C/2025/4006

17.7.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/4006)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Oie d'Anjou“

ЕС №: PGI-FR-0477-AM01 — 24.4.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Oie d'Anjou“

2. **Вид на географското означение**

☐ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☒ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието и продоволствената независимост

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Причини, поради които изменението или измененията попада(т) в обхвата на определението за стандартно изменение, посочено в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143:

Заявлението за изменение на ЗГУ „Oie d'Anjou“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. „изменение на равнището на Съюза“ и по-конкретно то не:

а) включва промяна на наименованието на защитеното географско указание;

б) поражда риск да се обезсили връзката с географския район;

в) води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Съдържание*

Заличено е съдържанието в първоначалната продуктова спецификация.

Изменението не засяга единния документ.

2. *Заявител*

Заличена е частта относно групата заявител, като са оставени само наименованието ѝ и данните за връзка с нея. Добавен е телефонният номер на групата заявител.

Изменението не засяга единния документ.

3. *Вид продукт*

От продуктовата спецификация е заличен разделът, отнасящ се до вида на продукта, който преди е бил определен от неговия клас.

Изменението засяга единния документ.

4. *Описание на продукта*

Добавени са следните начини на представяне на продукта: цяла гъска (оскубана, неизкормена, с глава, със или без краката) и разфасовки от нея.

Разрешава се замразяване на готовия за готвене кланичен труп и на разфасовките.

Минималното тегло на кланичните трупове е малко повишено:

Представяне на кланичните трупове	Първоначално минимално тегло	Изменено минимално тегло
Във вид, готов за готвене	2,5 kg	2,7 kg
Обработени	2,8 kg	3,1 kg

Изменението засяга единния документ.

5. *Определяне на границите на географския район*

Люпенето и клането са заличени като етапи, които трябва да се извършват в границите на определения географски район.

Изменението засяга единния документ.

6. *Доказателства, че продуктът произхожда от географския район*

Добавена е таблица, съдържаща доказателства за проследяване на всеки етап от производството.

Изменението засяга единния документ.

7. *Метод на производство*

— Подрубрика 5.1 „Използвана порода“

Добавено е описание на фенотипа „бяла рейнска гъска“ — предимно бяло оперение, сини очи с оранжеви клепачи и оранжев клюн.

Разрешава се използването на мъжки гъски.

— Подрубрика 5.2 „Начин на отглеждане“

Конкретизиран е периодът на отглеждане на гъските — настаняват се в птичарника в интервала между март и юни и се колят през последното тримесечие на годината.

Уточнява се, че лицето, което отговаря за отглеждането, трябва да присъства при получаването на гъсетата.

— Подрубрика 5.3.1 „Помещения“

Уточнява се, че в едно птицевъдно стопанство се разрешава отглеждането на две партиди от максимум 2 500 гъски.

Гъстотата в птичарниците е определена на 10 гъски на m^2 до навършването на пет седмици, а от шестата седмица гъстотата е 5 гъски на m^2. Заличено е изискването за гъстота от 7 гъски на m^2 през четвъртата и петата седмица.

Посочва се, че помещенията трябва да са отоплени (при получаването на гъсетата), осветени (в продължение на пет седмици) и добре проветрени.

Покритата със слама площ за упражнения, която е в съседство с птичарника, се проектира с мрежа отгоре. Гъстотата в тази зона е намалена от 3 на 2 гъски на m^2.

— Подрубрика 5.3.2 „Пускане на открити пространства“

Общата площ на зоната за паша е намалена от 25 m^2 на гъска до най-малко 15 m^2 на гъска, като е предвидено задължение за засаждане на поне три отделни ротационни култури (с които да се замени царевицата).

Предвижда се ротационна паша, като се добавя изискване за минимална заградена площ за паша от 2 m^2 на гъска, както и задължение за целия период на паша да се осигурят трайни фуражни култури.

— Подрубрика 5.4 „Хранене“

Освен пашата на открито са конкретизирани и последователните етапи на хранене:

— стартер: 50 % зърнено-житни култури и техни производни (от ден 0 до ден 10);

— фураж във фазата на растеж: 70 % зърнено-житни култури и техни производни (от ден 10 до достигане на 4,2 kg);

— зърнени храни (от достигане на 4,2 kg поне до 1 ноември);

— фураж за угояване от 70 % зърнено-житни култури и техни производни (не по-рано от 1 октомври до заколването).

Количеството зърнено-житни култури и техните производни е понижено до 70 % от състава на фуража.

Включен е списък на разрешените суровини за фуражи.

Представена е разбивка на зърнените храни: най-малко 90 % се отглеждат в стопанството, минимум 20 kg на гъска.

Разрешено е даването на „grit“ (т.е. дребен чакъл).

— Подрубрика 5.5 „Проследяване на растежа на гъските“

В таблица са посочени основните операции по измерване на теглото, които се изпълняват при отглеждането на гъските, както и съответната извадка.

— Подрубрика 5.6 „Характеристики на живите птици преди изпращането в кланицата“

С цел да се провери степента на угоеност на гъските, която е гаранция за качеството им, е добавено изискване всички живи птици да преминават преглед, преди да бъдат изведени от стадото — визуална оценка и палпиране на тлъстината между краката и твърдата тлъстина под крилата.

— Подрубрика 5.7 „Условия за изпращане в кланицата, транспортиране и настаняване“

Определен е период от осем часа, в който птиците да се оставят гладни, преди да се изпратят в кланицата.

Максималният период между изпращането в кланицата и клането е удължен от 10 на 12 часа.

— Подрубрика 5.10 „Разфасоване“

Определен е максимален период от четири дни между заколването и разфасоването.

— Подрубрика 5.11 „Замразяване“

Определен е максимален период от три дни между заколването и замразяването.

Изменението засяга единния документ.

8. *Контролен орган*

Актуализирани са наименованието на контролния орган и данните за връзка с него.

Изменението не засяга единния документ.

9. *Етикетиране*

В съответствие с действащите на национално равнище инструкции, целящи да хармонизират изготвянето на продуктови спецификации, рубрика „Етикетиране“ е изменена: Предишният параграф е заличен и е заменен с изречение, в което се посочват задължителните регулаторни елементи.

Заличено е изискването за поставяне на индивидуалния номер и указване на кланицата, където са заклани гъските.

Изменението засяга единния документ.

10. *Национални изисквания*

Рубриката „Национални изисквания“ е изменена в съответствие с промените в националното законодателство и правила. Добавена е таблица, в която са посочени основните елементи, които трябва да се проверяват, и методите за оценка, които трябва да се използват.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Oie d'Anjou“

ЕС №: PGI-FR-0477-AM01 — 24.4.2025 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Oie d'Anjou“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 02 — МЕСА И КАРАНТИИ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

С „Oie d'Anjou“ се назовават мъжки и женски гъски от рода *Anseriformes*, вид „бяла рейнска гъска“.

Птиците се отглеждат свободно, като се пускат за паша на открити площи с трева и фуражни култури. Този метод на отглеждане, който включва хранене с трайни култури, благоприятства естествената способност на „Oie d'Anjou“ да преработват растителна целулоза, а по този начин се ограничава консумацията на външни източници на белтъчини.

Гъската „Oie d'Anjou“ се продава:

— прясна или замразена в зависимост от начините на представяне;

— като кланичен труп от клас А;

— цяла, готова за готвене (оскубана, изкормена, без главата и със или без краката), обработена (оскубана, изкормена, с главата, със или без краката и карантиите) или цяла неизкормена (оскубана, неизкормена, с главата, със или без краката);

— като получени от кланичния труп пресни или замразени разфасовки от клас А, чието тегло не трябва да бъде под 90 % от установеното тегло на целите птици със или без костите, със или без кожата.

Тези крайни продукти имат следните характеристики:

Представяне на кланичните трупове	Минимално тегло	Възможност за замразяване
Във вид, готов за готвене	2,7 kg	Да
Обработени	3,1 kg	Не
Цели гъски	3,4 kg	Не

Трупната птица „Oie d'Anjou“ е обла и с широка гръдна кухина — филетата са поне на нивото на гръдната кост.

Кожата е мека. Между краката слиза джоб от тлъстина, а по гърдите и корема е отложена подкожна тлъстина. Под всяко крило се открива твърда тлъстина.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

При навършване на 28 дни птиците се пускат на открито, където започват да се хранят с трайни фуражни култури, докато не настъпи фазата на угояване, която протича в покрити със слама площи за упражнения, а с това приключва процесът на хранене.

В периода на отглеждането са обособени четири отделни етапа на хранене, по време на които на гъските се дава колкото храна искат:

Етапи на хранене по възраст

Стартер (50 % зърнено-житни култури и техни производни)

Гъсета на възраст от 0 до 10 дни

Фураж във фазата на растеж (70 % зърнено-житни култури и техни производни)

От навършване на 10 дни, докато гъските не достигнат средно тегло от 4,2 kg

Зърнени храни

След като гъските достигнат средно тегло от 4,2 kg и поне до 1 ноември

Фураж във фазата на угояване (70 % зърнено-житни култури и техни производни)

Не по-рано от 1 октомври със зърната от зърнени култури започва да се смесва фураж за угояване, което продължава до заколването.

На всяка гъска се дават най-малко 20 kg зърнени храни. Минимум 90 % от зърнените храни произхождат от стопанството.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Отглеждането на гъските

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Департамент Maine-et-Loire (49): целият.

Департамент Indre et Loire (37):

кантон Langeais: Avrillé-les-Ponceaux, Benais, Bourgueil, Braye-sur-Maulne, Brèches, Channay-sur-Lathan, Château-la-Vallière, Continvoir, Couesmes, Courcelles-de-Touraine, Gizeux, Hommes, Lublé, Marcilly-sur-Maulne, Restigné, Rillé, Saint-Laurent-de-Lin, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Savigné-sur-Lathan, Souvigné и Villiers-au-Bouin.

Департамент Loire-Atlantique (44):

кантон Ancenis: целият;

кантон Châteaubriant: Châteaubriant, Erbray, Grand-Auverné, Issé, Juigné-des-Moutiers, La Chapelle-Glain, La Meilleraye-de-Bretagne, Louisfert, Moisdon-la-Rivière, Petit-Auverné, Saint-Julien-de-Vouvantes и Soudan;

кантон Nort-sur-Erdre: Joué-sur-Erdre, Le Cellier, Ligné, Mouzeil, Riaillé, Teillé и Trans-sur-Erdre.

Департамент Mayenne (53):

кантон Château-Gontier-sur-Mayenne 1: Bierné-les-Villages, Châtelain, Chemazé, Coudray, Daon, Fromentières, Gennes-Longuefuye, Houssay, La Roche-Neuville, Ménil и Saint-Denis-d'Anjou;

кантон Château-Gontier-sur-Mayenne 2: целият;

кантон Château-Gontier: целият;

кантон Cossé-le-Vivien: Athée, Ballots, Brains-sur-les-Marches, Congrier, Fontaine-Couverte, La Roë, La Rouaudière, La Selle-Craonnaise, Livré-la-Touche, Renazé, Saint-Aignan-sur-Roë, Saint-Erblon, Saint-Martin-du-Limet, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Saturnin-du-Limet и Senonnes;

кантон Meslay-du-Maine: Beaumont-Pied-de-Bœuf, Bouère, Bouessay, Grez-en-Bouère, Le Buret, Préaux, Ruillé-Froid-Fonds, Saint-Brice, Saint-Charles-la-Forêt, Saint-Loup-du-Dorat, Val-du-Maine и Villiers-Charlemagne.

Департамент Sarthe (72):

кантон Ecommoy: Écommoy, Saint-Biez-en-Belin и Saint-Ouen-en-Belin;

кантон Château-du-Loir: Beaumont-Pied-de-Bœuf, Beaumont-sur-Dême, Chahaignes, Dissay-sous-Courcillon, Flée, La Chartre-sur-le-Loir, Lavernat, Lhomme, Luceau, Montval-sur-Loir, Nogent-sur-Loir, Saint-Pierre-de-Chevillé и Thoiré-sur-Dinan;

La Flèche canton: целият;

Кантон Loué: Noyen-sur-Sarthe;

кантон Le Lude: целият;

кантон Sablé-sur-Sarthe: целият;

кантон La Suze sur Sarthe: Mézeray, Parigné-le-Pôlin и Saint-Jean-du-Bois.

Департамент Deux-Sèvres (79):

кантон Bressuire: целият;

кантон Mauléon: целият;

кантон Thouars: целият;

кантон Val de Thouet: Airvault (бивша територия на община Airvault), Availles-Thouarsais, Boussais, Brion-près-Thouet, Glénay, Irais, Loretz-d'Argenton, Luzay, Marnes, Pas-de-Jeu, Pierrefitte, Plaine-et-Vallées, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Gemme, Saint-Généroux, Saint-Léger-de-Montbrun, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Saint-Varent, Tourtenay и Val en Vignes.

5. **Връзка с географския район**

В основана на ЗГУ „Oie d'Anjou" стоят репутацията и качеството на продукта. Производството на гъските „Oie d'Anjou" и отглеждането на готовите за печене птици, предлагани понастоящем на пазара, е следствие от развитието на тези производствени практики, за което са допринесли мекият океански климат, местната икономика, приспособила се с времето, и потомствените умения на земеделските стопани, които са успели да оползотворят климатичните дадености и да приспособят производството си, но без да губят връзката с традиционното отглеждане на домашни птици.

Географският район е разположен в басейна по долното течение на река Лоара. Влиянието на Лоара и на приижащите морски въздушни маси обуславя формирането на преходната зона между океанския климат и модифицирания в известна степен океански климат, която се намира по източната граница на район Anjou.

Голямото количество валежи и меките температури не само допринасят за бързото израстване на тревата през пролетта, но и създават благоприятни условия за отглеждането на разнообразни растения.

Благодарение на гъстата хидроложка мрежа, която пресича района, се запазва еднородността на неговия климат. В географския район, който Лоара разделя на две, навлизат меки и влажни морски въздушни маси и впоследствие се пренасят и по двата бряга на притоците ѝ.

Залагайки на тези природни дадености, хората в географския район са развили разнообразно производство на полски култури, и по-специално фуражни и зърнено-житни култури, което позволява отглеждането на гъски и други животни.

С времето земеделските стопани са натрупали значителен опит в методите на отглеждане: добро отглеждане на гъсетата от самото начало и осигуряване на условия за последващия им растеж, включващи дълги периоди на ротационна паша, както и управление на храненето при липса на съперничество, на наличието и разнообразието на фураж и на фазата на угояване.

Значението на печената гъска в район Anjou може да се обясни с факта, че там се появяват стопанства за гъски още през XV век, което свидетелства за наличието на наистина стари практики за отглеждане, а те от своя страна допринасят за безспорната вещина на днешните земеделски стопани.

Гъските са били разпространени в целия район Anjou. Имената на много села и махали произлизат от гъши и свързани с тях продукти, за което свидетелства *Dictionnaire historique, géographique et biographique de Maine et Loire* [“Исторически, географски и биографичен речник на Maine-et-Loire], съставен от Célestin Port и публикуван през 1878 г., впоследствие актуализиран от André Sarrazin и Pascal Tellier.

Гъските са част от историческото селскостопанско наследство на район Anjou, а доказателства за това са прочутото изложение на гъски Brissac-Quincé, което води началото си още от 1450 г. и се провежда и до днес, както и седмичните ценови листи за гъските, продавани на много пазари в Anjou. В миналото гъските са били част от годишните данъци, заплащани от селяните на аристокрацията, и вече са заемали важно място в ежедневието на жителите на район Anjou, включително заради използването на техните пера и пух.

В периода от средата на XIX век до 1980 г. мъжете и най-вече жените от района (тъй като мъжете са били ангажирани предимно с производството на едър рогат добитък) са участвали особено активно в производството на гъски, за да се удовлетвори голямото по това време търсене на дъбена гъша кожа. В рамките на 10 години — между 1980 г. и 1990 г. това търсене постепенно затихва и изчезва напълно.

Производството на гъски в района на Anjou продължава да снабдява само пазара за готови за печене птици.

Гъските „Oie d’Anjou“ са традиционни, свободно отглеждани домашни птици. Дългия период на отглеждане, който трае най-малко 175 дни, гъските прекарват предимно на открити пространства, където се пускат най-късно на 28-я ден. Откритите площи се състоят от зона за разходка и зона за хранене, в която се отглеждат съответните фуражни култури — тази възможност за паша е най-характерната особеност на начина на отглеждане на гъските „Oie d’Anjou“.

Зърнено-житните култури и техните производни съставляват 70 % от храната на гъските „Oie d’Anjou“. Освен това им се дават и зърнени храни, за да се гарантира угояването, както и че кланичните трупове отговарят на стандартите.

За кланичните трупове на „Oie d’Anjou“ са характерни широката гръдна кост и специфична степен на залоеност:

— тлъстина, отложена между краката;

— твърда тлъстина под крилата;

— подкожна тлъстина, отложена по гърдите и корема.

За да добият „Oie d’Anjou“ специфичните си качества, се следва метод, който включва процедури, характерни за процеса на отглеждане.

— Земеделските стопани правят всичко по силите си, за да настанят получените гъсета във възможно най-добрите условия. Те са наясно, че гъсетата се нуждаят от маркери в зоната, където живеят, и трябва бързо да опознаят човека, който се грижи за тях. Ето защо условията, където ще бъдат настанени, са от решаващо значение и също така е важно още от пристигането им в стопанството да им се говори. Понеже размерът на стадата е ограничен до две партиди от 2 500 гъски на стопанство, стопанинът има възможност да формира тясна връзка с птиците.

— Благодарение на факта, че гъските се пускат на открито на ранен етап — най-късно на 28-я ден, пашата може да започне отрано и така птиците да проявят тревоядната си природа. Влакнините способстват за по-добро усвояване на хранителните вещества в тревата и в давания им комбиниран фураж, след което при достигане на средно тегло от 4,2 kg се включват зърнени храни.

— Тези практики са свързани с мекия и влажен океански климат, който улеснява пускането на гъсетата на откритите тревни площи от ранна възраст и води до бързо израстване на тревата в началото на пролетта.

Дълъг период на паша

В периода на паша, когато гъските се хранят с трайни фуражни култури, настъпва разширяване на тялото им.

Пашата на гъските, която е свързана с уменията на земеделския стопанин да засява фуражни култури, е от решаващо значение, за да се постигне добра форма на тялото, а така птиците се подготвят за приема на големи количества храна във фазата на угояването.

Решаващата фаза на угояване

Във фазата на угояване птиците се карат да консумират максимално количество растителна маса с цел бързо натрупване на мазнини, както и с цел мазнината частично да се използва за изграждането на мускулна тъкан, най-вече в областта на гърдите.

В този период на гъските се дава толкова слама, колкото искат.

Трябва да продължи да им се дава растителна маса, за да се забави преминаването през червата и да се гарантира ефективно усвояване на зърнените храни и комбинирания фураж.

Благодарение на уменията, вложени в отглеждането на гъските „Oie d'Anjou“, се произвежда продукт с признато качество. Известни майстор-готвачи като Pascal Favre d'Anne — главен готвач от Angers, насочват вниманието към тези птици с изцяло авторски рецепти, които ги представят по възможно най-добрия начин в чинията: балотина от гъска „Oie d'Anjou“ с дюксел, средно изпечени гръдни филета от гъска „Oie d'Anjou“ с гъби Saumur и тартар от гръдно месо на „Oie d'Anjou“ върху гъби, мариновани с трюфелово масло.

Днес гъската „Oie d'Anjou“ е част от кулинарното наследство на район Anjou, за което свидетелства брой на списанието *Gastronomica* от 2013 г.: „Гъската „Oie d'Anjou“ е местно кулинарно богатство! След заколването гъските се приготвят ръчно, като се изисква три пъти повече работа, отколкото при патиците. Една качествена гъска от 4,5 kg би струвала около 60 EUR и е достатъчна, за да се нахранят от осем до десет души. Какво удоволствие е, че тази благородна птица може отново да се види в менюто за празниците в края на годината. Известният майстор-готвач Pascal Favre d'Anne не е сгрешил, като е включил „Oie d'Anjou“ в менюто си за коледните и новогодишните празници.“

Гъските са характерни за стопанствата в район Anjou от Средновековието насам. Още оттогава те са признати заради техния вкус, който носи радост на всички по време на празниците в края на годината.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-a64e4119-c005-41b0-820e-745ba5969c79