af myndighederne.

4.9. *Krav i nationale bestemmelser:* —

EF-nr.: G/FR/00034/97.01.15.

Dato for modtagelse af den fuldstændige ansøgning: 5. maj 1999.