C/2025/4006

17.7.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4006)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Oie d'Anjou«

EU-nr.: PGI-FR-0477-AM01 — 24.4.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Oie d'Anjou«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☒ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministeriet for landbrug og fødevaresuverænitet)

6. **Klassificering som standardændring**

Redegørelse for, hvorfor ændringen er omfattet af definitionen på en standardændring i henhold til artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Oie d'Anjou« vedrører ikke følgende tre eksempler på en EU-ændring, der:

a) omfatter en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Resumé*

Resuméet i den oprindelige produktspecifikation udgår.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

2. *Ansøger*

Den del, der vedrører beskrivelsen af sammenslutningen, udgår, og kun navn og kontaktoplysninger bibeholdes. Dens telefonoplysninger tilføjes.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

3. *Produkttype*

Afsnittet om produkttypen, som tidligere var defineret efter dets klasse, udgår af produktspecifikationen.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

4. *Beskrivelse af produktet*

Følgende oplysninger indsættes: hel gås (plukket fjerkræ, ikke renset, med hoved, med eller uden fødder) og udskæringer deraf.

Dybfrysning er tilladt for grydeklare slagtekroppe og udskæringer.

Slagtekroppenes minimumsvægt er blevet forhøjet lidt:

Præsentationen af slagtekroppen	Oprindelig minimumsvægt	Ændret minimumsvægt
Grydeklar	2,5 kg	2,7 kg
Uden tarme	2,8 kg	3,1 kg

Ændringen berører enhedsdokumentet.

5. *Afgrænsning af det geografiske område*

Udrugnings- og slagtefaserne udgår af de faser, der skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

6. *Bevis for, at produktet har oprindelse i det geografiske område*

Der indsættes en tabel med sporbarhedselementer i hvert produktionsled.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

7. *Produktionsmetode*

— Afsnit 5.1 Anvendt stamme

Der indsættes en beskrivelse af fænotypen for stammen »Hvid gås af Rhin-typen«: overvejende hvid fjerdragt, blå øjne, orange øjenlåg og næb.

Handyr er tilladt.

— Afsnit 5.2 Opdrætsmetode

Gæssenes opdrætsperiode præciseres: Perioden starter mellem marts og juni, og gæssene slagtes i sidste kvartal.

Det nævnes, at den person, der er ansvarlig for opdræt, er til stede ved modtagelsen af gæslingerne.

— Afsnit 5.3.1 Bygninger

Det præciseres, at der højst må være to partier på hver 2 500 gæs på et opdrætssted.

Belægningsgraden indendørs er fastsat til 10 gæs/m^2 op til 5. uge og derefter fem gæs/m^2 fra 6. uge. Belægningsgraden på syv gæs/m^2 i 4. og 5. uge udgår.

Det præciseres, at bygningerne er opvarmede (ved modtagelse af gæslingerne), oplyste (i fem uger) og godt ventilerede.

Motionsområdet med halm, der støder op til landbrugsbygningen, er overdækket med net. Belægningsgraden nedsættes fra tre til to gæs/m^2.

— Afsnit 5.3.2 Folde

Det samlede areal i de folde, hvor gæssene kan søge føde, nedsættes fra 25 m^2/gås til mindst 15 m^2/gås med et krav om sædskifte mellem mindst tre forskellige afgrøder (som erstatning for majs).

Skiftefoldsafgræsning præciseres ved at tilføje et minimumsareal i græsningsfolden på 2 m^2/gås og behovet for at levere uhøstet foder i hele græsningsperioden.

— Afsnit 5.4 Foder

Ud over græsningsfolden præciseres også overgangsfaserne mellem fodertyperne:

— startfoder: 50 % korn og afledte kornprodukter (0-10 dage)

— vækstfoder: 70 % korn og afledte kornprodukter (fra 10 dage til 4,2 kg)

— umalet korn: (fra 4,2 kg til mindst 1. november)

— slutfedningsfoder: 70 % korn og afledte kornprodukter (tidligst fra 1. oktober og frem til slagtning)

Mængden af korn og afledte kornprodukter nedsættes til 70 % i fodersammensætningen.

Der indsættes en liste over de råvarer, der er tilladt i foderet.

Fordelingen af korn præciseres: Mindst 90 % fra bedriften, mindst 20 kg/gås.

Tilførsel af grus og småsten er tilladt.

— Afsnit 5.5 Overvågning af gæssenes vækst

En tabel viser de vigtigste vejninger, der foretages under opdræt af gæs, og det pågældende prøveudsnit.

— Afsnit 5.6 De levende dyrs karakteristika før afhentning

For at kontrollere opfedningen af gæssene, der er en garanti for produktets kvalitet, tilføjes det, at alle dyr undersøges levende, inden de afhentes: visuel vurdering og palpering af fedtlommen mellem fødderne og fedtkirtlen under vingen.

— Afsnit 5.7 Krav til afhentning, transport og ventetid inden slagtning

Det præciseres, at dyrene skal faste 8 timer forud for afhentning.

Det maksimale tidsrum mellem afhentning og slagtning øges fra 10 til 12 timer.

— Afsnit 5.10 Udskæring

Det fastsættes, at der højst må gå 4 dage mellem slagtning og opskæring.

— Afsnit 5.11 Dybfrysning

Det fastsættes, at der højst må gå 3 dage mellem slagtning og dybfrysning.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

8. *Kontrolinstans*

Kontrolinstansens identitet og kontaktoplysninger ajourføres.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

9. *Mærkning*

Afsnittet »Mærkning« ændres i overensstemmelse med de gældende retningslinjer på nationalt plan med henblik på at harmonisere udarbejdelsen af produktspecifikationer: Det nuværende punkt udgår og i stedet indsættes en sætning med angivelse af de obligatoriske reguleringselementer.

Forpligtelsen til at anbringe det individuelle nummer og identiteten på det slagteri, der har slagtet fjerkræet, udgår.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

10. *Krav i nationale bestemmelser*

Afsnittet »Krav i nationale bestemmelser« ændres i overensstemmelse med udviklingen i de nationale love og bestemmelser. Der indsættes en tabel over de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, og evalueringsmetoden i forbindelse hermed.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Oie d'Anjou«

EU-nr.: PGI-FR-0477-AM01 — 24.4.2025

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Oie d'Anjou«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 02 — KØD OG SPISELIGE SLAGTEBIPRODUKTER

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Oie d'Anjou« er en fugl i andefamilien af arten hvide gæs af Rhin-typen, hanner eller hunner.

Den opdrættes på friland, hvor den græsser på folde med græs og foderafgrøder. Denne opdrætsmetode gør det muligt for »Oie d'Anjou« at anvende sin naturlige evne til at fordøje planternes cellulose ved at indtage uhøstet foder, hvorved tilførslen af eksterne proteiner begrænses.

»Oie d'Anjou« markedsføres:

— Friske eller, alt efter præsentationen, dybfrosne

— Slagtekroppe i klasse A

— Hele »grydeklare« (fjerkræ, der er plukket, renset, med hoved og med eller uden mellemfodsben), uden tarme (fjerkræ, der er plukket, renset, med hoved og med eller uden slagtebiprodukter) eller hele (fjerkræ, der er plukket, ikke renset, med hoved og med eller uden fødder)

— Ferske eller dybfrosne udskæringer i klasse A fra slagtekroppe med en minimumsvægt på mindst 90 % af den fastsatte vægt for hele gæs, udbenet eller ikkeudbenet, med eller uden skind.

Produktet har følgende særlige kendetegn:

Præsentationen af slagtekroppen	Minimumsvægt	Dybfrysning er tilladt
Grydeklar	2,7 kg	Ja
Renset	3,1 kg	Nej
Hel gås	3,4 kg	Nej

»Oie d'Anjou« er rund, bred og storbrystet, fileterne er som minimum på højde med brystbenet.

Skindet skal være blødt. En fedtlomme hænger ned mellem benene, og der er subkutane fedtdepoter langs fileterne og på bugen. Der er en fast fedtkirtel under vingen.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Det ikkehøstede foder, som gæssene afgræsser, når de kommer på fold fra den 28. dag og frem til slutfedningen i motionsområdet med halm, supplerer det tildelte foder.

I hele opdrætsperioden er der fire foderfaser, i hvilke gæssene har fri adgang til foder (ad libitum):

Foder tildelt til partiet

Startfoder (50 % korn og afledte kornprodukter)

0-10 dage gamle gæslinger

Vækstfoder (70 % korn og afledte kornprodukter)

Fra 10. dag og indtil gæssene når gennemsnitsvægten på 4,2 kg

Umalet korn

Fra det tidspunkt, hvor gæssene når gennemsnitsvægten på 4,2 kg og frem til tidligst den 1. november

Foder til slutfedning (70 % korn og afledte kornprodukter)

Tidligst fra den 1. oktober blandes foderet til slutfedning med det umalede korn frem til slagtning.

Rationen af umalet korn skal udgøre mindst 20 kg pr. gås. Mindst 90 % skal komme fra bedriften.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Opdræt af gæs

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Departementet Maine et Loire (49): hele departementet.

Departementet Indre-et-Loire (37):

Kantonen 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 og Villiers-au-Bouin.

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

Kantonen Ancenis: hele kantonen.

Kantonen 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 og Soudan.

Kantonen Nort-sur-Erdre: Joué-sur-Erdre, Le Cellier, Ligné, Mouzeil, Riaillé, Teillé og Trans-sur-Erdre.

***Departementet Mayenne (53)*:**

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

Kantonen Château-Gontier-sur-Mayenne 2: hele kantonen.

Kantonen Château-Gontier: hele kantonen.

Kantonen 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 og Senonnes.

Kantonen 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 og Villiers-Charlemagne.

***Departementet Sarthe (72)*:**

Kanton Ecommoy: Écommoy, Saint-Biez-en-Belin og Saint-Ouen-en-Belin.

Kantonen 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 og Thoiré-sur-Dinan.

Kantonen La Flèche: hele kantonen.

Kantonen Loué: Noyen-sur-Sarthe.

Kantonen Le Lude: hele kantonen.

Kantonen Sablé-sur-Sarthe: hele kantonen.

Kantonen La Suze på Sarthe: Mézeray, Parigné-le-Pôlin og Saint-Jean-du-Bois.

***Departementet Deux-Sèvres (79)*:**

Kantonen Bressuires: hele kantonen.

Kantonen Mauléon: hele kantonen.

Kantonen Thouars: hele kantonen.

Kantonen Val de Thouet: Airvault (tidligere område i kommunen 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, Val en Vignes.

5. Tilknytning til det geografiske område

Den beskyttede geografiske betegnelse »Oie d'Anjou« er baseret på dens omdømme og kvalitet. Produktionen af »Oie d'Anjou« og produktionen af fjerkræ til stegning, der markedsføres i dag, er resultatet af udviklingen af denne produktion, som nyder godt af et mildt kystklima, en lokal økonomi, der har tilpasset sig med tiden, og landbrugernes knowhow, der er videregivet gennem generationer, idet landbrugerne har draget fordel af disse klimatiske forhold og udviklet produktionen, samtidig med at de bygger på traditionen for opdræt.

Det geografiske område ligger i sidste del af Loire-bækkenet. Loireflodens indflydelse og de dermed forbundne indstrømninger af havvand skubber overgangszonen mellem kystklimaet og et mere eller mindre ændret kystklima til grænsen øst for Anjou.

Nedbørsmængden og de milde temperaturer gør det ikke blot muligt for græs at vokse hurtigt om foråret, men skaber også gunstige betingelser for en meget varieret afgrødeproduktion.

Tætheden af det hydrologiske net, som »overrisler« hele det geografiske område, bidrager til et ensartet klima. Tilstrømningen af mild og fugtig havluft i det geografiske område takket være Loire, som deler det geografiske område i to, afløses derefter af bifloderne på venstre og højre bred.

På grundlag af naturlige faktorer har mennesket udviklet en diversificeret afgrødeproduktion i det geografiske område, herunder foderafgrøder og korn, hvilket har gjort det muligt at etablere husdyrbrug, herunder produktion af gæs.

I årenes løb har opdrætterne erhvervet en knowhow inden for husdyravl: beherskelse af fuglenes styrke ved opstart, betingelserne for deres efterfølgende vækst med en lang græsningsperiode med sædskifte, styring af fodringen, der ikke medfører konkurrence mellem dyrene, tildeling af tilgængeligt og forskelligartet foder og slutfedning.

Den vigtige plads, som gæs til stegning indtager i Anjou, skyldes den historiske tilstedeværelse af opdræt af gæs i denne region siden det 15. århundrede, som involverer gamle opdrætsmetoder, der har bidraget til opdrætternes store knowhow i dag.

Gæs var udbredt overalt i Anjou: Mange landsbyers og lokaliteters navne stammer fra gæs eller er afledt heraf, hvilket fremgår af den historiske, geografiske og biografiske ordbog fra Maine et Loire – Célestin Port – der blev udgivet i 1878 og revideret af André Sarrazin og Pascal Tellier.

Gåsen er således en del af Anjous historiske landbrugsarv, hvilket den berømte gåsemesse i Brissac Quincé, hvis oprindelse går tilbage til 1450, en handelsmesse, der stadig afholdes i dag, samt aktiviteterne vedrørende gæs på mange markeder i Anjou vidner om. På daværende tidspunkt var gæs en del af bøndernes årlige afgifter til herremændene og var allerede vigtige i dagligdagen for indbyggerne i Anjou, navnlig gennem anvendelsen af fjer og dun.

Mænd, og især kvinder (for mændene var hovedsagelig beskæftiget med oksekødsproduktion), blev især involveret i produktionen af gæs fra midten af det 19. århundrede og frem til 1980 for at forsyne det daværende blomstrende marked for garvning af skind fra gæs. Dette marked indskrænkedes gradvist og forsvandt i tiåret 1980-1990.

Produktionen af gæs i Anjou fortsatte udelukkende med at forsyne markedet med gæs til stegning.

»Oie d'Anjou« opdrættes på friland. Denne lange produktionsperiode på mindst 175 dage finder hovedsagelig sted på fold, som gæssene har adgang til senest fra den 28. dag. Folden er et udendørsareal for gæssene, men også et foderareal, idet der dyrkes foderafgrøder dér: Dette er den græsning, der er typisk for produktionen af »Oie d'Anjou«.

Det foder, der gives til »Oie d'Anjou«, består af 70 % korn og afledte kornprodukter. Korn gives som supplement for at sikre opfedning og slagtekroppenes opfyldelse af kravene.

»Oie d'Anjou« er således kendetegnet ved en storbrystet kropsbygning og en særlig opfedningskvalitet:

— Fedtlomme mellem fødderne

— Fedtkirtel under vingen

— Fedtaflejringer under skindet på fileterne og til dels på bugen.

For at fremstille produktet »Oie d'Anjou« med dets særlige egenskaber finder produktionen sted ved anvendelse af særlige opdrætsmetoder.

— Opdrætterne gør alt for at modtage gæslingerne under de bedst mulige forhold. De ved, at gæslingerne har behov for pejlemærker i deres omgivelser, og at det er vigtigt, at de hurtigt bliver vant til den person, der tager sig af dem. Opdrætterens modtagelse af gæslingerne er således afgørende, og det er vigtigt at tale med dem, så snart de ankommer til opdrætteren. Det nære forhold mellem landbrugeren og hans gæs muliggøres også af begrænsningen på to partier på hver 2 500 gæs pr. bedrift.

— Ved at stille folden til rådighed tidligt og senest på den 28. dag, kan gæssene indtage græs på et meget tidligt tidspunkt og dermed påbegynde deres planteædende adfærd. Fibrene giver mulighed for en bedre optagelse af næringsstofferne i både græs og foderblandinger, der gives før det umalede korn, der introduceres, når en gennemsnitsvægt på 4,2 kg er nået.

— Denne praksis er knyttet til det milde og fugtige kystklima, der gør det muligt for gæslingerne at komme tidligt på græsfold og fremmer den hurtige vækst af græsset i det tidlige forår.

– En lang græsningsperiode

Udviklingen af »brystet«, dets størrelse, sker i græsningsperioden, hvor gæssene græsser på det ikke høstede foder.

Gæssenes græsning, der er knyttet til landbrugerens knowhow inden for foderafgrøder, er afgørende for at opnå en god kropsbygning, idet gåsen forberedes på at indtage betydelige mængder i slutfedningsfasen.

– En afgørende slutfedningsfase

Slutfedningsfasen består i at få gæssene til at indtage så meget plantemateriale som muligt for at opnå en hurtig opfedning og delvist omdanne fedtet for at udvikle muskelmassen, navnlig fileterne.

I denne periode stilles halm til rådighed for gæssene i ubegrænsede mængder.

Det er således nødvendigt fortsat at give plantefoder for at sinke fordøjelsen og sikre en korrekt optagelse af korn og foderblandinger.

Den knowhow, der er udviklet i forbindelse med opdræt af »Oie d'Anjou«, gør det muligt at opnå et produkt af anerkendt kvalitet. Anerkendte kokke som Pascal Favre d'Anne, chefkok i Angers, har fremhævet denne produktion ved at forædle den gennem originale opskrifter: Ballotin fra Anjou med svampeduxelles, rosa gåsebryst og svampe fra Saumur, tatar af brystet fra »Oie d'Anjou« på svampe med trøffelolievinaigrette.

»Oie d'Anjou« er nu en del af Anjou-regionens gastronomiske arv, hvilket fremgår af tidsskriftet Gastronomica i 2013 »Oie d'Anjou, en lokal gastronomisk arv! Når gåsen er slagtet, forberedes den manuelt og kræver tre gange mere arbejde end en and. En god gås på 4,5 kilo koster 60 EUR, og passer til 8-10 personer. Og hvilken fornøjelse det vil være igen at sætte dette ædle fjerkræ på nytårsmenuen. Pascal Favre d'Anne, en berømt chefkok i Angers, tog ikke fejl. Han sætter »Oie d'Anjou« på menukortet til højtiderne«.

Gæs har været en del af fjerkræholdet på gårdene i Anjou siden middelalderen. De har siden været anerkendt for deres smagsmæssige kvaliteter, der glæder alle ved nytårsfesterne.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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