C/2025/4006

17.7.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/4006)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Oie d'Anjou»

N.º UE: PGI-FR-0477-AM01 de 24.4.2025

1. **Nombre del producto**

«Oie d'Anjou»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ Denominación de origen protegida (DOP)

☒ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria)

6. **Calificación de modificación normal**

Explicación de que la modificación o modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143:

La solicitud de modificación de la IGP «Oie d'Anjou» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión; en concreto:

a) no incluye un cambio del nombre de la indicación geográfica protegida;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud puede calificarse de modificación «normal».

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Índice*

Se suprime el índice del pliego de condiciones original.

La modificación no afecta al documento único.

2. *Solicitante*

Se suprime la parte relativa a la agrupación, quedando únicamente el nombre y los datos de contacto. Se añade el número de teléfono de la agrupación.

La modificación no afecta al documento único.

3. *Tipo de producto*

Se elimina del pliego de condiciones el apartado «tipo de producto», antiguamente definido por su clase.

La modificación afecta al documento único.

4. *Descripción del producto*

Se añaden las siguientes presentaciones de productos: oca entera (desplumada, sin eviscerar, con la cabeza, con o sin las patas) y sus trozos.

Se autoriza la congelación para la presentación de canales listas para cocinar y los cortes.

Los pesos mínimos de las canales se han incrementado ligeramente:

Presentación en canal	Peso mínimo inicial	Peso mínimo modificado
Lista para cocinar	2,5 kg	2,7 kg
Vaciada	2,8 kg	3,1 kg

La modificación afecta al documento único.

5. *Delimitación de la zona geográfica*

La eclosión y el sacrificio se han retirado de las fases que deben tener lugar dentro de la zona geográfica delimitada.

La modificación afecta al documento único.

6. *Elementos que prueban que el producto es originario de la zona*

Se añade un cuadro con las pruebas de trazabilidad de cada fase de producción.

La modificación afecta al documento único.

7. *Método de producción*

— Subsección 5.1 «Raza utilizada»

Se añade una descripción del fenotipo de la oca blanca del Rin: plumaje predominantemente blanco, ojos azules, pico y párpados naranjas.

Se autorizan las ocas macho.

— Subsección 5.2 «Método de cría»

Se indica el período de cría de las ocas: se introducen en el corral de marzo a junio y se sacrifican en el último trimestre del año.

Se indica que la persona responsable de la cría debe estar presente en el momento de la recepción de los ansarones.

— Subapartado 5.3.1 «Instalaciones»

Se establece que en una explotación ganadera se autorizan dos lotes de un máximo de 2 500 ocas.

La densidad en el interior se establece en diez ocas por m^2 hasta las cinco semanas de edad y, a continuación, en cinco ocas por m^2 a las seis semanas. Se elimina la densidad de siete ocas por m^2 durante la cuarta y quinta semanas.

Se ha indicado que los edificios deben calefactarse (cuando se reciben los ansarones) y estar iluminados (durante cinco semanas) y bien ventilados.

La zona de ejercicio cubierta por pajuelas colindante con el corral está diseñada con redes aéreas. La densidad en esta zona se ha reducido de tres a dos ocas por m^2.

— Subsección 5.3.2 «Espacios al aire libre»

La superficie total del área de pastoreo se ha reducido de 25 m^2 por oca a un mínimo de 15 m^2 por oca, con la obligación de sembrar al menos tres cultivos rotatorios distintos (para sustituir al maíz).

Se estipula el pastoreo cíclico y se añade una superficie mínima de pasto vallada de 2 m^2 por oca y la necesidad de proporcionar cultivos forrajeros en pie durante todo el período de pastoreo.

— Subsección 5.4 «Piensos»

Además del pastoreo al aire libre, se estipulan las fases de transición de los piensos:

— pienso de iniciación: 50 % de cereales y derivados de cereales (de 0 a 10 días);

— pienso de crecimiento: 70 % de cereales y derivados de cereales (desde los 10 días hasta alcanzar 4,2 kg);

— cereales en grano (a partir de 4,2 kg y hasta el 1 de noviembre como mínimo);

— pienso de acabado con un 70 % de cereales y derivados de cereales (desde el 1 de octubre como muy pronto hasta el sacrificio).

El contenido de cereales y derivados se ha reducido al 70 % de la composición de los piensos.

Se añade una lista de materias primas autorizadas para piensos.

Se establece el desglose de los cereales en grano: al menos un 90 % de cultivados en la explotación, con un mínimo de 20 kg por oca.

Se autoriza la alimentación con gravilla.

— Subsección 5.5 «Seguimiento del crecimiento de las ocas»

En un cuadro se recogen las principales operaciones de pesaje realizadas durante la cría de las ocas y la muestra de que se trate.

— Subsección 5.6 «Características de las aves vivas antes de su retirada»

Con el fin de comprobar la cobertura grasa de las ocas a fin de garantizar su calidad, se añade que todas las aves deben examinarse vivas antes de ser retiradas de la manada: examen visual y palpación del depósito de grasa entre las patas y las protuberancias de grasa bajo las alas.

— Subapartado 5.7 «Requisitos de recogida, transporte y sacrificio»

El tiempo de privación de pienso se ha estipulado en ocho horas antes de la retirada del ave.

El período máximo entre la retirada y el sacrificio se ha elevado de diez a doce horas.

— Subsección 5.10 «Despiece»

Se ha establecido un plazo máximo de cuatro días entre el sacrificio y el despiece.

— Subsección 5.11 «Congelación»

Se ha establecido un plazo máximo de tres días entre el sacrificio y la congelación.

La modificación afecta al documento único.

8. *Organismo de control*

Se actualizan el nombre y los datos de contacto del organismo de control.

La modificación no afecta al documento único.

9. *Etiquetado*

Se modifica el apartado «Etiquetado» de acuerdo con las directrices nacionales destinadas a armonizar la redacción del pliego de condiciones: se suprime el apartado anterior y se sustituye por una frase que indica los elementos reglamentarios obligatorios.

Se suprime la obligación de marcar el número individual e identificar el matadero en el que se sacrificaron las ocas.

La modificación afecta al documento único.

10. *Requisitos nacionales*

Se modifica el apartado «Requisitos nacionales» en consonancia con los cambios en la legislación y las normas nacionales. Se añade un cuadro en el que se muestran los principales elementos que deben ser objeto de control y los métodos de evaluación que deben utilizarse.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Oie d'Anjou»

N.º UE: PGI-FR-0477-AM01 de 24.4.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Oie d'Anjou»

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 02 — CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

Las ocas «Oie d'Anjou» son aves macho y hembra del orden de los anseriformes, de la especie de la oca blanca del Rin.

Se trata de aves camperas que se alimentan de pastos herbáceos y cultivos forrajeros. Este método de cría permite a la «Oie d'Anjou» utilizar su capacidad natural para digerir celulosa vegetal alimentándose de cultivos en pie, limitando así su consumo de fuentes de proteínas externas.

Las ocas «Oie d'Anjou» se comercializan:

— frescas o, según la presentación, congeladas;

— como canales de categoría A;

— enteras, listas para cocinar (aves desplumadas, evisceradas, sin la cabeza y con o sin el tarso), vaciadas (aves desplumadas, evisceradas, con la cabeza, con o sin las patas y los despojos) o enteras sin eviscerar (aves desplumadas, sin eviscerar, con la cabeza, con o sin las patas);

— como piezas frescas o congeladas de categoría A procedentes de la canal, cuyo peso no debe ser inferior al 90 % del peso establecido para las aves enteras, con o sin huesos y con o sin piel.

Las características de estos productos acabados son las siguientes:

Presentación en canal	Peso mínimo	Posible congelación
Lista para cocinar	2,7 kg	Sí
Vaciada	3,1 kg	No
Oca entera	3,4 kg	No

La canal de las ocas «Oie d'Anjou» es redondeada, con una pechuga amplia, que se encuentra al menos a la altura del esternón.

La piel es suave. Una capa de grasa se extiende entre las patas, con depósitos subcutáneos de grasa en la pechuga y el abdomen. Debajo de cada ala se encuentra una protuberancia firme de grasa.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Las ocas se alimentan con cultivos forrajeros en pie desde el momento en que son liberadas en el corral, a los 28 días de edad, hasta su acabado en zonas de ejercicio cubiertas de paja para completar su proceso de alimentación.

Durante el período de cría, hay cuatro fases de alimentación diferenciadas en las que las ocas tienen alimento *ad libitum*:

Pienso suministrado por lote

Pienso de iniciación (50 % de cereales y derivados de cereales)

Ansarones de 0 a 10 días

Pienso de crecimiento (70 % de cereales y derivados de cereales)

Desde los 10 días de edad hasta que las ocas alcanzan un peso medio de 4,2 kg.

Cereales en grano

Una vez que las ocas alcanzan un peso medio de 4,2 kg y, como muy pronto, hasta el 1 de noviembre.

Pienso de acabado (70 % de cereales y derivados de cereales)

Desde el 1 de octubre, como muy pronto, los piensos de acabado se mezclan con el cereal en grano hasta el sacrificio.

Cada oca recibe al menos 20 kg de cereal en grano. Al menos el 90 % del cereal en grano procede de la explotación.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Cría de ocas

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4. **Definición breve de la zona geográfica**

Departamento de Maine et Loire (49): en su totalidad.

***Departamento de Indre et Loire (37)**:*

cantón de 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 y Villiers-au-Bouin.

***Departamento de Loire-Atlantique (44)*:**

cantón de Ancenis: en su totalidad;

cantón de 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 y Soudan;

cantón de Nort-sur-Erdre: Joué-sur-Erdre, Le Cellier, Ligné, Mouzeil, Riaillé, Teillé y Trans-sur-Erdre.

***Departamento de Mayenne (53)*:**

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

cantón de Château-Gontier-sur-Mayenne 2: en su totalidad;

cantón de Château-Gontier: en su totalidad;

cantón de 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 y Senonnes;

cantón de 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 y Villiers-Charlemagne.

***Departamento de Sarthe (72)*:**

cantón de Ecommoy: Écommoy, Saint-Biez-en-Belin y Saint-Ouen-en-Belin;

cantón de 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 y Thoiré-sur-Dinan.

cantón de La Flèche: en su totalidad;

cantón de Loué: Noyen-sur-Sarthe;

cantón de Le Lude: en su totalidad;

cantón de Sablé-sur-Sarthe: en su totalidad;

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

***Departamento de Deux-Sèvres (79)*:**

cantón de Bressuire: en su totalidad;

cantón de Mauléon: en su totalidad;

cantón de Thouars: en su totalidad;

cantón de Val de Thouet: Airvault (antiguo territorio del municipio de 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 y Val en Vignes.

5. Vínculo con la zona geográfica

La IGP «Oie d'Anjou» se basa en su reputación y calidad. La producción de ocas «Oie d'Anjou» y la cría de las aves de corral listas para asar comercializadas actualmente son el resultado del desarrollo de dicha producción, gracias a un clima suave y oceánico, a una economía local que ha evolucionado a la par que los tiempos y a los conocimientos ancestrales de los criadores, que han sabido cosechar los beneficios de las condiciones climáticas y adaptar su producción, basándose al mismo tiempo en la tradicional cría de aves de corral.

La zona geográfica está situada en la cuenca de la parte inferior del río Loira. La influencia del Loira y la llegada del aire marino condicionan la zona de transición entre el clima oceánico y un clima oceánico más o menos modificado en el límite oriental de la región de Anjou.

Los altos niveles de precipitaciones y las temperaturas suaves no solo permiten el rápido crecimiento de la hierba en primavera, sino que también crean condiciones favorables para una producción vegetal muy diversificada.

La densidad de la red hidrológica que discurre por toda la zona contribuye a mantener su clima uniforme. Las entradas de aire marítimo suave y húmedo en la zona geográfica, gracias al Loira, que la divide en dos, viajan posteriormente por sus afluentes en ambas márgenes.

Sobre la base de estas características naturales, los habitantes de la zona geográfica han desarrollado una producción diversificada de cultivos herbáceos, en particular cultivos forrajeros y cereales, que permiten la cría de ocas y otros animales.

A lo largo de los años, los criadores han adquirido considerables conocimientos técnicos en materia de métodos de cría: la cría experta de los ansarones tras la eclosión de los huevos y las condiciones para su posterior crecimiento, con un largo período de pastoreo rotatorio, así como la gestión de la alimentación sin competencia, la disponibilidad y diversidad de los piensos y el proceso de acabado.

La importancia de la oca para asar en la región de Anjou se explica por el hecho de que en el siglo XV se establecieron explotaciones de ocas, lo que demuestra que existen prácticas de cría muy antiguas que contribuyen a la autenticidad de la experiencia de los criadores en la actualidad.

Las ocas eran comunes en toda la región de Anjou. Los nombres de muchos pueblos y aldeas están asociados con las ocas o productos relacionados con ellas, como ilustra el *Dictionnaire historique, géographique et biographique de Maine et Loire* (Diccionario histórico, geográfico y biográfico de Maine y Loira) elaborado por Célestin Port y publicado en 1878, actualizado por André Sarrazin y Pascal Tellier.

Las ocas forman parte del patrimonio histórico agrícola de la región de Anjou, como atestigua la famosa feria de ocas de Brissac-Quincé, que se remonta a 1450 y sigue celebrándose en la actualidad, así como las listas semanales de precios de las ocas vendidas en muchos mercados de Anjou. Por aquella época, las ocas formaban parte de los tributos anuales que pagaban los campesinos a la nobleza y ya desempeñaban un papel importante en la vida cotidiana de los habitantes de la región de Anjou, en particular mediante el uso de sus plumas y plumón.

Los hombres y, sobre todo, las mujeres de la región (puesto que los hombres trabajaban principalmente en la producción de ganado vacuno) pasaron a desempeñar un importante papel en la producción de ocas desde mediados del siglo XIX hasta 1980 para satisfacer la demanda de piel de oca curtida, en alza por aquella época. Esta demanda disminuyó gradualmente y desapareció por completo en la década de 1980 a 1990.

Por tanto, la producción de ocas en la región de Anjou siguió abasteciendo únicamente el mercado de carne lista para asar.

Las ocas «Oie d'Anjou» son aves de corral tradicionales criadas al aire libre. Su largo período de cría, de al menos 175 días, transcurre principalmente en espacios al aire libre a los que las ocas acceden, a más tardar, a los 28 días de edad. Los espacios al aire libre constan de una zona de movimiento y otra destinada a la alimentación, donde encuentran el pienso cultivado en las propias instalaciones: este tipo de pastoreo es el rasgo característico de la cría de las ocas «Oie d'Anjou».

La alimentación de las ocas «Oie d'Anjou» se compone en un 70 % de cereales y sus derivados. Además, se suministran cereales en grano para garantizar el engorde y la conformidad de la canal con las normas.

La canal de la oca «Oie d'Anjou» se caracteriza por su amplio pecho y un grado específico de engrasamiento:

— un depósito de grasa entre las patas;

— protuberancias de grasa bajo las alas;

— depósitos subcutáneos de grasa en la pechuga y el abdomen.

Para producir la oca «Oie d'Anjou» con sus características específicas, se sigue un método que incluye procedimientos específicos de este proceso de cría.

— Los criadores hacen todo lo posible por recibir los ansarones en las mejores condiciones. Saben que los ansarones necesitan puntos de referencia en el espacio donde viven y que deben familiarizarse rápidamente con la persona que se ocupa de ellos. Por lo tanto, las condiciones en las que se reciben son cruciales y es importante hablarles desde el momento en que llegan a la explotación. El tamaño de las bandadas, limitado a dos lotes de 2 500 ocas por explotación, también ayuda al criador a establecer una estrecha relación con las aves.

— Facilitar el acceso a los espacios al aire libre, a más tardar a los veintiocho días de edad, permite que las ocas comiencen a comer hierba en una fase temprana y, por tanto, expresen su naturaleza herbívora. La fibra permite una mejor absorción de los nutrientes de la hierba y de los piensos compuestos que se les administran, antes de introducir los cereales en grano una vez que alcanzan un peso medio de 4,2 kg.

— Estas prácticas están relacionadas con el clima oceánico suave y húmedo de la región, que facilita la liberación de los ansarones en los corrales de hierba al aire libre a una edad temprana y da lugar a un rápido crecimiento de la hierba en primavera.

Largo período de pastoreo

El cuerpo de la oca crece durante el período de pastoreo, cuando se alimenta de cultivos forrajeros en pie.

El pastoreo de las ocas, vinculado a la experiencia de los agricultores en la siembra de cultivos forrajeros, es determinante para obtener una buena forma corporal, ya que prepara a las ocas para ingerir grandes cantidades de alimento durante la fase de acabado.

La decisiva fase de acabado

La fase de acabado consiste en hacer que las aves consuman una cantidad máxima de materia vegetal para su engorde rápido y para que la grasa se utilice parcialmente para la acumulación de tejido muscular, especialmente en la pechuga.

Durante este período, las ocas reciben una cantidad *ad libitum* de paja para comer.

Es necesario seguir proporcionándoles masa vegetal para ralentizar el tránsito intestinal, a fin de garantizar la absorción efectiva de los cereales y los piensos compuestos.

Los conocimientos técnicos que se utilizan en la cría de ocas «Oie d'Anjou» permiten producir un producto de calidad reconocida. Algunos cocineros famosos, como Pascal Favre d'Anne, jefe de cocina en Angers, han puesto de relieve el valor de estas aves a través de recetas originales que les sacan el máximo partido sobre el plato; algunos ejemplos son la balotina de oca «Oie d'Anjou» con *duxelle* de setas, los filetes de pechuga de oca «Oie d'Anjou» al punto con setas de Saumur o el tartar de pechuga de oca «Oie d'Anjou» sobre una cama de setas marinadas en aceite de trufa.

La oca «Oie d'Anjou» pertenece ahora al patrimonio gastronómico de la región de Anjou, como atestiguó la revista *Gastronomica* en 2013: «¡La oca "Oie d'Anjou", un tesoro gastronómico local! Tras el sacrificio, las ocas se preparan a mano y requieren tres veces más trabajo que un pato. Una buena oca de 4,5 kg cuesta unos 60 EUR y alimenta a entre ocho y diez personas. ¡Qué placer volver a poner esta noble ave en el menú de finales de año! El famoso chef de Angers Pascal Favre d'Anne no se equivocaba: añadió la oca "Oie d'Anjou" a su menú para la temporada de fiestas».

Las ocas han estado presentes en las fincas de los agricultores de la región de Anjou desde la Edad Media. Desde entonces, han sido reconocidas por su sabor, lo que ha traído grandes alegrías durante las fiestas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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