C/2025/4006

17.7.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4006)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Oie d'Anjou"

EU č.: PGI-FR-0477-AM01 – 24.4.2025

1. **Název produktu**

„Oie d'Anjou"

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

☒ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Vysvětlení, že daná změna (dané změny) spadá (spadají) pod definici standardní změny stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143:

Žádost o změnu CHOP „Oie d'Anjou" nezahrnuje žádný ze tří případů zakládajících změnu na úrovni Unie, konkrétně:

a) nezahrnuje změnu názvu chráněného označení původu;

b) nezahrnuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní" změnu.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Obsah*

V původní specifikaci byl obsah vypuštěn.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

2. *Žadatel*

Část týkající se skupiny je vypuštěna, zůstává pouze název a kontaktní údaje. Bylo doplněno telefonní číslo skupiny.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

3. *Druh produktu*

Položka týkající se druhu produktu, dříve definovaná jeho třídou, se ve specifikaci zrušuje.

Změna se týká jednotného dokumentu.

4. *Popis produktu*

Doplňují se tyto druhy obchodní úpravy produktu: celá husa (oškubaná, nevykuchaná, s hlavou, s běháky nebo bez nich) a její části.

Zmrazení je povoleno pro úpravu jatečně upravených těl a jejich částí připravených k tepelné úpravě.

Minimální hmotnost jatečně upravených těl se mírně zvyšuje:

Úprava jatečně upraveného těla	Minimální počáteční hmotnost	Minimální změněná hmotnost
Připravená k tepelné úpravě	2,5 kg	2,7 kg
Částečně vykuchaná	2,8 kg	3,1 kg

Změna se týká jednotného dokumentu.

5. *Vymezení zeměpisné oblasti*

Líhnutí a porážka byly vyňaty z fází, které musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

Změna se týká jednotného dokumentu.

6. *Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti*

Doplňuje se tabulka obsahující důkazy sledovatelnosti pro každou fázi produkce.

Změna se týká jednotného dokumentu.

7. *Metoda produkce*

— Podpoložka 5.1 Použité plemeno

Doplňuje se popis fenotypu rýnské husy bílé: převážně bílé opeření, modré oči a oranžová víčka a zobák.

Samci hus jsou povoleni.

— Podpoložka 5.2 Způsob chovu

Je uvedeno období odchovu hus: jsou do umisťovány do drůbežárny v období od března do června a poráženy v posledním čtvrtletí.

Je stanoveno, že osoba odpovědná za odchov musí být přítomna při příjmu housat.

— Podpoložka 5.3.1 Budovy

Je stanoveno, že v jednom chovném zařízení jsou povolena dvě hejna o maximálním počtu 2 500 hus.

Do pěti týdnů věku je hustota uvnitř zařízení stanovena na 10 hus na $m^{2,}$ v šesti týdnech pak 5 hus na m^2. Hustota 7 hus na m^2 během čtvrtého a pátého týdne se zrušuje.

Uvádí se, že budovy musí být vytápěné (při příjmu housat), osvětlené (po dobu pěti týdnů) a dobře větrané.

Slámou krytá výběhová plocha přiléhající k drůbežárně je opatřena horní ochrannou sítí. Hustota v této oblasti se snižuje na 3 až 2 husy na m^2.

— Podpoložka 5.3.2 Venkovní výběhy

Celková plocha pastevního výběhu se snižuje z 25 m^2 na jednu husu na minimálně 15 m^2 na jednu husu, s povinností vysít alespoň tři různé rotační plodiny (nahrazující kukuřici).

Je stanovena cyklická pastva a doplňuje se, že minimální plocha ohrazené pastviny musí činit 2 m^2 na jednu husu a po celou dobu pastvy musí být zajištěn porost krmných plodin.

— Podpoložka 5.4 Krmivo

Vedle venkovní pastvy se stanoví přechodné krmné fáze:

— počáteční krmivo: 50 % obilovin a obilných derivátů (0 až 10 dnů)

— růstové krmivo: 70 % obilovin a obilných derivátů (10 dnů až 4,2 kg)

— obilná zrna (od 4,2 kg, nejméně do 1. listopadu)

— finišér tvořený 70 % obilovin a obilných derivátů (nejdříve od 1. října do porážky)

Obsah obilovin a derivátů se snižuje na 70 % složení krmiva.

Doplňuje se seznam povolených krmných surovin.

Je stanoveno členění obilných zrn: nejméně 90 % vypěstovaných v daném hospodářství, minimálně 20 kg na husu.

Zkrmování gritu je povoleno.

— Podpoložka 5.5 Sledování růstu hus

Tabulka uvádí hlavní postupy vážení prováděné během chovu hus a příslušný vzorek.

— Podpoložka 5.6 Charakteristika živých ptáků před odebráním z chovu

Za účelem kontroly protučnělosti hus, která zaručuje jejich kvalitu, se doplňuje, že všichni ptáci musí být před odebráním z hejna podrobeni prohlídce zaživa: vizuální posouzení a palpace vrstev tuku mezi nohama a tukových ořechů pod křídly.

— Podpoložka 5.7 Podmínky pro odebrání, přepravu a umístění před porážkou

Doba nepodávání krmiva se stanoví na osm hodin před odebráním z chovu.

Maximální doba mezi odebráním a porážkou se prodlužuje z 10 na 12 hodin.

— Podpoložka 5.10 Porcování

Stanoví se maximální doba čtyř dnů mezi porážkou a porcováním.

— Podpoložka 5.11 Zmrazování

Stanoví se maximální doba tří dnů mezi porážkou a zmrazením.

Změna se týká jednotného dokumentu.

8. *Kontrolní subjekt*

Název a kontaktní údaje kontrolního subjektu se aktualizují.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

9. *Označování*

Položka „Označování“ se mění v souladu s vnitrostátními pokyny směřujícími k harmonizaci znění specifikací: původní odstavec se zrušuje a nahrazuje se větou uvádějící povinné prvky regulační povahy.

Požadavek na uvedení individuálního čísla a identifikace jatek, kde byly husy poraženy, se zrušuje.

Změna se týká jednotného dokumentu.

10. *Vnitrostátní požadavky*

Položka „Vnitrostátní požadavky“ se mění v souladu se změnami vnitrostátních právních předpisů a pravidel. Doplňuje se tabulka s hlavními položkami, které se mají kontrolovat, a metodami hodnocení, které se mají použít.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Oie d'Anjou“

EU č.: PGI-FR-0477-AM01 – 24.4.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) ((CHOP nebo CHZO))**

„Oie d'Anjou“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 02 – MASO A JEDLÉ DROBY

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Husy „Oie d'Anjou“ jsou samci a samice ptáků z řádu vrubozobých *(Anseriformes)*, odrůdy rýnská husa bílá.

Chovají se ve volném výběhu, pasou se na travnatých plochách a krmných plodinách. Tento způsob chovu umožňuje husám „Oie d'Anjou“ využívat přirozenou schopnost trávit rostlinnou celulózu spásáním porostu, a omezuje tak spotřebu vnějších zdrojů bílkovin.

Husy „Oie d'Anjou“ se prodávají:

— čerstvé nebo v závislosti na obchodní úpravě mražené,

— jako jatečně upravená těla třídy A,

— celé, připravené k tepelné úpravě (připravená k tepelné úpravě: oškubaná, vykuchaná drůbež, bez hlavy a s běháky nebo bez nich), částečně vykuchaná (oškubaná, vykuchaná drůbež, s hlavou, s běháky a vnitřnostmi nebo bez nich) nebo nevykuchaná (oškubaná, nevykuchaná drůbež, s hlavou, s běháky nebo bez nich),

— jako čerstvé nebo zmrazené části jatečně upravených těl třídy A, jejichž hmotnost nesmí být nižší než 90 % hmotnosti stanovené pro celé ptáky, s kostmi nebo bez kostí, s kůží nebo bez kůže.

Vlastnosti těchto hotových produktů jsou následující:

Úprava jatečně upraveného těla	Minimální hmotnost	Možnost zmrazení
Připravená k tepelné úpravě	2,7 kg	Ano
Částečně vykuchaná	3,1 kg	Ne
Celá husa	3,4 kg	Ne

Jatečně upravené tělo husy „Oie d'Anjou" je kulaté, se širokou hrudní částí: prsní část sahá alespoň do výšky hrudní kosti.

Kůže je jemná. Mezi nohama se táhne vrstva tuku, na prsou a břiše je uložen podkožní tuk. Pod každým křídlem se nachází pevný tukový ořech.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Husy se pasou na porostu krmných plodin od vypuštění do výběhu ve věku 28 dnů až do konečného výkrmu ve slámou pokrytých výbězích, kterým se proces krmení ukončuje.

Během odchovu probíhají čtyři různé krmné fáze, během nichž se husy krmí bez omezení:

Krmivo podávané pro celé hejno

Počáteční krmivo (50 % obilovin a obilných derivátů)

Housata ve věku 0–10 dnů

Růstové krmivo (70 % obilovin a obilných derivátů)

Od věku 10 dnů do dosažení průměrné hmotnosti 4,2 kg.

Zrna obilovin

Jakmile husy dosáhnou průměrné hmotnosti 4,2 kg, nejméně do 1. listopadu

Finišér (70 % obilovin a obilných derivátů)

Nejdříve od 1. října až do porážky se do obilných zrn přimíchává finišér.

Každá husa dostane nejméně 20 kg obilných zrn. Nejméně 90 % zrn pochází z daného hospodářství.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Chov hus

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Departement Maine et Loire (49): celý.

Departement Indre et Loire (37):

kanton 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 a Villiers-au-Bouin.

***Departement Loire-Atlantique (44)**:*

kanton Ancenis: celý;

kanton 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 a Soudan;

kanton Nort-sur-Erdre: Joué-sur-Erdre, Le Cellier, Ligné, Mouzeil, Riaillé, Teillé a Trans-sur-Erdre.

***Departement Mayenne (53)**:*

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

kanton 2 Château-Gontier-sur-Mayenne: celý;

kanton Château-Gontier: celý;

kanton 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 a Senonnes;

kanton 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 a Villiers-Charlemagne.

***Departement Sarthe (72)**:*

kanton Ecommoy: Écommoy, Saint-Biez-en-Belin a Saint-Ouen-en-Belin;

kanton 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 a Thoiré-sur-Dinan,

kanton La Flèche: celý;

kanton Loué: Noyen-sur-Sarthe,

kanton Le Lude: celý;

kanton Sablé-sur-Sarthe: celý;

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

***Departement Deux-Sèvres (79)**:*

kanton Bressuire: celý;

kanton Mauléon: celý;

kanton Thouars: celý;

kanton Val de Thouet: Airvault (bývalé území obce 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 a Val en Vignes.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Základem CHZO „Oie d'Anjou" je pověst a kvalita. Produkce hus „Oie d'Anjou" a chov drůbeže, která se v současné době uvádí na trh jako připravená k pečení, jsou výsledkem vývoje této produkce, jemuž napomáhá mírné oceánské klimata, místní hospodářství, které se postupně přizpůsobilo, a know-how předchozích generací zemědělců, kteří dokázali využít výhod klimatických podmínek a přizpůsobit svou produkci, přičemž vycházeli z tradice chovu drůbeže.

Zeměpisná oblast se nachází v povodí dolního toku řeky Loiry. Vliv Loiry a příchozího mořského vzduchu udržuje přechodovou oblast mezi oceánským klimatem a více či méně modifikovaným oceánským klimatem na východní hranici regionu Anjou.

Vysoké množství srážek a mírné teploty umožňují nejen rychlý růst trávy na jaře, ale také vytvářejí příznivé podmínky pro vysoce diverzifikovanou rostlinnou výrobu.

Hustota hydrologické sítě v celé oblasti přispívá k udržení jednotného klimatu. Díky řece Loiře, která ji dělí na dvě části, proudí do zeměpisné oblasti mírně teplý a vlhký mořský vzduch, který je následně rozváděn na obou březích řeky podél jejích přítoků.

Na základě těchto přírodních charakteristik obyvatelé zeměpisné oblasti vyvinuli diverzifikovanou produkci plodin na orné půdě, zejména krmných a obilných plodin, což umožnilo chov hus a dalších zvířat.

V průběhu let získali zemědělci značné know-how v oblasti metod chovu: odborný chov housat po vylíhnutí a podmínky pro jejich následný růst s dlouhým obdobím střídavé pastvy, jakož i řízení krmení bez konkurence, dostupnost a rozmanitost krmiv a proces výkrmu.

Význam pečené husy v regionu Anjou lze vysvětlit tím, že husí farmy zde byly založeny již v 15. století, což svědčí o velmi starých chovatelských postupech, které přispívají k léty prověřené odbornosti současných zemědělců.

Husy byly v celém regionu Anjou běžné. Názvy mnoha vesnic a osad jsou odvozeny od hus nebo výrobků z nich, jak dokládá *Dictionnaire historique, géographique et biographique de Maine et Loire* [Historický, zeměpisný a biografický slovník oblasti Maine-et-Loire], který sestavil a v roce 1878 vydal Célestin Port a následně jej aktualizovali André Sarrazin a Pascal Tellier.

Husy jsou součástí historického zemědělského dědictví regionu Anjou, o čemž svědčí slavný husí trh v Brissac-Quincé, jehož historie sahá do roku 1450 až do současnosti, stejně jako týdenní ceníky hus prodávaných na mnoha trzích v Anjou. V historické době byly husy součástí ročních poplatků, které sedláci odváděli šlechtě, a již tehdy hrály důležitou roli v každodenním životě obyvatel regionu Anjou, mimo jiné díky využití peří a prachového peří.

Od poloviny 19. století až do roku 1980 se muži, a zejména pak ženy (protože muži se zabývali především chovem dobytka) v tomto regionu velkou měrou věnovali chovu hus, aby uspokojili tehdy vzrůstající poptávku po vyčiněné husí kůži. Tato poptávka postupně klesala a v průběhu deseti let od roku 1980 do roku 1990 zcela ustala.

Produkce hus v regionu Anjou nadále zásobovala pouze trh s produkty připravenými k pečení.

Husy „Oie d'Anjou" jsou tradiční drůbež chovaná ve volném výběhu. Dlouhé období odchovu, které trvá nejméně 175 dnů, se odehrává převážně ve venkovních výbězích, do kterých se husy dostanou nejpozději ve věku 28 dnů. Výběh se skládá z volného výběhu a pastevní části, kde se nacházejí zde pěstované krmné plodiny: tato pastva je charakteristickým rysem chovu hus „Oie d'Anjou".

Obiloviny a jejich deriváty tvoří 70 % krmiva hus „Oie d'Anjou". Doplňují se obilná zrna, aby se zajistilo ztučnění a aby jatečně upravené tělo splňovalo normy.

Jatečně upravené tělo husy „Oie d'Anjou" se vyznačuje širokou hrudní částí a specifickým stupněm ztučnění:

— tukové ložisko mezi nohama,

— tukové ořechy pod křídly,

— podkožní tuk uložený na prsou a břiše.

Produkci hus „Oie d'Anjou" s jejich specifickými vlastnostmi umožňuje metoda, která zahrnuje specifické chovné postupy.

— Chovatelé vynakládají maximální možné úsilí, aby získali housata v co nejlepším stavu. Vědí, že housata potřebují ve svém životním prostoru orientační bod a musí se rychle seznámit s osobou, která se o ně stará. Podmínky, za kterých začíná chov housat, jsou proto zásadní, je důležité na housat mluvit již od jejich příchodu na farmu. Také velikost hejn, která jsou omezena na dvě hejna po 2 500 hus na farmu, pomáhá chovatelům vytvořit si k ptákům blízký vztah.

— Brzké zpřístupnění venkovního výběhu, nejpozději ve věku 28 dnů, umožňuje husám začít brzy spásat trávu a žít jako autentický býložravec. Vláknina umožňuje lepší vstřebávání živin z trávy a krmné směsi, která se podává, než se začnou zavádět obilná zrna, jakmile husy dosáhnou průměrné hmotnosti 4,2 kg.

— Tyto postupy souvisejí s mírným a vlhkým oceánským podnebím, které usnadňuje vypouštění housat do travnatých venkovních výběhů v raném věku a umožňuje rychlý růst trávy na jaře.

Dlouhá doba pastvy

Tělo husy se rozšiřuje v období pastvy, kdy se může pást na porostech krmných plodin.

Samostatná pastva hus ve spojení se zkušenostmi chovatele s výsevem krmných plodin je rozhodující pro dosažení dobrého tvaru těla, protože připravuje husy na konzumaci velkého množství potravy ve fázi výkrmu.

Rozhodující fáze výkrmu

Fáze výkrmu spočívá v tom, že ptáci konzumují co největší množství rostlinných látek, aby se rychle vykrmili a aby se tuk částečně využil k tvorbě svalové tkáně, zejména v oblasti prsou.

Během tohoto období dostávají husy neomezené množství krmné slámy.

Je nutné jim i nadále dodávat rostlinnou hmotu, aby se zpomalil střevní průchod a zajistilo se účinné vstřebávání obilných zrn a krmných směsí.

Díky know-how, které se využívá při chovu hus „Oie d'Anjou", je možné vyrábět produkt uznávané kvality. Slavní šéfkuchaři, například Pascal Favre d'Anne, šéfkuchař v Angers, upozornili na tuto drůbež prostřednictvím originálních receptů, které v kuchyňské úpravě představují husy v jejich nejlepší podobě: ballotine z husy „Oie d'Anjou" s houbovou nádivkou, středně propečené filety z husích prsou Oie d'Anjou s houbami z oblasti města Saumur a tatarský biftek z husích prsou Oie d'Anjou na houbách marinovaných v lanýžovém oleji.

Husa „Oie d'Anjou" je nyní součástí gastronomického dědictví regionu Anjou, což potvrdil časopis *Gastronomica* v roce 2013: „Husa Oie d'Anjou, místní gastronomický poklad! Po porážce se husy upravují ručně a vyžadují třikrát více práce než kachny. Kvalitní husa o váze 4,5 kg stojí přibližně 60 EUR a nasytí osm až deset osob. Je radost znovu zařadit tohoto ušlechtilého ptáka na slavnostní menu na konci roku. Slavný šéfkuchař Pascal Favre d'Anne z Angers neudělal chybu. Pro sváteční období zařadil na své menu husu Oie d'Anjou."

Husy se na farmách v oblasti Anjou vyskytují od středověku. Již od té doby jsou uznávány pro svou chuť a během svátků přinášejí radost všem.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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