Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/4006

17.7.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/4006)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Oie d'Anjou“

EU-Nr.: PGI-FR-0477-AM01 — 24.4.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Oie d'Anjou“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Einstufung als Standardänderung**

Erläuterung, warum die Änderung(en) unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 fällt/fallen:

Der Antrag auf Änderung für die g.g.A. „Oie d'Anjou“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens der geschützten geografischen Angabe,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Übersicht*

Die in der ursprünglichen Produktspezifikation enthaltene Übersicht wird gestrichen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

2. *Antragsteller*

Der Text, der eine Beschreibung der antragstellenden Vereinigung enthält, wird gestrichen, und nur der Name und die Kontaktdaten werden beibehalten. Die Telefonnummer wird hinzugefügt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

3. *Art des Erzeugnisses*

Die Rubrik „Art des Erzeugnisses“, das zuvor durch seine Klasse definiert wurde, wird aus der Produktspezifikation gestrichen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

4. *Beschreibung des Erzeugnisses*

Folgende Aufmachungen werden hinzugefügt: vollständige Gans (gerupftes, nicht ausgenommenes Geflügel, mit Kopf, mit Füßen oder ohne Füße) und Teilstücke.

Das Tiefgefrieren ist bei der Aufmachung als küchenfertiger Schlachtkörper und bei Teilstücken zulässig.

Das Mindestgewicht der Schlachtkörper wurde geringfügig erhöht:

Schlachtkörperaufmachung	Ursprüngliches Mindestgewicht	Geändertes Mindestgewicht
Küchenfertig (PAC)	2,5 kg	2,7 kg
Entdarmt	2,8 kg	3,1 kg

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5. *Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Die Schritte „Brüten“ und „Schlachtung“ werden aus den Schritten, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet durchgeführt werden müssen, gestrichen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

6. *Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt*

Es wird eine Tabelle mit Angaben zur Rückverfolgbarkeit für jeden Erzeugungsschritt hinzugefügt.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

7. *Erzeugungsverfahren*

— Nummer 5.1 Verwendete Rasse

Eine Beschreibung des Phänotyps der Rasse „Rheinische Gans“ wird hinzugefügt: überwiegend weißes Gefieder, blaue Augen, orangefarbene Augenlider und Schnabel.

Männliche Gänse sind zulässig.

— Nummer 5.2 Haltungsform

Der Zeitraum für die Aufzucht der Gänse wird festgelegt: Sie werden zwischen März und Juni in den Aufzuchtbetrieben eingestallt und im letzten Quartal geschlachtet.

Es wird darauf hingewiesen, dass der für die Zucht Verantwortliche bei der Einstallung der Gänseküken im Aufzuchtbetrieb anwesend ist.

— Nummer 5.3.1 Stallungen

Es wird klargestellt, dass in einem Aufzuchtbetrieb zwei Scharen mit jeweils maximal 2 500 Gänsen gehalten werden dürfen.

Die Stalldichte wird auf 10 Gänse/m^2 bis zum Alter von 5 Wochen und anschließend auf 5 Gänse/m^2 ab dem Alter von 6 Wochen festgelegt. Die Stalldichte von 7 Gänsen/m^2 in der 4. und 5. Woche wurde gestrichen.

Es wird darauf hingewiesen, dass die Ställe beheizt (bei der Einstallung der Gänseküken), beleuchtet (während 5 Wochen) und gut belüftet sind.

Die an den Stall angrenzende, mit Stroh ausgelegten Fläche wird unter Netzen eingerichtet. Die Dichte wird dort von 3 auf 2 Gänse/m^2 verringert.

— Nummer 5.3.2 Weideflächen

Die Gesamtfläche der Futterfläche wird von 25 m^2/Gans auf mindestens 15 m^2/Gans verringert, wobei eine Fruchtfolge von mindestens drei verschiedenen Kulturen (als Ersatz für Mais) vorgeschrieben ist.

Die Wechselweidehaltung wird genauer geregelt, indem hinzugefügt wird, dass das Weidegehege eine Mindestfläche von 2 m^2/Gans aufweisen muss und dass es erforderlich ist, dass die Gänse während der gesamten Weidezeit Futter vom Halm fressen können.

— Nummer 5.4 Futter

Ergänzend zu der Futterfläche werden die Übergangsphasen zwischen den Futtermitteln wie folgt festgelegt:

— Startfutter: 50 % Getreide und Getreideerzeugnisse (im Alter von 0-10 Tagen)

— Aufzuchtfutter: 70 % Getreide und Getreideerzeugnisse (ab dem 10. Tag bis zu einem Gewicht von 4,2 kg)

— Getreidekörner (ab 4,2 kg bis mindestens zum 1. November)

— Endmastfutter: 70 % Getreide und Getreideerzeugnisse (frühestens ab dem 1. Oktober und bis zur Schlachtung)

Der Anteil an Getreide und Getreideerzeugnissen in der Futterzusammensetzung wird auf 70 % verringert.

Es wird eine Liste der für das Futter zugelassenen Rohstoffe hinzugefügt.

Für die Verabreichung von Getreidekörnern wurde Folgendes festgelegt: mindestens 90 % stammen aus dem Betrieb, mindestens 20 kg/Gans.

Die Verabreichung von Grit ist zulässig.

— Nummer 5.5 Überwachung des Gänsewachstums

Die wichtigsten während der Gänseaufzucht durchzuführenden Kontrollwiegungen und der jeweilige Umfang der Stichproben sind in einer Tabelle beschrieben.

— Nummer 5.6 Merkmale lebender Tiere vor der Ausstallung

Um die Mast der Gänse zu kontrollieren und so die Qualität des Erzeugnisses sicherzustellen, wird hinzugefügt, dass alle lebenden Tiere vor ihrer Ausstallung einer Untersuchung unterzogen werden: visuelle Beurteilung und Abtasten der Fettpolster zwischen den Füßen und des Fettkerns unter dem Flügel.

— Nummer 5.7 Bedingungen für die Ausstallung, den Transport und die Wartezeit vor der Schlachtung

Es wird eine Nüchterungszeit von 8 Stunden vor der Ausstallung festgelegt.

Die Höchstdauer zwischen der Ausstallung und der Schlachtung wird von 10 auf 12 Stunden verlängert.

— Nummer 5.10 Zerlegung

Es wird ein Zeitraum von höchstens 4 Tagen zwischen der Schlachtung und der Zerlegung festgelegt.

— Nummer 5.11 Tiefgefrieren

Es wird ein Zeitraum von höchstens 3 Tagen zwischen der Schlachtung und dem Tiefgefrieren festgelegt.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

8. *Kontrollstelle*

Die Identität und die Kontaktdaten der Kontrollstelle werden aktualisiert.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

9. *Kennzeichnung*

Die Rubrik „Kennzeichnung“ wird gemäß den auf nationaler Ebene geltenden Vorgaben für die einheitliche Abfassung von Produktspezifikationen geändert: Der bisherige Absatz wird gestrichen und durch einen Satz ersetzt, in dem die vorgeschriebenen Angaben aufgeführt werden.

Die Verpflichtung zur Angabe der individuellen Nummer und der Identität des Schlachtbetriebs, in dem das Geflügel geschlachtet wurde, wird gestrichen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

10. *Nationale Anforderungen*

Die Rubrik „Nationale Anforderungen“ wird gemäß der Entwicklung der nationalen Rechtsvorschriften und Regelungen geändert. Es wird eine Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Aspekten und der Bewertungsmethode hinzugefügt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Oie d'Anjou“

EU-Nr.: PGI-FR-0477-AM01 — 24.4.2025

g.U. ( ) g.g.A. (X)

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Oie d'Anjou“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 02 — FLEISCH UND GENIEßBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei dem Erzeugnis mit der g.g.A. „Oie d'Anjou“ handelt es sich um einen – männlichen oder weiblichen – Vogel aus der Ordnung der Gänsevögel (Anseriformes), der zu der Art der Rheinischen Gans gehört.

Die Gänse werden im Freien auf Weideflächen mit Grasbewuchs und Futterpflanzen gehalten. Durch diese Haltungsform können die Gänse mit der g.g.A. „Oie d'Anjou“ ihre natürliche Fähigkeit zur Verdauung der Zellulose von Pflanzen zum Ausdruck bringen, indem sie Futter vom Halm fressen und so die Zufuhr von externem Eiweiß begrenzt wird.

„Oie d'Anjou“ wird in folgenden Formen vermarktet:

— frisch oder, je nach Aufmachung, tiefgefroren,

— als Schlachtkörper der Handelsklasse A,

— im Ganzen „küchenfertig“ (prêt à cuire, PAC: gerupftes, ausgenommenes Geflügel, ohne Kopf, mit oder ohne Ständer), entdarmt (gerupftes, ausgenommenes Geflügel mit Kopf, mit Füßen und Schlachtnebenerzeugnissen oder ohne Füße und Schlachtnebenerzeugnisse) oder vollständig (gerupftes, nicht ausgenommenes Geflügel, mit Kopf, mit Füßen oder ohne Füße),

— als frische oder tiefgefrorene Teilstücke der Handelsklasse A, die von Schlachtkörpern stammen, die ein Mindestgewicht von mindestens 90 % des Gewichts aufweisen, das für ganze Gänse, mit oder ohne Knochen, mit oder ohne Haut festgelegt wurde.

Die Enderzeugnisse weisen folgende Merkmale auf:

Schlachtkörperaufmachung	Mindestgewicht	Tiefgefrieren möglich
Küchenfertig (PAC)	2,7 kg	Ja
Entdarmt	3,1 kg	Nein
Vollständige Gans	3,4 kg	Nein

Gänse mit der g.g.A. „Oie d'Anjou" weisen fleischige, runde Schlachtkörper mit einer (breiten) Brust und Filets mindestens in Höhe des Brustknochens auf.

Die Haut ist geschmeidig. Sie besitzen ein Fettpolster, das bis zwischen die Füße reicht, mit Fettansammlungen unter der Haut auf Höhe der Filets und des Bauchs. Unter den Flügeln befindet sich ein fester Fettkern.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das Futter, das die Gänse, sobald sie mit 28 Tagen auf die Weideflächen gebracht werden, bis zu ihrer Endmast auf einer mit Stroh ausgelegten Fläche vom Halm fressen, ergänzt das verabreichte Futter.

Während der gesamten Aufzuchtzeit gibt es vier verschiedene Fütterungsphasen, in denen den Gänsen Futter ad libitum zur Verfügung steht:

An die Schar verabreichtes Futter

Starterfutter (50 % Getreide und Getreideerzeugnisse)

Gänseküken von 0-10 Tagen

Aufzuchtfutter (70 % Getreide und Getreideerzeugnisse)

Ab dem Alter von 10 Tagen, bis die Gänse ein Durchschnittsgewicht von 4,2 kg erreicht haben

Getreidekörner

Ab dem Zeitpunkt, zu dem die Gänse ein Durchschnittsgewicht von 4,2 kg erreichen, bis mindestens zum 1. November

Endmastfutter (70 % Getreide und Getreideerzeugnisse)

Frühestens ab dem 1. Oktober und bis zur Schlachtung wird das Endmastfutter in das Körnergetreidefutter einbezogen.

Die Verabreichung von Getreidekörnern beträgt mindestens 20 kg je Gans. Das Körnergetreide stammt zu mindestens 90 % aus dem Betrieb.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Aufzucht der Gänse

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Departement Maine-et-Loire (49): gesamtes Departement

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, Villiers-au-Bouin,

Departement Loire-Atlantique (44):

Kanton Ancenis: die Gesamtheit

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, Soudan.

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

Departement Mayenne (53):

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

Kanton Château-Gontier-sur-Mayenne 2: die Gesamtheit

Kanton Château-Gontier: die Gesamtheit

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, 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, Villiers-Charlemagne.

Departement Sarthe (72):

Kanton Ecommoy: Écommoy, Saint-Biez-en-Belin, 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, Thoiré-sur-Dinan.

Kanton La Flèche: die Gesamtheit

Kanton Loué: Noyen-sur-Sarthe.

Kanton Le Lude: die Gesamtheit

Kanton Sablé-sur-Sarthe: die Gesamtheit

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

Departement Deux-Sèvres (79):

Kanton Bressuires: die Gesamtheit

Kanton Mauléon: die Gesamtheit

Kanton Thouars: die Gesamtheit

Kanton Val-de-Thouet: Airvault (ancien territoire de la commune d'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. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang der g.g.A. „Oie d'Anjou" mit dem geografischen Gebiet beruht auf ihrem Ansehen und ihrer Qualität. Die Erzeugung von Gänsen mit der g.g.A. „Oie d'Anjou" und das heute im Handel erhältliche Bratgeflügel sind das Ergebnis einer kontinuierlichen Weiterentwicklung dieser Erzeugung. Sie stützt sich auf ein mildes und ozeanisches Klima, eine lokale Wirtschaft, die sich im Laufe der Zeit angepasst hat, und das traditionelle Know-how der Gänsehalter, die es verstanden haben, diese klimatischen Bedingungen zu nutzen und die Erzeugung unter Wahrung der Tradition der Gänsehaltung weiterzuentwickeln.

Das geografische Gebiet befindet sich im Mündungsbereich der Loire. Durch den Einfluss der Loire und der damit verbundenen Meereszuflüsse verschiebt sich die klimatische Übergangszone zwischen dem ozeanischen Klima und dem mehr oder weniger gemäßigten ozeanischen Klima an die Ostgrenzen des Gebiets Anjou.

Die hohen Niederschlagsmengen und die milden Temperaturen ermöglichen nicht nur ein rasches Wachstum des Grases im Frühjahr, sondern sie schaffen auch günstige Bedingungen für eine sehr diversifizierte pflanzliche Erzeugung.

Das dichte Gewässernetz, das das gesamte geografische Gebiet „bewässert“, trägt zu seiner klimatischen Einheit bei. Über die Loire, die das geografische Gebiet in zwei Teile teilt, dringt milde und feuchte Meeresluft ins Landesinnere ein, die dann von den Zuflüssen links und rechts der Loire weitergeleitet wird.

Auf der Grundlage der natürlichen Gegebenheiten haben die Menschen in dem geografischen Gebiet eine diversifizierte pflanzliche Erzeugung entwickelt, insbesondere von Futtermitteln und Getreide, die einen Aufbau der Viehzucht, einschließlich der Gänsehaltung, ermöglichte.

Im Laufe der Jahre erwarben die Gänsehalter ein Know-how im Bereich der Aufzucht und Haltung, das sich durch Folgendes auszeichnet: Steuerung der Robustheit der Küken zu Beginn, Bedingungen für ihr anschließendes Wachstum mit einer langen Weidezeit auf Wechselweiden, Futtermanagement ohne Nahrungskonkurrenz, Futterverfügbarkeit und -vielfalt, Endmast.

Die Bedeutung, die der Bratgans im Anjou zukommt, ist historisch darauf zurückzuführen, dass in diesem Gebiet seit dem 15. Jahrhundert Gänse gehalten wurden und somit die alten Haltungsformen dazu beitrugen, dass die Gänsehalter heute ein umfangreiches Know-how besitzen.

Gänse waren überall im Anjou anzutreffen: Sie waren derart verbreitet, dass die Gans bzw. die Gänseerzeugnisse auch die Namen vieler Dörfer und Orte prägten, wie es aus dem historischen, geografischen und biografischen Wörterbuch Maine et Loire von Célestin Port hervorgeht, das erstmals 1878 veröffentlicht und von André Sarrazin und Pascal Tellier aktualisiert wurde.

Die Gans ist somit Teil des historischen landwirtschaftlichen Erbes des Anjou, wie es die berühmte Gänsemesse von Brissac Quincé, die seit 1450 abgehalten wird und noch heute stattfindet, und auch die Berichte über die Präsenz von Gänsen auf zahlreichen Märkten im Anjou belegen. Zu dieser Zeit umfassten die von den Bauern an die Grundherren zu leistenden jährlichen Abgaben auch Gänse, die im täglichen Leben der Bewohner des Anjou bereits einen hohen Stellenwert einnahmen, vor allem wegen ihrer Federn und Daunen.

Männer und vor allem Frauen (da die Männer vor allem in der Rinderproduktion eingebunden waren) betrieben ab der Mitte des 19. Jahrhunderts und bis 1980 in großem Rahmen die Gänsehaltung, um insbesondere den damals florierenden Markt für die Gerbung von Gänsehäuten zu beliefern. Dieser Markt war allmählich rückläufig und wurde zwischen 1980 und 1990 ganz aufgegeben.

Die Gänsehaltung wurde im Anjou weitergeführt, wobei nunmehr ausschließlich der Markt für Bratgänse beliefert wurde.

Gänse mit der g.g.A. „Oie d'Anjou“ zeichnen sich durch ihre bäuerliche Freilandhaltung aus. Die lange Aufzucht von mindestens 175 Tagen findet hauptsächlich auf den Weideflächen statt, zu denen die Gänse spätestens ab dem 28. Tag Zugang haben. Es handelt sich dabei um eine Auslauffläche für die Gänse, aber durch das dort angebaute Futter auch um eine Nahrungsfläche: diese Weidehaltung ist für die Erzeugung von „Oie d'Anjou“ charakteristisch.

Das Futter der Gänse mit der g.g.A. „Oie d'Anjou“ besteht zu 70 % aus Getreide und Getreideerzeugnissen. Ergänzend wird Getreide in Form von Körnern verabreicht, um die Mast und die Konformität des Schlachtkörpers sicherzustellen.

Gänse mit der g.g.A. „Oie d'Anjou“ zeichnen sich nämlich durch ihre fleischigen Schlachtkörper mit einer breiten Brust und eine besondere Mastqualität aus:

— Fettpolster zwischen den Füßen

— Fettkern unter dem Flügel

— Fettansammlungen unter der Haut der Filets und im Bauchbereich

Um Gänse mit der g.g.A. „Oie d'Anjou“ mit ihren spezifischen Merkmalen hervorzubringen, werden bei der Erzeugung besondere Bestimmungen für die Aufzucht und Haltung angewandt.

— Die Gänsehalter setzen alles daran, dass die Gänseküken unter optimalen Bedingungen eingestallt werden. Sie wissen, dass die Küken in ihrem Lebensbereich Bezugspunkte benötigen und schnell mit der Person, die sich um sie kümmert, vertraut werden müssen. Daher ist die Einstallung der Gänseküken durch den Halter von entscheidender Bedeutung und es ist wichtig, dass der Gänsehalter mit ihnen spricht, sobald sie im Aufzuchtbetrieb eingetroffen sind. Der Bezug des Gänsehalters zu seinen Gänsen wird auch dadurch gewährleistet, dass die Größe des Bestands auf zwei Scharen von je 2 500 Gänsen pro Betrieb beschränkt ist.

— Durch einen frühzeitigen Zugang zu Weideflächen (spätestens im Alter von 28 Tagen) können die Gänse bereits früh Gras fressen und so ihre Gewohnheit, Pflanzen zu fressen, ausbilden. Die Fasern verbessern die Nährstoffaufnahme sowohl aus dem Gras als auch aus dem Mischfutter, das den Gänsen vor den Getreidekörnern verabreicht wird, die sie erhalten, sobald sie ein Durchschnittsgewicht von 4,2 kg erreicht haben.

— Diese Haltungsform steht im Zusammenhang mit dem milden und feuchten Meeresklima, das es begünstigt, dass die Gänseküken sehr früh Zugang zu Auslaufflächen mit Grasbewuchs erhalten, und das für ein rasches Wachstum des Grases im Frühjahr sorgt.

Langer Weideaufenthalt

Die Entwicklung der Brust, bzw. ihrer Breite, findet während der Weidezeit statt, in der die Gänse das Futter vom Halm fressen.

Die Weidehaltung der Gänse in Verbindung mit dem Futter-Know-how der Gänsehalter ist für den Erhalt einer guten Fleischigkeit ausschlaggebend, wobei die Gänse darauf vorbereitet werden, während der Endmast große Futtermengen zu fressen.

Entscheidende Endmast

Die Endmast zeichnet sich dadurch aus, dass die Gänse zwecks schneller Mast möglichst viel pflanzliches Futter fressen und das Fett teilweise verlagert wird, um die Muskelmasse und insbesondere die Filets auszubilden.

Während dieser Zeit steht den Gänsen Stroh als Futter ad libitum zur Verfügung.

Zur Verlangsamung der Darmpassage und für eine gute Aufnahme der Nährstoffe des Getreides und des Mischfutters ist es nämlich erforderlich, weiterhin Pflanzenfutter zu verabreichen.

Das im Zusammenhang mit der Aufzucht der Gänse mit der g.g.A. „Oie d'Anjou" entstandene Know-how ermöglicht es, ein Erzeugnis mit anerkannter Qualität hervorzubringen. Von bekannten Persönlichkeiten wie Pascal Favre d'Anne, Spitzenkoch in Angers, wurde diese Gänseerzeugung hervorgehoben, indem sie das Erzeugnis auf dem Teller verfeinert und als Bestandteil ihrer ursprünglichen Rezepte präsentiert haben: Ballotine von der Anjou-Gans mit Pilzfarce, rosa Gänsebrust von der Anjou-Gans mit Saumur-Pilzen, Tatar von Anjou-Gänsebrust auf Pilzen mit Trüffelöl-Vinaigrette.

Das Erzeugnis mit der g.g.A. „Oie d'Anjou" gehört inzwischen zu dem gastronomischen Erbe der Region Anjou, wie die Ausgabe der Zeitschrift Gastronomica aus dem Jahr 2013 zeigt, in der es heißt: „Oie d'Anjou, ein lokales gastronomisches Erbe! Nach dem Schlachten wird die Gans von Hand zubereitet und erfordert dreimal mehr Arbeit als eine Ente. Eine schöne Gans mit einem Gewicht von 4,5 kg, die 8 bis 10 Gäste glücklich macht, kostet etwa 60 EUR. Und was für eine Freude ist es, diesen edlen Vogel zum Jahresende wieder auf die Speisekarte zu setzen. Pascal Favre d'Anne, ein angesehener Spitzenkoch aus Angers, hat sich darin nicht getäuscht. Er setzt,Oie d'Anjou' an den Festtagen auf seine Karte."

Gänse gehören seit dem Mittelalter zu dem Geflügel, das auf den Bauernhöfen des Anjou anzutreffen ist. Sie sind seither für ihre geschmackliche Qualität anerkannt, die an den Festtagen zum Jahresende allen Freude bereitet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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