Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/4006

17.7.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/4006)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Oie d'Anjou»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-0477-AM01 — 24.4.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Oie d'Anjou»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☒ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Κυριαρχίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η/οι τροποποίηση/-ήσεις εμπίπτει/-ουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143:

Η αίτηση για την τροποποίηση του προϊόντος «Oie d'Anjou» ΠΓΕ δεν περιλαμβάνει καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση· πιο συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης·

β) δεν ενέχει τον κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Πίνακας περιεχομένων*

Ο πίνακας περιεχομένων των αρχικών προδιαγραφών απαλείφεται.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Ο αιτών*

Το μέρος που αφορά την ομάδα απαλείφεται, ενώ διατηρούνται μόνο η ονομασία και τα στοιχεία επικοινωνίας. Προστίθεται ο αριθμός τηλεφώνου της ομάδας.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Τύπος προϊόντος*

Απαλείφεται από τις προδιαγραφές προϊόντος η ενότητα σχετικά με τον τύπο του προϊόντος, το οποίο προηγουμένως οριζόταν από την κλάση του.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Περιγραφή του προϊόντος*

Προστίθενται οι ακόλουθες παρουσιάσεις του προϊόντος: ολόκληρη χήνα (που παρουσιάζεται μαδημένη, με έντερα, με το κεφάλι, με ή χωρίς τα πόδια) και τεμάχια αυτής.

Επιτρέπεται η κατάψυξη για την παρουσίαση του σφαγίου που είναι έτοιμο για ψήσιμο και για τα τεμάχια.

Το ελάχιστο βάρος για τα σφάγια αυξάνεται ελαφρώς:

Παρουσίαση του σφαγίου	Ελάχιστο αρχικό βάρος	Ελάχιστο τροποποιημένο βάρος
Έτοιμο για μαγείρεμα	2,5 kg	2,7 kg
Καθαρισμένο	2,8 kg	3,1 kg

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η εκκόλαψη και η σφαγή αφαιρούνται από τα στάδια που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Στοιχεία που αποδεικνύουν την προέλευση του προϊόντος από τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή*

Προστίθεται πίνακας που περιέχει τα αποδεικτικά στοιχεία βάσει ιχνηλασιμότητας για κάθε στάδιο της παραγωγής.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. *Μέθοδος παραγωγής*

— Υποενότητα 5.1 Χρησιμοποιούμενη φυλή

Προστίθεται περιγραφή του φαινότυπου της λευκής χήνας της φυλής του Ρήνου: κυρίως λευκό φτέρωμα, μπλε χρώμα ματιών και πορτοκαλί βλέφαρα και ράμφος.

Επιτρέπεται η χρήση αρσενικών χηνών.

— Υποενότητα 5.2 Μέθοδος εκτροφής

Αναφέρεται η περίοδος εκτροφής των χηνών: εισάγονται στον ορνιθώνα εκτροφής από τον Μάρτιο έως τον Ιούνιο και σφάζονται κατά το τελευταίο τρίμηνο.

Διευκρινίζεται ότι ο υπεύθυνος για την εκτροφή πρέπει να είναι παρών κατά την παραλαβή των χηνακιών.

— Υποενότητα 5.3.1 Κτίρια

Ορίζεται ότι σε μία κτηνοτροφική εκμετάλλευση επιτρέπονται δύο παρτίδες 2 500 χηνών κατ' ανώτατο όριο.

Η πυκνότητα των κλειστών χώρων ορίζεται σε 10 χήνες ανά $μ^2$ έως την ηλικία των πέντε εβδομάδων και, στη συνέχεια, σε 5 χήνες ανά $μ^2$ στις έξι εβδομάδες. Η πυκνότητα των 7 χηνών ανά $μ^2$ κατά τη διάρκεια της τέταρτης και της πέμπτης εβδομάδας απαλείφεται.

Αναφέρεται ότι τα κτίρια πρέπει να θερμαίνονται (κατά την παραλαβή των χηνακιών), να φωτίζονται (για πέντε εβδομάδες) και να είναι καλά αεριζόμενα.

Η περιοχή εξάσκησης που είναι καλυμμένη με άχυρο και γειτνιάζει με τον ορνιθώνα εκτροφής είναι σχεδιασμένη με εναέριο δίχτυ. Η πυκνότητα στην περιοχή αυτή μειώνεται σε 3 έως 2 χήνες ανά $μ^2$.

— Υποενότητα 5.3.2 Υπαίθριοι χώροι εκτροφής

Η συνολική έκταση του χώρου βόσκησης μειώνεται από 25 $μ^2$ ανά χήνα σε τουλάχιστον 15 $μ^2$ ανά χήνα, με την υποχρέωση σποράς τουλάχιστον τριών διακριτών καλλιεργειών αμειψισποράς (για την αντικατάσταση του αραβοσίτου).

Η κυκλική βόσκηση ορίζεται με την προσθήκη μιας ελάχιστης περίκλειστης έκτασης βόσκησης 2 $μ^2$ ανά χήνα και την ανάγκη παροχής ηρτημένων εσοδειών ζωοτροφών καθ' όλη τη διάρκεια της περιόδου βόσκησης.

— Υποενότητα 5.4 Ζωοτροφές

Εκτός από τη βόσκηση σε υπαίθριους χώρους, ορίζονται οι φάσεις μετάβασης όσον αφορά τις ζωοτροφές:

— ζωοτροφές εκκίνησης: 50 % σιτηρά και παράγωγα σιτηρών (0 έως 10 ημέρες)

— ζωοτροφές ανάπτυξης: 70 % σιτηρά και παράγωγα σιτηρών (10 ημέρες έως 4,2 kg)

— σπόροι σιτηρών (από 4,2 kg έως την 1η Νοεμβρίου τουλάχιστον)

— ζωοτροφές τελικής πάχυνσης που αποτελούνται από 70 % σιτηρά και παράγωγα σιτηρών (από την 1η Οκτωβρίου το νωρίτερο μέχρι τη σφαγή)

Το επίπεδο των σιτηρών και των παραγώγων τους μειώνεται στο 70 % της σύνθεσης των ζωοτροφών.

Προστίθεται κατάλογος των επιτρεπόμενων πρώτων υλών των ζωοτροφών.

Καθορίζεται η κατανομή των σπόρων σιτηρών: τουλάχιστον 90 % καλλιεργούνται στην εκμετάλλευση και τουλάχιστον 20 kg ανά χήνα.

Η σίτιση με κόκκους (grit) επιτρέπεται.

— Υποενότητα 5.5 Παρακολούθηση της ανάπτυξης των χηνών

Παρατίθενται σε πίνακα οι κύριες εργασίες ζύγισης που πραγματοποιούνται κατά την εκτροφή των χηνών και του σχετικού δείγματος.

— Υποενότητα 5.6 Χαρακτηριστικά των ζώντων πτηνών πριν από την απομάκρυνση

Για να ελέγχεται η κατάσταση πάχυνσης των χηνών και να εξασφαλίζεται η ποιότητά τους, προστίθεται ότι όλα τα ζώντα πτηνά πρέπει να υποβάλλονται σε εξέταση πριν από την απομάκρυνσή τους από το σμήνος: οπτική θεώρηση και ψηλάφηση της εναπόθεσης λίπους μεταξύ των μηρών και καρυδιών λίπους κάτω από τις φτερούγες.

— Υποενότητα 5.7 Προϋποθέσεις για την απομάκρυνση, τη μεταφορά και την εκφόρτωση

Η περίοδος διακοπής της σίτισης ορίζεται σε οκτώ ώρες πριν από την απομάκρυνση.

Η μέγιστη περίοδος μεταξύ της απομάκρυνσης και της σφαγής αυξάνεται από 10 σε 12 ώρες.

— Υποενότητα 5.10 Τεμαχισμός

Μεταξύ της σφαγής και του τεμαχισμού ορίζεται μέγιστη περίοδος τεσσάρων ημερών.

— Υποενότητα 5.11 Κατάψυξη

Μεταξύ της σφαγής και της κατάψυξης ορίζεται μέγιστη περίοδος τριών ημερών.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. *Οργανισμός ελέγχου*

Το όνομα και τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού ελέγχου επικαιροποιούνται.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. *Επισήμανση*

Η ενότητα «Επισήμανση» τροποποιείται σύμφωνα με τις εθνικές κατευθυντήριες γραμμές για την εναρμόνιση του τρόπου σύνταξης των προδιαγραφών: η προηγούμενη παράγραφος απαλείφεται και αντικαθίσταται από πρόταση που αναφέρει τα υποχρεωτικά κανονιστικά στοιχεία.

Η απαίτηση τοποθέτησης του ατομικού αριθμού και ταυτοποίησης του σφαγείου στο οποίο εσφάγησαν οι χήνες απαλείφεται.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

10. *Εθνικές απαιτήσεις*

Η ενότητα «Εθνικές απαιτήσεις» τροποποιείται σύμφωνα με τις αλλαγές στην εθνική νομοθεσία και στους εθνικούς κανόνες. Προστίθεται πίνακας με τα κύρια στοιχεία που πρέπει να ελέγχονται και τις μεθόδους αξιολόγησης που πρέπει να χρησιμοποιούνται.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Oie d'Anjou»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-0477-AM01 — 24.4.2025

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

Oie d'Anjou

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 02 — ΚΡΕΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΑΓΙΩΝ, ΒΡΩΣΙΜΑ

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Οι χήνες «OIE d'Anjou» είναι αρσενικά και θηλυκά πτηνά της τάξης των χηνόμορφων (*Anseriformes*) και ανήκουν στο είδος της λευκής χήνας του φυλής του Ρήνου.

Είναι ελεύθερης βοσκής και βόσκουν σε λειμώνες ελεύθερης βοσκής και σε καλλιέργειες ζωοτροφών. Αυτή η μέθοδος εκτροφής επιτρέπει στις χήνες «Oie d'Anjou» να αξιοποιούν τη φυσική τους ικανότητα πέψης της φυτικής κυτταρίνης μέσω της σίτισής τους σε ηρτημένες εσοδείες, μειώνοντας κατ' αυτόν τον τρόπο την κατανάλωση εξωτερικών πηγών πρωτεϊνών.

Οι χήνες «OIE d'Anjou» πωλούνται:

— νωπές ή, ανάλογα με τις παρουσιάσεις, κατεψυγμένες·

— ως σφάγια Κατηγορίας Α·

— ολόκληρες, έτοιμες για μαγείρεμα (που παρουσιάζονται μαδημένες, χωρίς έντερα, χωρίς κεφάλι και με ή χωρίς ταρσό), καθαρισμένες (που παρουσιάζονται μαδημένες, χωρίς έντερα, με το κεφάλι, με ή χωρίς τα πόδια και τα εντόσθια) ή ολόκληρες με τα έντερα (που παρουσιάζονται μαδημένες, με τα έντερα, με το κεφάλι, με ή χωρίς τα πόδια)·

— ως νωπά ή κατεψυγμένα τεμάχια κατηγορίας Α του σφαγίου, το βάρος των οποίων δεν πρέπει να είναι μικρότερο από το 90 % του βάρους που έχει καθοριστεί για ολόκληρα πτηνά, με ή χωρίς κόκαλα, με ή χωρίς δέρμα.

Τα χαρακτηριστικά αυτών των τελικών προϊόντων είναι τα ακόλουθα:

Παρουσίαση του σφαγίου	Ελάχιστο βάρος	Επιτρέπεται η κατάψυξη
Έτοιμο για μαγείρεμα	2,7 kg	Ναι
Καθαρισμένο	3,1 kg	Όχι
Ολόκληρη χήνα	3,4 kg	Όχι

Το σφάγιο των χηνών «Oie d'Anjou» είναι στρογγυλό με πλατύ στήθος: το στήθος βρίσκεται τουλάχιστον στο ίδιο ύψος με το στέρνο.

Το δέρμα είναι μαλακό. Μεταξύ των μηρών κατεβαίνει ένα στρώμα λίπους, με εναποθέσεις υποδόριου λίπους στο στήθος και στην κοιλιακή χώρα. Κάτω από κάθε φτερούγα βρίσκεται ένας σβόλος σφικτού λίπους.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Τρέφονται με ηρτημένες εσοδείες ζωοτροφών μόλις ελευθερωθούν στους υπαίθριους χώρους σε ηλικία 28 ημερών μέχρι την τελική πάχυνση σε περιοχές εξάσκησης που είναι καλυμμένες με άχυρο για την ολοκλήρωση της διαδικασίας σίτισης.

Κατά τη διάρκεια της περιόδου εκτροφής, υπάρχουν τέσσερα διακριτά στάδια σίτισης κατά τα οποία οι χήνες λαμβάνουν σίτιση κατά βούληση:

Ζωοτροφές που παρέχονται ανά παρτίδα

Ζωοτροφές εκκίνησης (50 % σιτηρά και παράγωγα σιτηρών)

Χηνάκια ηλικίας 0-10 ημερών

Ζωοτροφές ανάπτυξης (70 % σιτηρά και παράγωγα σιτηρών)

Από την ηλικία των 10 ημερών έως ότου οι χήνες φτάσουν το μέσο βάρος των 4,2 kg.

Σπόροι σιτηρών

Μόλις οι χήνες αποκτήσουν μέσο βάρος 4,2 kg και έως την 1η Νοεμβρίου το νωρίτερο

Ζωοτροφές τελικής πάχυνσης (70 % σιτηρά και παράγωγα σιτηρών)

Από την 1η Οκτωβρίου το νωρίτερο, οι ζωοτροφές για την τελική φάση πάχυνσης αναμειγνύονται με τους σπόρους σιτηρών μέχρι τη σφαγή.

Κάθε χήνα λαμβάνει τουλάχιστον 20 kg σπόρων σιτηρών. Τουλάχιστον το 90 % των σπόρων προέρχεται από την εκμετάλλευση.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Εκτροφή των χηνών

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Νομός Maine et Loire (49): στο σύνολό του.

Νομός Indre et Loire (37):

Καντόνιο 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 και Villiers-au-Bouin.

Νομός Loire-Atlantique (44):

Καντόνιο Ancenis: στο σύνολό του·

Καντόνιο 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 και Soudan·

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

Νομός Mayenne (53):

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

Καντόνιο Château-Gontier-sur-Mayenne 2: στο σύνολό του·

Καντόνιο Château-Gontier: στο σύνολό του·

Καντόνιο 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 και Senonnes·

Καντόνιο 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 και Villiers-Charlemagne.

Νομός Sarthe (72):

Καντόνιο Ecommoy: Écommoy, Saint-Biez-en-Belin και Saint-Ouen-en-Belin·

Καντόνιο 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 και Thoiré-sur-Dinan.

Καντόνιο La Flèche: στο σύνολό του·

Καντόνιο Loué: Noyen-sur-Sarthe.

Καντόνιο Le Lude: στο σύνολό του·

Καντόνιο Sablé-sur-Sarthe: στο σύνολό του·

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

Νομός Deux-Sèvres (79):

Καντόνιο Bressuire: στο σύνολό του·

Καντόνιο Mauléon: στο σύνολό του·

Καντόνιο Thouars: στο σύνολό του·

Καντόνιο Val de Thouet: Airvault (πρώην έδαφος της κοινότητας 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 και Val en Vignes.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Το προϊόν «Oie d'Anjou» ΠΓΕ βασίζεται στη φήμη του και την ποιότητά του. Η παραγωγή των χηνών «Oie d'Anjou» και η εκτροφή των έτοιμων για ψήσιμο πουλερικών που διατίθενται επί του παρόντος στην αγορά προέρχονται από την ανάπτυξη της εν λόγω παραγωγής, χάρη στο ήπιο ωκεάνιο κλίμα, την τοπική οικονομία που έχει προσαρμοστεί με την πάροδο του χρόνου και την πατροπαράδοτη τεχνογνωσία των κτηνοτρόφων, οι οποίοι κατάφεραν να αξιοποιήσουν τα οφέλη των κλιματικών συνθηκών και να προσαρμόσουν την παραγωγή τους, βασιζόμενοι παράλληλα σε μια παράδοση εκτροφής πουλερικών.

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται εντός της καταληκτικής λεκάνης του Λίγηρα. Η επιρροή του Λίγηρα και των θαλάσσιων εισόδων διαμορφώνουν μια μεταβατική ζώνη ανάμεσα στο ωκεάνιο κλίμα και σε ένα περισσότερο ή λιγότερο παραλλαγμένο ωκεάνιο κλίμα στο ανατολικό όριο της περιοχής Anjou.

Τα υψηλά επίπεδα βροχοπτώσεων και οι ήπιες θερμοκρασίες όχι μόνο επιτρέπουν την ταχεία ανάπτυξη του χόρτου την άνοιξη, αλλά δημιουργούν επίσης ευνοϊκές συνθήκες για μια εξαιρετικά διαφοροποιημένη φυτική παραγωγή.

Η πυκνότητα του υδρολογικού δικτύου που λειτουργεί σε ολόκληρη την περιοχή συμβάλλει στη διατήρηση του ομοιογενούς κλίματός της. Οι εισροές ήπιου και υγρού θαλασσινού αέρα στη γεωγραφική περιοχή, χάρη στον Λίγηρα, ο οποίος τη χωρίζει στα δύο, μεταφέρονται στη συνέχεια κατά μήκος των παραποτάμων του και στις δύο όχθες.

Με βάση αυτά τα φυσικά χαρακτηριστικά, οι κάτοικοι της γεωγραφικής περιοχής έχουν αναπτύξει μια διαφοροποιημένη παραγωγή αροτραίων καλλιεργειών, ιδίως καλλιεργειών ζωοτροφών και σιτηρών, κάτι που καθιστά δυνατή την εκτροφή χηνών και άλλων ζώων.

Με την πάροδο των ετών, οι κτηνοτρόφοι απέκτησαν σημαντική τεχνογνωσία όσον αφορά τις μεθόδους εκτροφής: τεχνογνωσία όσον αφορά την εκτροφή χηνακιών από το πρώτο στάδιο της ζωής τους και τις συνθήκες για τη μετέπειτα ανάπτυξη των χηνακιών, με μακρά περίοδο εναλλασσόμενης βόσκησης, καθώς και όσον αφορά τη διαχείριση της σίτισης χωρίς ανταγωνισμό, τη διαθεσιμότητα και την ποικιλία ζωοτροφών, καθώς και τη διαδικασία τελικής πάχυνσης.

Η σημασία της ψητής χήνας στην περιοχή Anjou βασίζεται στο γεγονός ότι από τον 15ο αιώνα λειτουργούσαν εκεί εκμεταλλεύσεις χήνας, κάτι που αποδεικνύει τις μακραίωνες πρακτικές εκτροφής που συμβάλλουν στην αυθεντική τεχνογνωσία των κτηνοτρόφων σήμερα.

Οι χήνες συναντώνταν συχνά σε ολόκληρη την περιοχή Anjou. Οι ονομασίες πολλών χωριών και οικισμών προέρχονται από χήνες ή από προϊόντα που προέρχονται από αυτές, όπως παρουσιάζεται στο *Dictionnaire historique, géographique et biographique de Maine et Loire* [Ιστορικό, γεωγραφικό και βιογραφικό λεξικό της Maine-et-Loire] που συντάχθηκε από τον Célestin Port, δημοσιεύθηκε το 1878 και επικαιροποιήθηκε από τους André Sarrazin και Pascal Tellier.

Οι χήνες αποτελούν μέρος της ιστορικής γεωργικής κληρονομιάς της περιοχής Anjou, όπως φανερώνει η διάσημη έκθεση χήνας Brissac-Quincé, η οποία χρονολογείται από το 1450 και εξακολουθεί να διεξάγεται σήμερα, καθώς και από τους εβδομαδιαίους καταλόγους τιμών για τις χήνες που πωλούνται σε πολλές αγορές της περιοχής Anjou. Την εποχή εκείνη, οι χήνες περιλαμβάνονταν στα ετήσια τέλη που κατέβαλλαν οι αγρότες προς τους αριστοκράτες και αποτελούσαν ήδη βασικό στοιχείο στην καθημερινή ζωή των κατοίκων της περιοχής Anjou, οι οποίοι χρησιμοποιούσαν, μεταξύ άλλων, τα φτερά και τα πούπουλά τους.

Οι άνδρες και ιδίως οι γυναίκες της περιοχής (επειδή οι άνδρες εργάζονταν κυρίως στον τομέα της παραγωγής βοοειδών) συμμετείχαν ενεργά στην παραγωγή χηνών από τα μέσα του 19ου αιώνα έως το 1980 για να καλύψουν τη ζήτηση για δεψασμένο δέρμα χήνας που τότε γνώριζε μεγάλη άνθηση. Η ζήτηση αυτή μειώθηκε σταδιακά και εξαφανίστηκε εντελώς κατά τη 10ετία από το 1980 έως το 1990.

Η παραγωγή χηνών στην περιοχή Anjou συνεχίστηκε μόνο για τον εφοδιασμό της αγοράς έτοιμων για ψήσιμο προϊόντων.

Οι χήνες «Oie d'Anjou» αποτελούν παραδοσιακό είδος πουλερικών ελεύθερης βοσκής. Η μακρά περίοδος εκτροφής, η οποία διαρκεί τουλάχιστον 175 ημέρες, λαμβάνει χώρα κυρίως σε υπαίθριους χώρους στους οποίους παρέχεται πρόσβαση στις χήνες σε ηλικία 28 ημερών το αργότερο. Οι χώροι αποτελούνται από μια περιοχή ελεύθερης βοσκής και μια περιοχή σίτισης όπου βρίσκονται οι ζωοτροφές που καλλιεργούνται εκεί: η βόσκηση αυτή αποτελεί το χαρακτηριστικό γνώρισμα του τρόπου εκτροφής των χηνών «Oie d'Anjou».

Τα σιτηρά και τα παράγωγα σιτηρών αποτελούν το 70 % των ζωοτροφών για τις χήνες «Oie d'Anjou». Οι σπόροι σιτηρών παρέχονται επιπρόσθετα για να εξασφαλίζεται η πάχυνση και η συμμόρφωση του σφαγίου με τα πρότυπα.

Το σφάγιο της χήνας «Oie d'Anjou» χαρακτηρίζεται από το πλατύ στήθος του και έναν συγκεκριμένο βαθμό πάχυνσης:

— εναπόθεση λίπους μεταξύ των ποδιών·

— καρύδια λίπους κάτω από τις φτερούγες·

— εναποθέσεις υποδόριου λίπους στο στήθος και στην κοιλιακή χώρα.

Για την παραγωγή του προϊόντος «Oie d'Anjou» με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, η μέθοδος που ακολουθείται περιλαμβάνει διαδικασίες που είναι προσαρμοσμένες στη διαδικασία εκτροφής.

— Οι κτηνοτρόφοι καταβάλλουν κάθε δυνατή προσπάθεια ώστε να παραλαμβάνουν τα χηνάκια στις βέλτιστες συνθήκες. Γνωρίζουν ότι τα χηνάκια χρειάζονται δείκτες αναφοράς στην περιοχή διαβίωσής τους και πρέπει να εξοικειωθούν γρήγορα με το άτομο που τα φροντίζει. Ως εκ τούτου, οι συνθήκες παραλαβής τους είναι ζωτικής σημασίας και είναι σημαντική η επικοινωνία μαζί τους από τη στιγμή που φθάνουν στην εκμετάλλευση. Το μέγεθος των σμηνών, το οποίο περιορίζεται σε δύο παρτίδες 2 500 χηνών ανά εκμετάλλευση, βοηθά επίσης τον κτηνοτρόφο να δημιουργήσει στενή σχέση με τα πτηνά.

— Η έγκαιρη πρόσβαση στους υπαίθριους χώρους, το αργότερο στην ηλικία των 28 ημερών, καθιστά δυνατό οι χήνες να τρέφονται νωρίς με χόρτο και, ως εκ τούτου, να εκφράζουν τον φυτοφάγο χαρακτήρα τους. Οι ίνες επιτρέπουν την καλύτερη απορρόφηση των θρεπτικών συστατικών του χόρτου και των σύνθετων ζωοτροφών που χορηγούνται, πριν από την εισαγωγή των σπόρων σιτηρών στη διατροφή τους μόλις φτάσουν το μέσο βάρος των 4,2 kg.

— Οι πρακτικές αυτές συνδέονται με το ήπιο, υγρό ωκεάνιο κλίμα, το οποίο διευκολύνει την απελευθέρωση των χηνακιών στους υπαίθριους λειμώνες σε μικρή ηλικία και οδηγεί σε ταχεία ανάπτυξη του χόρτου στην αρχή της άνοιξης.

— *Μακρά περίοδος βόσκησης*

Το σώμα της χήνας διευρύνεται κατά τη διάρκεια της περιόδου βόσκησης, κατά την οποία η χήνα μπορεί να βόσκει σε ηρτημένες εσοδείες ζωοτροφών.

Η βόσκηση των χηνών, η οποία συνδέεται με την τεχνογνωσία του κτηνοτρόφου όσον αφορά τη σπορά καλλιεργειών ζωοτροφών, είναι καθοριστικής σημασίας για την επίτευξη καλής σωματικής διάπλασης, προετοιμάζοντας τις χήνες για την κατανάλωση μεγάλων ποσοτήτων τροφής κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης.

— *Το καθοριστικής σημασίας στάδιο της τελικής πάχυνσης*

Κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, τα πτηνά καταναλώνουν τη μέγιστη ποσότητα φυτικής ύλης για ταχεία πάχυνση και προκειμένου το λίπος να χρησιμοποιηθεί εν μέρει για τη δημιουργία μυϊκού ιστού, ιδίως στο στήθος.

Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, οι χήνες λαμβάνουν ποσότητα άχυρου ώστε να το καταναλώσουν κατά βούληση.

Είναι αναγκαίο να συνεχίσει να τους παρέχεται φυτική μάζα για την επιβράδυνση της διάβασης του εντέρου τους, ώστε να εξασφαλίζεται η αποτελεσματική απορρόφηση των σπόρων σιτηρών και των σύνθετων ζωοτροφών.

Η τεχνογνωσία που χρησιμοποιείται για την εκτροφή των χηνών «Oie d'Anjou» καθιστά δυνατή την παραγωγή ενός προϊόντος αναγνωρισμένης ποιότητας. Διάσημοι σεφ, όπως ο Pascal Favre d'Anne, επικεφαλής σεφ στην Angers, ανέδειξαν τη γαστρονομική αξία των πτηνών μέσω πρωτότυπων συνταγών, παρουσιάζοντας την καλύτερη εκδοχή τους στο πιάτο. Μπαλοτίνα χήνας Oie d'Anjou με πάστα (duxelle) μανιταριών, μέτρια ψημένα φιλετάκια στήθους χήνας Oie d'Anjou με μανιτάρια Saumur, και ταρτάρ στήθους χήνας Oie d'Anjou πάνω σε μανιτάρια μαριναρισμένα με λάδι τρούφας.

Η χήνα «Oie d'Anjou» ανήκει πλέον στη γαστρονομική κληρονομιά της περιοχής Anjou, όπως επιβεβαιώνει το περιοδικό *Gastronomica* το 2013: «Η χήνα Oie d'Anjou, ένας τοπικός γαστρονομικός θησαυρός! Μετά τη σφαγή, οι χήνες παρασκευάζονται με το χέρι, κάτι που απαιτεί τριπλάσια εργασία σε σχέση με τις πάπιες. Μια καλού μεγέθους χήνα έχει βάρος 4,5 kg και κοστίζει περίπου 60 EUR, ενώ επαρκεί για να τραφούν οκτώ έως δέκα άτομα. Είναι ιδιαίτερα ευχάριστο να ξανασυναντάμε αυτό το ευγενές πτηνό στο εορταστικό μενού του τέλους του έτους. Ο διάσημος σεφ της Angers Pascal Favre d'Anne δεν μας απογοήτευσε. Πρόσθεσε τη χήνα Oie d'Anjou στο μενού του για την εορταστική περίοδο.».

Οι χήνες αποτελούν χαρακτηριστικό στοιχείο των αγροκτημάτων της περιοχής Anjou από τον Μεσαίωνα. Έκτοτε, αναγνωρίζονται για τη γεύση τους, χαρίζοντας χαρούμενες στιγμές σε όλους κατά τη διάρκεια της εορταστικής περιόδου.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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