C/2025/4006

17.7.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/4006)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Oie d’Anjou”

EU-nro: PGI-FR-0477-AM01 – 24.4.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Oie d’Anjou”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☒ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (maataloudesta ja elintarvikeomavaraisuudesta vastaava ministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Selvitys siitä, miksi muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukaisia:

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Oie d’Anjou” muuttamista koskevaan hakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli

a) se ei sisällä suojatun maantieteellisen merkinnän nimen muutosta

b) se ei uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) se ei lisää tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuutosta.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Sisällysluettelo*

Alkuperäisen tuote-eritelmän sisällysluettelo on poistettu.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Pyynnön esittäjä*

Ryhmää koskeva osa on poistettu, ja osioon on jätetty vain nimi ja yhteystiedot. Osioon on lisätty ryhmän puhelinnumero.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Tuotetyyppi*

Tuote-eritelmästä on poistettu tuotetyyppiä koskeva kohta (aiemmin tuotetyyppi määriteltiin luokan mukaan).

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Tuotteen kuvaus*

Tuote-eritelmään on lisätty seuraavat tuotteen tarjontamuodot: kokonainen hanhi (kynitty, sisäelinten kanssa, pään kanssa, jalkojen kanssa tai ilman jalkoja) ja hanhesta leikatut palat.

Jäädyttäminen on sallittua paistovalmiina tarjottavien ruhojen ja palojen tapauksessa.

Ruhojen vähimmäispainoja on nostettu hieman:

Ruhojen tarjontamuoto	Alkupaino vähintään	Vähimmäispaino käsiteltynä
Paistovalmis	2,5 kg	2,7 kg
Puhdistettu	2,8 kg	3,1 kg

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Maantieteellisen alueen rajaaminen*

Rajatulla maantieteellisellä alueella toteutettavista vaiheista on poistettu kuoriutuminen ja teurastus.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Tekijät, jotka osoittavat tuotteen olevan peräisin maantieteelliseltä alueelta*

Tuote-eritelmään on lisätty jokaisen tuotantovaiheen jäljitettävyystodisteet sisältävä taulukko.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

7. *Tuotantomenetelmä*

— 5.1 alakohta ”Käytetty rotu”

Tuote-eritelmään on lisätty Reinin valkoisen hanhen fenotyypin kuvaus: Enimmäkseen valkoinen höyhenpeite, siniset silmät ja oranssit silmäluomet ja nokka.

Koirashanhet ovat sallittuja.

— 5.2 alakohta ”Kasvatustapa”

Hanhien kasvatusaika on määritelty seuraavasti: hanhet tuodaan siipikarjarakennukseen maaliskuusta kesäkuuhun ja teurastetaan vuoden viimeisellä neljänneksellä.

Tuote-eritelmässä todetaan, että kasvatuksesta vastaavan henkilön on oltava paikalla, kun hanhenpoikaset vastaanotetaan.

— 5.3.1 alakohta ”Rakennukset”

Tuote-eritelmässä on vahvistettu, että yhdellä kasvatustilalla voi olla kaksi enintään 2 500 hanhen erää.

Sisätiloissa saa viiden viikon ikään asti olla enintään kymmenen hanhea neliömetriä kohden ja kuuden viikon iästä lähtien viisi hanhea neliömetriä kohden. Rajoitus seitsemästä hanhesta neliömetriä kohden on poistettu neljän ja viiden viikon ikäisten hanhien osalta.

Tuote-eritelmään on lisätty maininta, että rakennukset on pidettävä lämpiminä (kun hanhenpoikaset otetaan vastaan), valaistuina (viiden viikon ajan) ja hyvin tuuletettuina.

Olkipeitteinen jaloittelualue sijaitsee siipikarjarakennuksen yhteydessä, ja sen suojana on verkkokatto. Hanhien määrää tällä alueella on vähennetty 2–3 hanheen neliömetriä kohden.

— 5.3.2 alakohta ”Jaloittelutarhat”

Laidunalueen kokonaispinta-alaa on pienennetty 25 neliömetristä hanhea kohden vähintään 15 neliömetriin hanhea kohden, ja alueelle on kylvettävä vähintään kolme erilaista vuoroviljelykasvia (maissin tilalle).

Lohkosyötön edellytyksiin on lisätty vähintään kahden neliömetrin suuruinen suljettu laidunala hanhea kohden ja alueelle istutettujen rehukasvien tarjoaminen koko laidunkauden ajan.

— 5.4 alakohta ”Rehu”

Ulkolaiduntamisen lisäksi on säädetty ruokinnan siirtymävaiheista:

— ensirehu: 50 prosenttia viljoja ja viljavalmisteita (0–10 päivää)

— kasvatusrehu: 70 prosenttia viljoja ja viljavalmisteita (10. päivästä 4,2 kilon painoon)

— viljanjyvät (4,2 kilon painosta vähintään 1. marraskuuta saakka)

— 70 prosenttia viljaa ja viljavalmisteita sisältävä loppukasvatusrehu (aikaisintaan 1. lokakuuta ja aina teurastukseen asti)

Viljan ja viljavalmisteiden määrä on laskettu 70 prosenttiin rehun kokonaiskoostumuksesta.

Kohtaan on lisätty rehukäyttöön sallittujen raaka-aineiden luettelo.

Viljanjyvistä vähintään 90 prosentin on oltava tilalla kasvatettuja, ja niitä tulee tarjota vähintään 20 kg hanhea kohden.

Soran tarjoaminen rehussa on sallittua.

— 5.5 alakohta ”Hanhien kasvun seuranta”

Taulukossa esitetään tärkeimmät hanhien kasvatuksen aikana suoritetut punnitustoimet ja näytteenotot.

— 5.6 alakohta ”Lintujen ominaisuudet ennen parvesta poistamista”

Hanhien rasvapeitteen tarkastamiseksi ja niiden laadun varmistamiseksi on lisätty vaatimus, että kaikki elävät linnut on tarkastettava ennen kuin ne poistetaan parvesta. Hanhien jalkojen välinen rasvakertymä ja siipien alla oleva rasvanokare tarkastetaan silmämääräisesti ja käsin tunnustelemalla.

— 5.7 alakohta ”Parvesta poistamista, kuljetusta ja eläinsuojaa koskevat vaatimukset”

Ruokinta on lopetettava kahdeksan tuntia ennen parvesta poistamista.

Poistamisen ja teurastuksen välistä enimmäisaikaa on pidennetty 10 tunnista 12 tuntiin.

— 5.10 alakohta ”Paloittelu”

Teurastuksen ja paloittelun välillä saa olla enintään neljä päivää.

— 5.11 alakohta ”Jäädytys”

Teurastuksen ja jäädyttämisen välillä saa olla enintään kolme päivää.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

8. *Valvontaelin*

Valvontaelimen nimi ja yhteystiedot on päivitetty.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

9. *Merkinnät*

Kohtaa ”Merkinnät” on muutettu kansallisen tason määräysten mukaisesti, joilla pyritään yhdenmukaistamaan tuote-eritelmien laatimista. Entinen kohta on poistettu ja korvattu virkkeellä, joka sisältää pakolliset lakisääteiset tiedot.

Vaatimus käytetyn teurastamon nimeämisestä ja tunnistenumeron lisäämisestä on poistettu.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

10. *Kansalliset vaatimukset*

Kansallisia vaatimuksia koskevaa osiota on muutettu kansalliseen lainsäädäntöön ja sääntöihin tehtyjen muutosten mukaisesti. Tuote-eritelmään on lisätty taulukko, josta käyvät ilmi tarkastettavat pääkohdat ja käytettävät arviointimenetelmät.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Oie d’Anjou”

EU-nro: PGI-FR-0477-AM01 – 24.4.2025

SAN ( ) SMM (X)

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Oie d’Anjou”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 02 – LIHA JA MUUT SYÖTÄVÄT ELÄIMENOSAT

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Oie d’Anjou -hanhet ovat sorsalintujen (*Anseriformes*) heimoon kuuluvia koiras- ja naaraspuolisia Reinin valkoisia hanhia.

Ne laiduntavat vapaina jaloittelutarhoissa, joissa kasvaa ruohoa ja rehukasveja. Tämän kasvatusmenetelmän ansiosta Oie d’Anjou -hanhet voivat hyödyntää luonnollista kykyään sulattaa viljelykasveista saamaansa kasviselluloosaa, mikä vähentää niiden ulkoisten valkuaislähteiden kulutusta.

Oie d’Anjou -hanhia myydään:

— tuoreina tai lopullisesta tarjontamuodosta riippuen jäädytettyinä

— A-luokan ruhoina

— kokonaisina, paistovalmiina (kynittyinä, sisäelimet poistettuina, ilman päätä, jalkoineen tai ilman jalkoja), puhdistettuina (kynittyinä, sisäelimet poistettuina, pään kanssa, sisäelinten ja jalkojen kanssa tai ilman) tai kokonaisina ja puhdistamattomina (kynittyinä, sisäelinten kanssa, pään kanssa, jalkojen kanssa tai ilman)

— tuoreina tai jäädytettyinä paloina, jotka on leikattu A-luokan ruhosta, jonka painon on oltava vähintään 90 prosenttia kokonaisen linnun vahvistetusta painosta, luineen tai ilman luita, nahan kanssa tai nahattomana.

Näiden valmiiden tuotteiden ominaisuudet ovat seuraavat:

Ruhojen tarjontamuoto	Vähimmäispaino	Jäädytys mahdollista
Paistovalmis	2,7 kg	Kyllä
Puhdistettu	3,1 kg	Ei
Kokonainen hanhi	3,4 kg	Ei

Oie d'Anjou -hanhen ruho on pyöreä, ja siinä on leveä rintaosa: rintafilee on vähintään rintalastan tasolla.

Nahka on pehmeä. Jalkojen välissä on rasvakerros, ja rinnassa ja vatsassa on ihonalaisia rasvakerroksia. Kummankin siiven alla on kiinteä rasvanokare.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Hanhet päästetään laiduntamaan 28 päivän ikäisinä rehukasveja kasvaville alueille. Ruokintaprosessin päätteeksi hanhet loppukasvatetaan olkipeitteisillä jaloittelualueilla.

Kasvatusjaksoon kuuluu neljä erillistä ruokintavaihetta, joiden aikana hanhille on vapaasti tarjolla seuraavaa rehua:

Erälle annettava rehu

Ensirehu (50 % viljaa ja viljavalmisteita):

0–10 päivän ikäiset hanhenpoikaset.

Kasvatusrehu (70 % viljaa ja viljavalmisteita):

10 päivän iästä siihen asti, kun hanhet painavat keskimäärin 4,2 kg.

Viljanjyvät:

Hanhien saavutettua keskimääräisen 4,2 kg:n painon aikaisintaan 1. marraskuuta asti.

Loppukasvatusrehu (70 % viljaa ja viljavalmisteita):

Loppukasvatusrehun sekoittaminen viljanjyviin aloitetaan aikaisintaan 1. lokakuuta ja sitä jatketaan teurastukseen saakka.

Kullekin hanhelle annetaan vähintään 20 kg viljanjyviä. Vähintään 90 prosenttia jyvistä tulee tilalta.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Hanhien kasvatus

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maine et Loiren departementti (49): koko alue.

***Indre et Loiren departementti (37)*:**

Langeais'n kantoni: 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 ja Villiers-au-Bouin.

***Loire-Atlantiquen departementti (44)**:*

Ancenisin kantoni: koko alue

Châteaubriantin kantoni: 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 ja Soudan

Nort-sur-Erdren kantoni: Joué-sur-Erdre, Le Cellier, Ligné, Mouzeil, Riaillé, Teillé ja Trans-sur-Erdre.

***Mayennen departementti (53)**:*

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

Château-Gontier-sur-Mayennen kantoni 2: koko alue

Château-Gontier'n kantoni: koko alue

Cossé-le-Vivienin kantoni: 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 ja Senonnes

Meslay-du-Mainen kantoni: 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 ja Villiers-Charlemagne.

***Sarthen departementti (72)**:*

Ecommoyn kantoni: Écommoy, Saint-Biez-en-Belin ja Saint-Ouen-en-Belin

Château-du-Loirin kantoni: 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 ja Thoiré-sur-Dinan

La Flèchen kantoni: koko alue

Louén kantoni: Noyen-sur-Sarthe

Le Luden kantoni: koko alue

Sablé-sur-Sarthen kantoni: koko alue

La Suze sur Sarthen kantoni: Mézeray, Parigné-le-Pôlin ja Saint-Jean-du-Bois.

***Deux-Sèvresin departementti (79)**:*

Bressuiren kantoni: koko alue

Mauléonin kantoni: koko alue

Thouarsin kantoni: koko alue

Val de Thouet'n kantoni: Airvault (entinen Airvault'n kunnan alue), 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 ja Val Vignes.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Suojattu maantieteellinen merkintä "Oie d'Anjou" perustuu tuotteen maineeseen ja laatuun. Oie d'Anjou -hanhien tuotanto ja tällä hetkellä kaupan pidetyn paistovalmiin siipikarjanlihan kasvattaminen ovat seurausta kyseisen tuotannon kehityksestä leudon meri-ilmaston, ajan mittaan sopeutuneen paikallistalouden ja kasvattajien perityn taitotiedon ansiosta. Kasvattajat ovat kyenneet hyötymään ilmasto-olosuhteista, mukauttamaan tuotantoaan ja kunnioittamaan siipikarjankasvatuksen perinteitä.

Maantieteellinen alue sijaitsee Loirejoen suistossa. Loirejoen ja meri-ilman vaikutuksesta siirtymäalue meri-ilmaston ja lauhkeahkon meri-ilmaston välillä pysyy Anjoun alueen itärajalla.

Korkeat sademäärät ja leudot lämpötilat mahdollistavat ruohon nopean kasvun keväällä, minkä lisäksi ne luovat suotuisat olosuhteet hyvin monipuoliselle kasvintuotannolle.

Koko alueen kattava tiheä hydrologinen verkko auttaa ylläpitämään ilmaston yhtenäisyyttä. Alueen kahteen osaan jakava Loirejoki ja sen molemmilta puolilta lähtevät sivujoet tuovat koko maantieteelliselle alueelle leutoa ja kosteaa meri-ilmaa.

Näiden luontoon liittyvien ominaispiirteiden perusteella maantieteellisen alueen asukkaat ovat alkaneet viljellä alueella erilaisia peltokasveja, erityisesti rehu- ja viljakasveja, jotka mahdollistavat hanhien ja muiden eläinten kasvatuksen.

Kasvattajat ovat vuosien varrella kerryttäneet huomattavaa taitotietoa kasvatusmenetelmistä, joihin kuuluvat kuoriutumisen jälkeinen hanhenpoikasten asiantunteva hoito ja edellytysten luominen niiden myöhemmälle kasvulle, pitkään jatkuva lohkosyöttö, kilpailun ehkäiseminen ruokinnassa, rehujen saatavuus ja monimuotoisuus sekä loppukasvatusprosessi.

Hanhipaisti on tärkeä ruokalaji Anjoun alueella, sillä ensimmäiset hanhitilat perustettiin alueelle jo 1400-luvulla. Alueella on siis erittäin vanhoja kasvatusperinteitä, jotka vaikuttavat osaltaan myös nykypäivän kasvattajien aitoon asiantuntemukseen.

Hanhet olivat yleisiä koko Anjoun alueella. Monien kylien nimet tulevat hanhista tai hanhiin liittyvistä tuotteista, kuten Célestin Port havainnollisti kokoamassaan, vuonna 1878 julkaistussa teoksessa *Dictionnaire historique, géographique et biographique de Maine et Loire* (Maine-et-Loiren historiallinen, maantieteellinen ja biografinen sanakirja), jota André Sarrazin ja Pascal Tellier myöhemmin päivittivät.

Hanhet kuuluvat Anjoun alueen historialliseen maatalousperintöön, mistä ovat osoituksena muun muassa kuuluisat Brissac-Quincén hanhimessut, jotka pidettiin ensi kerran vuonna 1450 ja joiden järjestäminen jatkuu edelleen, sekä Anjoun eri markkinoilla myytävien hanhien viikkohinnat. Entisaikaan hanhet olivat osa talonpoikien ylimystölle maksamia vuotuisia veroja, ja niillä oli muutenkin merkittävä rooli Anjoun alueen asukkaiden jokapäiväisessä elämässä muun muassa höyhenten ja untuvien käytön kautta.

Alueen miehet mutta erityisesti naiset (miehet työskentelivät pääasiassa karjatuotannon parissa) keskittyivät erityisen tiiviisti hanhien tuotantoon 1800-luvun puolivälistä vuoteen 1980 asti, kun parkitun hanhen nahan kysyntä oli suurimmillaan. Kysyntä kuitenkin pieneni vähitellen olemattomaksi seuraavien kymmenen vuoden aikana vuosina 1980–1990.

Anjoun alueella jatkettiin ainoastaan paistovalmiiden hanhien tuotantoa.

Oie d'Anjou -hanhet ovat perinteistä vapaana laiduntavaa siipikarjaa. Pitkä, vähintään 175 päivää kestävä kasvatusjakso vietetään enimmäkseen ulkotarhoissa, joihin hanhet päästetään viimeistään 28 päivän ikäisinä. Tarhat koostuvat jaloittelualueesta ja ruokinta-alueesta, jossa kasvaa rehuviljelykasveja. Tällainen laiduntaminen on ominainen piirre Oie d'Anjou -hanhien kasvatuksessa.

Oie d'Anjou -hanhien rehusta 70 prosenttia on viljaa ja viljavalmisteita. Lisäksi hanhille tarjotaan viljanjyviä. Näin varmistetaan, että hanhet lihovat riittävästi ja että niiden ruho täyttää asetetut vaatimukset.

Oie d'Anjou -hanhen ruholle ominaisia piirteitä ovat leveä rinta ja tietynasteinen rasvaisuus:

— jalkojen välissä oleva rasvakerrostuma

— siipien alla olevat rasvanokareet

— rinnan ja vatsan ihonalaiset rasvakerrokset.

Oie d'Anjou -hanhen erityisominaisuuksien tuotantoon liittyy erityisiä kasvatusmenetelmiä.

— Kasvattajat tekevät kaiken voitavansa varmistaakseen, että hanhenpoikaset saapuvat tilalle parhaisiin mahdollisiin olosuhteisiin. He tietävät, että hanhenpoikaset tarvitsevat kiintopisteitä elinalueellaan ja että niiden on tutustuttava nopeasti niitä hoitavaan henkilöön. Vastaanotto-olosuhteet ovat siksi erittäin tärkeitä, ja hanhenpoikasille on juteltava siitä lähtien, kun ne saapuvat tilalle. Hanhimäärän rajoittaminen kahteen 2 500 hanhen erään tilaa kohden helpottaa myös läheisemmän suhteen muodostamista lintuihin.

— Varhaisen, viimeistään 28 päivän iässä alkavan laidunkauden ansiosta hanhet voivat alkaa syödä ruohoa jo varhaisessa vaiheessa. Näin ne pääsevät toteuttamaan kasvissyöjän taipumuksiaan. Ruohon ja rehuseoksen sisältämän kuidun ansiosta ravinteet imeytyvät paremmin. Viljanjyviä aletaan lisätä rehuun, kun hanhien keskimääräinen paino on 4,2 kg.

— Nämä käytännöt ovat sidoksissa lauhkeaan, kosteaan meri-ilmastoon, ja hanhenpoikaset voidaan päästää ruohoisiin ulkotarhoihin jo varhaisessa iässä, koska ilmasto nopeuttaa ruohon kasvua keväällä.

– Pitkä laidunkausi

Hanhen keho laajenee laidunkaudella, jolloin hanhi voi syödä laitumella viljeltäviä rehukasveja.

Kasvattajien asiantuntevaan rehukasvien kylvämiseen liittyvä hanhien laiduntaminen on ratkaisevan tärkeää hyvän kehonkoostumuksen varmistamiseksi, ja näin hanhet valmistellaan myös syömään suuria määriä rehua loppukasvatusvaiheessa.

– Ratkaiseva loppukasvatusvaihe

Loppukasvatusvaiheessa lintujen on tarkoitus syödä mahdollisimman paljon kasveja, jotta ne lihovat nopeasti ja jotta rasva edistää lihaskudoksen muodostumista erityisesti rinnan alueella.

Tänä aikana hanhille annetaan niiden ruokahalun mukaisia määriä olkea syötäväksi.

Hanhille tulee tarjota kasvimassaa suolistotoiminnan hidastamiseksi, jotta viljanjyvät ja rehuseos imeytyvät tehokkaasti.

Oie d'Anjou -hanhien kasvattajien taitotieto mahdollistaa tämän tunnustetun laatutuotteen valmistamisen. Kuuluisat kokit, kuten angersilainen keittiömestari Pascal Favre d'Anne, ovat tuoneet nämä linnut huomion keskipisteeseen luomalla ainutlaatuisia reseptejä, joissa hanhien maku pääsee oikeuksiinsa. Näitä ovat esimerkiksi Oie d'Anjou -hanhesta valmistettu murekekäärepaisti herkkusienien ja sipulin kera, Oie d'Anjou -hanhenrintaa mediumina Saumur-sienien kanssa ja Oie d'Anjou -hanhenrintatartar tryffeliöljymarinoitujen sienien kera.

Oie d'Anjou -hanhi kuuluu nyt Anjoun alueen gastronomiseen perintöön, kuten *Gastronomica*-lehti kirjoitti vuonna 2013: "Oie d'Anjou -hanhi on paikallisen ruokakulttuurin helmi! Teurastuksen jälkeen hanhet valmistellaan käsin, ja tämä vaatii kolme kertaa enemmän työtä kuin ankkojen valmistelu. Hyvä 4,5 kilon hanhi maksaa noin 60 euroa ja siitä riittää syötävää 8–10 hengelle. On ilo saattaa tämä jalo lintu takaisin loppuvuoden juhlien ruokalistalle. Angersilainen Pascal Favre d'Anne ei erehtynyt lisätessään Oie d'Anjou -hanhen joulunpyhien ruokalistalle."

Hanhia on tepastellut Anjoun alueen pihamailla jo keskiajalla. Vuosisatojen ajan niiden herkullinen ja tunnistettava maku on tuonut iloa joulunpyhinä.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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