C/2025/4006

17.7.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/4006)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Oie d'Anjou"

ELi nr: PGI-FR-0477-AM01 – 24.4.2025

1. **Toote nimetus**

„Oie d'Anjou"

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☒ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajanduse ja toidusõltumatuse ministeerium (*Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire*)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Selgitus selle kohta, miks muudatus kuulub mõiste „standardmuudatus" alla, nagu on sätestatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4

Kaitstud geograafilise tähise „Oie d'Anjou" muutmise taotlus ei puuduta ühtegi kolmest liidu muudatuse juhust, st:

a) see ei hõlma kaitstud geograafilise tähise nimetuse muutmist;

b) sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga;

c) see ei sea lisapiiranguid toote turustamisele.

Seega leiavad Prantsuse ametiasutused, et taotluse puhul on tegemist standardmuudatusega.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Sisukord*

Algse tootespetsifikaadi sisukord on välja jäetud.

See muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

2. *Taotleja*

Rühma kirjeldust käsitlev osa on välja jäetud, säilitatud on ainult selle nimi ja kontaktandmed. Lisatud on rühma telefoninumbrid.

See muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

3. *Toote liik*

Tootespetsifikaadist on välja jäetud toote liiki käsitlev osa, milles toode oli varem määratletud klassi järgi.

See muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

4. *Toote kirjeldus*

Lisatud on järgmised esitlusviisid: terve hani (kitkutud kodulinnud, eemaldamata siseelunditega, peaga ja jalgadega või ilma) ja nende jaotustükid.

Sügavkülmutamine on lubatud kuumtöötlusvalmis rümba ja jaotustükkide puhul.

Rümba miinimumkaalu on veidi suurendatud.

Rümba esitlusviis	Algne miinimumkaal	Muudetud miinimumkaal
Kuumtöötlusvalmis	2,5 kg	2,7 kg
Kitkutud	2,8 kg	3,1 kg

See muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

5. *Geograafilise piirkonna määratlus*

Haudumis- ja tapaetapid on jäetud välja etappide hulgast, mis peavad toimuma geograafilises piirkonnas.

See muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

6. *Tegurid, mis tõestavad, et toode pärineb asjaomasest piirkonnast*

Lisatud on tabel jälgitavuselementide kohta igas tootmisetapis.

See muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

7. *Tootmismeetod*

— Alapunkt 5.1 „Kasutatud tõuliinid“

Lisatud on tõuliini „Reini valge hani“ fenotüübi kirjeldus: valdavalt valge sulestik, sinised silmad ning oranžid silmalaud ja nokk.

Isashaned on lubatud.

— Alapunkt 5.2 „Kasvatusviis“

Täpsustatud on hanede kasvatamise perioodi: haned tuuakse farmi märtsist juunini ja tapetakse aasta viimases kvartalis.

Märgitud on, et kasvatamise eest vastutav isik viibib hanetibude vastuvõtmise juures.

— Alapunkt 5.3.1 „Hooned“

Täpsustatud on, et ühes kasvatuskohas on lubatud kasvatada kahte kuni 2 500 hanest koosnevat partiid.

Loomkoormus hoones on kindlaks määratud järgmiselt: 10 hane/m^2 esimese viie nädala jooksul, seejärel 5 hane/m^2 kuuendal nädalal. Loomkoormus 7 hane/m^2 neljanda ja viienda nädala jooksul on välja jäetud.

Täpsustatud on, et hooned on köetud (hanetibude vastuvõtmise ajal) ning hoonetes on valgustus (viie nädala jooksul) ja hea ventilatsioon..

Põllumajandushoone kõrval asuval välijalutusalal kasutatakse õlgedest allapanu ning ala kohal on võrk. Loomkoormust on vähendatud 3 hanelt 2 hanele/m^2.

— Alapunkt 5.3.2. „Vabapidamisala“

Vabapidamise söödaala kogupindala on vähendatud 25 m^2-lt hane kohta vähemalt 15 m^2-le hane kohta, kusjuures kehtib nõue, et külvatud peab olema vähemalt kolme põllukultuuri (maisi asemel).

Täpsustatud on vahelduvalt kasutatavate rohumaade süsteemi lisades, et hane kohta peab olema vähemalt 2 m^2 karjatarandiku pinda ja kogu karjatamisaja jooksul peab hanedel olema juurdepääs kasvavatele taimedele.

— Alapunkt 5.4 „Sööt“

Lisaks vabapidamise söödaala puudutavatele täpsustustele on täpsustatud ühelt söödalt teisele ülemineku etappe:

— esmane sööt: 50 % teravilja ja teraviljasaadusi (0–10 päeva),

— kasvusööt: 70 % teravilja ja teraviljasaadusi (alates 10 päevast kuni 4,2 kilogrammini),

— teravili teradena (alates 4,2 kilogrammist kuni vähemalt 1. novembrini),

— lõppfaasi sööt: 70 % teravilja ja teraviljasaadusi (alates kõige varem 1. novembrist kuni tapmiseni).

Teravilja ja teraviljasaaduste osakaalu söödas on vähendatud 70 %-ni.

Lisatud on söödas lubatud toorainete loetelu.

Täpsustatud on, kuidas antakse teravilja teradena: vähemalt 90 % peab pärinema ettevõttest, vähemalt 20 kg hane kohta.

Lubatud on anda kruusa.

— Alapunkt 5.5 „Hanede kasvamise jälgimine“

Peamised kaalumised, mis hanede kasvatamise ajal tehakse, ja asjaomane valim on esitatud tabelis.

— Alapunkt 5.6 „Eluslindude omadused enne põllumajandusettevõttest väljaviimist“

Selleks et kontrollida hanede nuumamise tulemust, mis tagab toote kvaliteedi, on lisatud, et enne põllumajandusettevõttest väljaviimist tuleb kõik eluslinnud üle vaadata: see seisneb jalgade vahel asuva rasvatasku ja tiivaaluse rasvamügariku visuaalses hindamises ja palpeerimises.

— Alapunkt 5.7 „Põllumajandusettevõttest väljaviimise ja veo tingimused ning ootetingimused enne tapmist“

Täpsustatud on, et hanesid ei toideta kaheksa tunni jooksul enne põllumajandusettevõttest väljaviimist.

Väljaviimise ja tapmise vahelist maksimaalset aega on pikendatud 10 tunnilt 12 tunnile.

— Alapunkt 5.10 „Tükeldamine“

Määratud on maksimaalselt neljapäevane ajavahemik tapmise ja tükeldamise vahel.

— Alapunkt 5.11 „Sügavkülmutamine“

Määratud on maksimaalselt kolmepäevane ajavahemik tapmise ja sügavkülmutamise vahel.

See muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

8. *Kontrolliasutus*

Kontrolli eest vastutava asutuse nime ja kontaktandmeid on ajakohastatud.

See muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

9. *Märgistus*

Võttes arvesse liikmesriigi tasandil kehtestatud juhiseid, mille eesmärk on ühtlustada tootespetsifikaatide sõnastust, on punkti „Märgistus“ muudetud. Olemasolev punkt on välja jäetud ja asendatud lausega, milles osutatakse kohustuslikele õigusjärgsetele elementidele.

Välja on jäetud kohustus panna märgisele individuaalne number ja linnud tapnud tapamaja identifitseerimisandmed.

See muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

10. *Riiklikud nõuded*

Punkti „Riiklikud nõuded“ on muudetud riiklikes seadustes ja määrustes tehtud muudatuste alusel. Lisatud on tabel peamiste kontrollitavate punktide ja nende hindamise meetodi kohta.

See muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Oie d’Anjou“

ELi nr: PGI-FR-0477-AM01 – 24.4.2025

KPN ( ) KGT (X)

1. **Nimetus(ed) (KPN või KGT)**

„Oie d’Anjou“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 02 – LIHA JA SÖÖDAV RUPS

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Toode „Oie d’Anjou“ on haneliste seltsi kuuluv Reini valge hane tõugu isas- või emaslind.

Hanesid kasvatatakse vabas õhus rohumaadel ja söödakultuuridel. Tänu sellele kasvatusviisile on hanedel loomulik võime seedida taimset tselluloosi, sest nad söövad kasvavaid taimi ning täiendavate väliste valkainete andmise vajadus on väike.

Toodet „Oie d’Anjou“ turustatakse:

— värskena või olenevalt esitusviisist sügavkülmutatuna;

— A-klassi rümpadena;

— tervetena kuumtöötlusvalmina (kuumtöötlusvalmis: kitkutud, siseelunditest puhastatud, ilma pea ja jooksmeteta linnud), osaliselt puhastatuna (kitkutud, siseelunditest puhastatud, koos peaga ning jalgade ja rupsiga või jalgade ja rupsita linnud) või tervena (kitkutud, eemaldamata siseelunditega, pea ja jalgadega või ilma jalgadeta);

— värsked või sügavkülmutatud A-klassi jaotustükkidena rümpadest, mille miinimumkaal ei tohi olla alla 90 % tervete kondita või kondiga, nahaga või nahata hanede kindlaksmääratud kaalust.

Lõpptoodete omadused on järgmised.

Rümba esitlusviis	Miinimumkaal	Võimalik sügavkülmutamine
Kuumtöötlusvalmis	2,7 kg	Jah
Kitkutud	3,1 kg	Ei
Terve hani	3,4 kg	Ei

Tootel „Oie d'Anjou" on arenenud rinnakorviga (laia) ümar lihakas rümp, rinnaliha paikneb vähemalt rinnaku kõrgusel.

Nahk on pehme. Jalgade vahele ulatub rasvatasku ning rinnal ja kõhul on nahaalune rasvakiht. Tiiva all on tahke rasvkude.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Alates sellest kui haned 28 päeva vanuselt vabapidamisalale lastakse kuni kasvatuse lõppfaasini on õlgedest allapanuga välijalutusalal kasvavad taimed täiendus hanedele antavale söödale.

Kogu kasvatamisperioodi jooksul on hanedel neli söötmisetappi, mille jooksul on neil piiramatu juurdepääs söödale.

Partiile antav sööt

Esmane sööt (50 % teravilja ja teraviljasaadusi)

0–10-päevastele hanetibudele

Kasvusööt (70 % teravilja ja teraviljasaadusi)

Alates 10. päevast seni, kuni haned saavutavad keskmise kaalu 4,2 kg

Teravili teradena

Alates hetkest, mil haned saavutavad keskmise kaalu 4,2 kg, kuni vähemalt 1. novembrini

Lõppfaasi sööt (70 % teravilja ja teraviljasaadusi)

Kõige varem alates 1. oktoobrist lisatakse teradena teraviljale lõppfaasi sööt ja nii jääb kuni tapmiseni.

Teravilja teradena antakse vähemalt 20 kg hane kohta. See on vähemalt 90 % ulatuses pärit samast põllumajandusettevõttest.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Hanede kasvatamine

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

–

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

–

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Maine-et-Loire'i departemang (49): kogu departemang

Indre-et-Loire'i departemang (37):

Langeais' kanton: 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.

***Loire-Atlantique'i departemang (44)**:*

Ancenis' kanton: kogu kanton

Châteaubriant'i kanton: 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.

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

***Mayenne'i departemang (53)**:*

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

Château-Gontier-sur-Mayenne-2 kanton: kogu kanton

Château-Gontier' kanton: kogu kanton

Cossé-le-Vivieni kanton: 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.

Meslay-du-Maine'i kanton: 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.

***Sarthe'i departemang (72)**:*

Ecommoy kanton: Écommoy, Saint-Biez-en-Belin, Saint-Ouen-en-Belin.

Château-du-Loiri kanton: 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.

La Flèche'i kanton: kogu kanton

Loué kanton: Noyen-sur-Sarthe.

Le Lude'i kanton: kogu kanton

Sablé-sur-Sarthe'i kanton: kogu kanton

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

***Deux-Sèvres'i departemang (79)**:*

Bressuire'i kanton: kogu kanton

Mauléoni kanton: kogu kanton

Thouars'i kanton: kogu kanton

Val-de-Thouet' kanton: Airvault (Airvault' kommuuni endine territoorium), 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. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Kaitstud geograafiline tähis „Oie d'Anjou" põhineb toote mainel ja kvaliteedil. Toote „Oie d'Anjou" tarbeks hanede kasvatamine ja tänapäeval turustatavate küpsetamiseks mõeldud lindude tootmine on selle tootmisharu arengu tulemus, millele aitab kaasa pehme ja ookeaniline kliima, piirkonna aegade jooksul kohanenud majandus ning nende linnukasvatajatest esivanemate oskusteave, kes oskasid ilmastikuolusid ära kasutada ja arendasid seda tootmisharu, tuginedes linnukasvatustraditsioonile.

Geograafiline piirkond paikneb Loire'i jõe alamjooksul. Loire'i jõe ja lähedase mere mõju nihutavad ookeanilise ja mõõduka ookeanilise kliima üleminekupiiri Anjou idapiirini.

Suur sademete hulk ja enamasti mahe temperatuur võimaldavad rohul kevadel kiiresti kasvada ning loovad lisaks soodsad tingimused väga mitmekesiseks taimekasvatuseks.

Kogu geograafilist piirkonda niisutav tihe hüdroloogiline võrgustik aitab tagada piirkonna klimaatilise ühtluse. Tänu Loire'i jõele, mis jagab geograafilise piirkonna kaheks, jõuab siia mahe ja niiske mereõhk, millele lisandub Loire'i vasaku ja parema kalda lisajõgede mõju.

Tuginedes neile looduslikele eelistele, on piirkonnas välja arenenud mitmekülgne taimekasvatus, mis hõlmab muu hulgas loomasööda ja teravilja tootmist ning on võimaldanud tegeleda loomakasvatuse, sealhulgas hanede kasvatamisega.

Aastate jooksul on ettevõtjad omandanud oskusteabe linnukasvatusettevõtte pidamiseks, mis hõlmab hanetibude kasvupotentsiaali haldamist, nende kasvutingimuste korraldamist pika perioodi jooksul vahelduvalt kasutatavatel rohumaadel, esmaklassilise sööda pideva kättesaadavuse ja mitmekesisuse tagamist ning lindude realiseerimist.

Küpsetamiseks mõeldud lindude suur tähtsus Anjous on seletatav sellega, et piirkonnas on ajalooliselt hanesid kasvatatud alates 15. sajandist, seega tugineb tänaste hanekasvatajate oskusteave iidsetele tavadele.

Haned olid kõikjal Anjous laialt levinud: neid oli nii arvukalt, et paljud külad ja kohad on saanud oma nime sõnast „hani" või selle tuletistest, nagu näitab Célestin Port'i Maine-et-Loire'i ajalooline, geograafiline ja biograafiline sõnaraamat, mis avaldati 1878. aastal ning mida ajakohastasid André Sarrazin ja Pascal Tellier.

Haned on seega osa Anjou ajaloolisest põllumajanduspärandist. Seda tõendab ka kuulus Brissac Quincé hanelaat, mille traditsioon ulatub tagasi 1450. aastasse ja mis toimub tänapäevani, ning iganädalased turuaruanded, mis hõlmavad paljusid Anjous asuvaid turge. Tol ajal olid haned osa talupoegade iga-aastasest kümnisest isandatele, samuti oli hanedel (eriti nende sulgedel ja udusulgedel) oluline koht Anjou elanike igapäevaelus.

Mehed ja eelkõige naised (kuna mehed tegelesid peamiselt veisekasvatusega) hakkasid hanekasvatusega tegelema 19. sajandi keskpaigas ja tegelesid sellega kuni 1980. aastateni varustades eelkõige hanenahkade parkimise turgu, mis tol ajal õitses. See turg käis järk-järgult alla ja hääbus 1980. aastatel.

Hanede tootmine Anjous jätkus eranditult küpsetamiseks mõeldud hanede turu varustamise eesmärgil.

Tootele „Oie d'Anjou" tuleb kasuks hanede vabapidamine taludes. Selle pika, vähemalt 175 päeva kestva tootmisperioodi jooksul on haned peamiselt vabapidamisalal, kuhu neil on ligipääs alates 28. elupäevast. Tegemist on alaga, kus haned saavad olla väljas ning kus kasvatatakse ka sööta, selline karjatamisviis on „Oie d'Anjou" hanede puhul tüüpiline.

„Oie d'Anjou" hanede sööt koosneb 70 % ulatuses teraviljast ja teraviljasaadustest. Täiendavalt antakse teravilja teradena, et tagada rümba nuumamine ja lihakus.

Toodet „Oie d'Anjou" iseloomustab laia arenenud rinnakorviga lihakas rümp ja oskusliku nuumamise tulemusena tekkinud

— rasvatasku jalgade vahel;

— tahke rasvkude tiibade all;

— rasvakiht rinna- ja osaliselt kõhunaha all.

Toote „Oie d'Anjou" iseloomulike omaduste saavutamiseks järgitakse hanede kasvatamisel erinorme.

— Linnukasvatajad teevad kõik, et võtta hanetibud vastu nii heades tingimustes kui võimalik. Nad teavad, et tibud vajavad oma kasvatusalal orientiire ja et nad peavad kiiresti kohanema inimesega, kes nende eest hoolitseb. Seega on tähtis, kuidas linnukasvataja hanetibud vastu võtab. Oluline on rääkida tibudega niipea, kui nad ettevõttesse saabuvad. Kuna kari ei ole suur (kaks partiid, kummaski 2 500 hane põllumajandusettevõtte kohta) puutub linnukasvataja lindudega tihedalt kokku.

— Linnud lastakse varakult, hiljemalt 28 päeva vanuselt vabapidamisaladele ning nad saavad hakata varakult rohtu sööma, et areneksid välja rohusööja linnule omased toitumisharjumused. Kiud aitavad paremini omastada toitaineid nii rohust kui ka liitsöödast, mida antakse hanedele enne kui nende keskmine kehakaal jõuab 4,2 kiloni ja söödaratsiooni lisatakse teraviljaterad.

— Need tavad on seotud pehme ja niiske ookeanilise kliimaga, mis hõlbustab hanetibude varajast väljalaskmist rohumaadele ja tagab kiire rohukasvu kevade alguses.

Pikk karjatamisaeg

Rinnakorvi väljaarenemine ja selle laius saavutatakse karjatamisperioodil, mil hani sööb kasvavaid taimi.

Suure lihakuse saavutamisel on määrava tähtsusega linnukasvajata oskusteave hanede karjatamisel ja söötmisel, mis peab hane ette valmistama selleks, et ta sööks lõppfaasis palju.

Määrava tähtsusega lõppfaas

Lõppfaasis antakse hanele suures koguses taimset toitu, et ta võtaks kiiresti kaalus juurde ning osa rasva kasutataks lihasmassi ja eelkõige rinnaliha kasvatamiseks.

Sel perioodil tehakse hanedele piiramatus koguses kättesaadavaks söödaks mõeldud põhk.

Selleks et seedimine oleks aeglane ning teravilja ja liitsööda omastamine tõhus, tuleb jätkata taimse sööda andmist.

„Oie d'Anjou" hanede kasvatamisel kogutud oskusteave võimaldab saada tunnustatud kvaliteediga toote. Seda toodet on kasutanud kuulsad kokad, näiteks on peakokk Pascal Favre d'Anne Angersist selle oma algupäraste retseptide kaudu tuntuks teinud, pakkudes šampinjonidega täidetud hanekintsu, Anjou hane rinnaliha Saumuri šampinjonidega ning Anjou hane rinnaliha tartarit šampinjonidel trühvliõlivinegretiga.

Toode „Oie d'Anjou" on nüüd osa Anjou piirkonna gastronoomilisest pärandist, mida kinnitati ajakirjas Gastronomica 2013. aastal: „Anjou hani on kohalik gastronoomiapärand! Pärast tapmist valmistatakse hani käsitsi ette ja see on kolm korda töömahukam kui pardi puhul. Kena 4,5-kilone hani, millest jätkub 8–10 külalisele, maksab umbes 60 eurot. Ja millist naudingut pakub suursugune lind aastalõpumenüüs! Pascal Favre d'Anne, kuulus peakokk Angersist, tegi õigesti, et lisas Anjou hane pühademenüüsse."

Hanesid on Anjou linnuaedikutes kasvatatud alates keskajast. Sestpeale on hane tema maitseomaduste poolest tunnustatud ja hanepraad pakub aastalõpu pühadelaual kõigile rõõmu.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele:

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