C/2025/4006

17.7.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4006)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Oie d'Anjou”

EU br.: PGI-FR-0477-AM01 – 24.4.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Oie d'Anjou”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☒ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja u kojoj se nalazi zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede i prehrambene neovisnosti

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Objašnjenje da je izmjena obuhvaćena definicijom standardne izmjene kako je navedena u članku 24. stavku 4. Uredbe (EU) br. 2024/1143:

Zahtjev za izmjenu ZOZP-a „Oie d'Anjou” ne odnosi se ni na jedan od triju slučajeva za izmjenu na razini Unije:

(a) ne uključuje promjenu naziva zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla;

(b) ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem;

(c) ne uzrokuje dodatna ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga francuska tijela smatraju da je riječ o „standardnoj” izmjeni.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Sadržaj*

Izbrisan je sadržaj u izvornoj specifikaciji.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

2. *Podnositelj zahtjeva*

Izbrisan je dio koji se odnosi na opis skupine te se zadržavaju samo ime i podaci za kontakt. Dodaje se telefonski broj.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

3. *Vrsta proizvoda*

Rubrika koja se odnosi na vrstu proizvoda, koja je prethodno bila definirana njegovim razredom, izbrisana je iz specifikacije.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

4. *Opis proizvoda*

Dodaju se sljedeći oblici stavljanja na tržište: cijela guska (operušena perad koja nije eviscerirana, s glavom, s nogama ili bez njih) i njezini izrezani komadi.

Duboko zamrzavanje dopušteno je za trupove spremne za kuhanje i izrezane komade.

Minimalne mase trupova blago su povećane:

Stavljanje trupa na tržište	Najmanja masa početnog proizvoda	Najmanja masa izmijenjenog proizvoda
Spremni za kuhanje	2,5 kg	2,7 kg
Bez debelog crijeva	2,8 kg	3,1 kg

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

5. *Definicija zemljopisnog područja*

Postupci valjenja i klanja uklanjaju se iz faza koje se odvijaju na definiranom zemljopisnom području.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

6. *Podaci koji dokazuju podrijetlo proizvoda iz zemljopisnog područja*

Dodaje se tablica s elementima sljedivosti za svaki proizvodni postupak.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

7. *Metoda proizvodnje*

— Podrubrika 5.1. Korištene pasmine

Dodaje se opis fenotipa pasmine „Oie blanche du Rhin” (bijela rajnska guska): većinom bijelo perje, plave oči, narančasti očni kapci i kljun.

Dopušteni su mužjaci.

— Podrubrika 5.2. Način uzgoja

Navodi se razdoblje tijekom kojeg se uzgajaju guske: od ožujka do lipnja, a kolju se u posljednjem tromjesečju.

Navodi se da je osoba odgovorna za uzgoj prisutna na prihvatu mladih gusaka.

— Podrubrika 5.3.1. Objekti

Navodi se da su na lokalitetu za razmnožavanje dopuštene dvije grupe do 2 500 gusaka.

Gustoća u objektu je 10 gusaka/m^2 tijekom prvih pet tjedana, a zatim 5 gusaka/m^2 tijekom narednih šest tjedana. Izbrisana je gustoća od 7 gusaka/m^2 tijekom četvrtog i petog tjedna.

Navodi se da su zgrade grijane (na prihvatu mladih gusaka), osvijetljene (prvih pet tjedana) i dobro prozračene.

Površina za kretanje koja graniči s objektom za uzgoj ograđena je mrežama. Gustoća se smanjuje s 3 na 2 guske/m^2.

— Podrubrika 5.3.2. Teren za ispašu

Ukupna površina krmnog bilja smanjuje se s 25 m^2 po guski na najmanje 15 m^2 po guski, uz zahtjev za najmanje tri različite kulture (kao zamjena za kukuruz).

Navedena je rotirajuća ispaša te je dodana minimalna površina prostora za ispašu od 2 m^2 po guski i potreba da se tijekom cijelog razdoblja ispaše osigura krmno bilje.

— Podrubrika 5.4. Prehrana

Uz krmno bilje navode se i faze prijelaza s jedne ishrane na drugu:

— ishrana u početnoj fazi: 50 % žitarice i proizvodi od žitarica (do 10 dana),

— ishrana u fazi rasta: 70 % žitarice i proizvodi od žitarica (od 10 dana dok guske ne dosegnu masu od 4,2 kg),

— zrna žitarica (od 4,2 kg do najranije 1. studenog),

— ishrana u završnoj fazi 70 % žitarica i proizvodi od žitarica (najranije od 1. listopada do klanja).

Udio žitarica i od njih dobivenih proizvoda u sastavu hrane smanjuje se na 70 %.

Dodaje se popis dopuštenih sirovina za ishranu.

Navedena je distribucija žitarica u zrnu: najmanje 90 % s gospodarstva, najmanje 20 kg po guski.

Dopuštena je distribucija grita.

— Podrubrika 5.5. Praćenje rasta gusaka

U tablici se navode glavno vaganje provedeno tijekom uzgoja gusaka i predmetni uzorak.

— Podrubrika 5.6. Značajke živih životinja prije premještanja

Kako bi se provjerio tov gusaka kojim se jamči kvaliteta proizvoda, dodano je da se sve životinje pregledavaju žive prije premiještanja: vizualna procjena i palpacija sloja masti koji se formira između nogu i masne kvržice ispod krila.

— Podrubrika 5.7. Uvjeti za premještanje, prijevoz i karenciju prije klanja

Određeno je vrijeme uskraćivanja hrane od osam sati prije premještanja.

Najdulje razdoblje između premještanja i klanja povećava se s 10 na 12 sati.

— Podrubrika 5.10. Rezanje

Razdoblje između klanja i rasijecanja određuje se na najviše četiri dana.

— Podrubrika 5.11. Duboko zamrzavanje

Razdoblje od klanja do dubokog zamrzavanja određuje se na najviše tri dana.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

8. *Nadzorno tijelo*

Ažuriraju se podaci o kontrolnom tijelu.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

9. *Označivanje*

Naslov „Označivanje” izmijenjen je u skladu sa smjernicama koje su na snazi na nacionalnoj razini s ciljem usklađivanja izrade specifikacija: Ovaj je odjeljak izbrisan i zamijenjen rečenicom u kojoj se navode obvezni regulatorni elementi.

Izbrisana je obveza stavljanja pojedinačnog broja i identiteta klaonice u kojoj je perad zaklana.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

10. *Nacionalni zahtjevi*

Odjeljak „Nacionalni zahtjevi” mijenja se u skladu s izmjenama nacionalnih zakona i propisa. Dodaje se tablica glavnih točaka koje treba provjeriti i njihove metode ocjenjivanja.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Oie d'Anjou”

EU br.: PGI-FR-0477-AM01 – 24.4.2025.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Oie d'Anjou”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 02 – MESO I JESTIVE IZNUTRICE

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Oie d'Anjou” je ptica reda guščarica. Vrsta je rajnska bijela guska, mužjaci i ženke.

Uzgaja se na otvorenom, pašnjacima i krmnim usjevima. Guske konzumiraju hranu izravno s tla što potiče razgradnju celuloze čime se ograničava opskrba vanjskim bjelančevinama.

„Oie d'Anjou” stavlja se na tržište:

— Svježa ili zamrznuta

— Trupovi klase A

— Cijela „spremna za kuhanje” (operušena perad, eviscerirana, bez glave, s tarsusom ili bez njega) bez debelog crijeva (operušena perad koja nije eviscerirana, s glavom, s nogama i iznutricama ili bez njih) ili cijela (operušena, eviscerirana, s glavom, s nogama ili bez njih);

— Svježi ili brzo smrznuti komadi trupova klase A čija najmanja masa mora iznositi najmanje 90 % definirane mase cijelih gusaka, bez kostiju ili s njima, s kožom ili bez nje.

Značajke su kranjih proizvoda sljedeće:

Stavljanje trupa na tržište	Najmanja masa	Moguće zamrzavanje
Spremni za kuhanje	2,7 kg	Da
Bez debelog crijeva	3,1 kg	Ne
Cijela guska	3,4 kg	Ne

Guska „Oie d'Anjou" ima okrugli oblik tijela sa širokim prsima: razina fileta trebala bi biti barem do visine prsne kosti.

Koža je mekana. Ima sloj masti između nogu i potkožne masne naslage na filetima i abdomenu. Ispod krila se nalazi masna kvržica.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Stočna hrana koja se konzumira izravno s tla od 28. dana starosti do završne faze nadopunjuje raspodijeljenu hranu.

Tijekom cijelog razdoblja uzgoja guske se hrane *ad libitum* u četiri faze:

Hrana raspodijeljena u seriju

Ishrana u početnoj fazi (50 % žitarice i proizvodi od žitarica)

Za mlade guske do 10 dana

Ishrana u fazi rasta (70 % žitarice i proizvodi od žitarica)

Od 10 dana dok guske ne dosegnu prosječnu masu od 4,2 kg

Zrnati proizvodi u rasutom stanju

Od trenutka kada guske dosegnu prosječnu masu od 4,2 kg do najranije 1. studenoga

Ishrana u završnoj fazi (70 % žitarice i proizvodi od žitarica)

Najranije od 1. listopada gotova hrana za životinje dodaje se žitaricama u zrnu do klanja.

Najmanje 20 kg žitarica u zrnu po guski. Najmanje 90 % mora se dobaviti s gospodarstva.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na definiranom zemljopisnom području*

Uzgoj gusaka

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Departman Indre et Loire (49): departman u cijelosti

Departman 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,

***Departman Loire-Atlantique (44)**:*

Kanton d'Ancenis: u cijelosti:

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.

***Departman 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: u cijelosti:

Kanton Château-Gontier: u cijelosti:

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.

***Departman Sarthe (72)**:*

Kanton d'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: u cijelosti:

Kanton Loué: Noyen-sur-Sarthe.

Kanton Le Lude: u cijelosti:

Kanton Sablé-sur-Sarthe: u cijelosti:

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

***Departman Deux-Sèvres (79)**:*

Kanton Bressuire: u cijelosti:

Kanton Mauléon: u cijelosti:

Kanton Thouars: u cijelosti:

Kanton Val de Thouet: Airvault (prijašnje područje općine 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. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

ZOZP „Oie d'Anjou" temelji se na njegovu ugledu i kvaliteti. Uzgoj gusaka „Oie d'Anjou" i proizvodnja peradi za pečenje koja se danas stavlja na tržište rezultat su razvoja postupka proizvodnje, blage oceanske klime, lokalnih gospodarstava te znanja i umijeća poljoprivrednika koji su se prilagodili klimatskim uvjetima i izgradili tradiciju uzgoja.

Zemljopisno područje nalazi se uz donji dio sliva rijeke Loire. Utjecaj rijeke Loire i njezinih ušća stvara prijelaznu oceansku klimu sve do istočne granice regije Anjou.

Padaline i blage temperature omogućuju rast trave u proljeće, ali i stvaranje povoljnih uvjeta za uzgoj raznolikih usjeva.

Gustoća hidrološke mreže koja se prostire cijelim zemljopisnim područjem pridonosi njegovoj jedinstvenoj klimi. Zahvaljujući rijeci Loire koja ga dijeli na dva dijela, u zemljopisno područje prodire blagi i vlažni morski zrak koji se zatim prenosi njenim pritocima s lijeve i desne obale.

Lokalno stanovništvo je na tom zemljopisnom području uzgajalo raznolike usjeve, uključujući krmno bilje i žitarice, što je omogućilo uzgoj stoke, ali i gusaka.

Uzgajivači su tijekom godina stekli znanje o elementima uzgoja, kao što su: kontrola vigoroznosti mladih gusaka, uvjeti njihova rasta s dugim razdobljem ispaše uz rotirajuću ispašu, hranjenje s jednakim pristupom hrani, dostupnost i raznolikost stočne hrane koja je na raspolaganju, završna faza hranjenja.

Važnostgusaka za pečenje u regiji Anjou proizlazi iz dugotrajne tradicije uzgoja gusaka na tom području do 15. stoljeća. Ta tradicija uključuje metode uzgoja koje su postale temelj stručnog znanja modernih uzgajivača.

Guske su bile rasprostranjene svugdje u regiji Anjou: bile su toliko zastupljene da mnogi gradovi i naselja u toj regiji nose nazive povezane s guskom ili njenim proizvodima, što potvrđuje Célestin Port u djelu *Dictionnaire historique, géographique et biographique de Maine-et-Loire* (Povijesni, geografski i biografski rječnik departmana Maine-et-Loire) objavljenom 1878. godine, koje su kasnije revidirali i ažurirali André Sarrazin i Pascal Tellier.

Guska je tako postala dio povijesne poljoprivredne baštine regije Anjou, čemu svjedoči poznati sajam gusaka u općini Brissac Quincé, koji je aktivan od 1450. pa sve do danas, kao i tržišni popisi za guske i tržnice u regiji Anjou. U to su vrijeme guske bile dio godišnjih davanja seljaka gospodarima i već su imale značajnu ulogu u svakodnevnom životu ljudi u Anjouu, osobito kroz korištenje perja i paperja.

Lokalno stanovništvo, a posebno žene (jer su muškarci uglavnom bili angažirani na proizvodnji stoke), počelo se intenzivnije baviti proizvodnjom gusaka od sredine 19. stoljeća pa sve do 1980. godine, kako bi opskrbilo tržište koje je tada cvjetalo, osobito kroz proizvodnju guščje kože. To se tržište postupno smanjivalo i nestalo krajem 20. stoljeća.

U regiji Anjou nastavile su se uzgajati isključivo guske za pečenje.

„Oie d'Anjou" uzgaja se na otvorenom. Taj proces traje najmanje 175 dana i uglavnom se odvija na otvorenom prostoru kojem guske imaju pristup od najkasnije 28. dana. Riječ je o području na kojem guske borave, ali i na kojem se hrane zbog uzgoja krmnog bilja: to je tipična ispaša za guske „Oie d'Anjou".

Hrana za guske „Oie d'Anjou" sastoji se od 70 % žitarica i proizvoda od žitarica. Daju im se i žitarice u zrnu kako bi se osigurala odgovarajuća razina masnoće i željeni oblik trupa.

Naime, „Oie d'Anjou" karakteristična je po obliku tijela sa širokim prsima i masnoći:

— sloj masti između nogu,

— masna kvržica ispod krila,

— potkožne masne naslage na filetima i dijelu abdomena.

Kako bi se dobio proizvod „Oie d'Anjou" s karakterističnim svojstvima, proizvodnja se odvija primjenom posebnih odredbi za njegov uzgoj,

— uzgajivači ulažu velike napore kako bi peradi osigurali najbolje uvjete. Znaju da mlade guske trebaju imati smjernice u svom okruženju i da se moraju brzo priviknuti na osobu koja se o njima brine. Na primjer, od ključne je važnosti da uzgajivač bude na prihvatu te da razgovara s njima čim dođu na gospodarstvo. Odnos poljoprivrednika i njegovih gusaka određuje i broj peradi koji je ograničen na 2 500 gusaka po gospodarstvu,

— ispaša u ranoj fazi, a najkasnije nakon 28 dana, omogućuje da se guske naviknu na prehranu biljem. Vlakna omogućuju bolju apsorpciju hranjivih tvari iz trave, ali i iz krmne smjese koja se daje prije nego što se uvedu žitarice, kada guske dostignu prosječnu težinu od 4,2 kg

— te su prakse povezane s oceanskom, blagom i vlažnom klimom, koja omogućuje rani izlazak ptica na ispašu i brz rast trave u rano proljeće.

dugo razdoblje ispaše.

Razvoj prsnog koša i njegova širina postižu se tijekom razdoblja ispaše, kada guske konzumiraju hranu s tla.

Ispaša gusaka, koja se bazira na znanju uzgajivača o uzgoju stočne hrane, ključna je za postizanje dobre tjelesne građe, jer priprema gusku da u završnoj fazi uzgoja unosi veće količine hrane.

ključna završna faza

Tijekom završne faze uzgoja guske konzumiraju što više biljne hrane radi bržeg tovljenja, a dio masnoće se pritom pretvara u mišićnu masu, osobito u prsnom dijelu (filetima).

Tijekom tog razdoblja guskama se daje i slama.

Mora im se davati biljna hrana kako bi se osigurala kvalitetna probava i apsorpcija žitarica i krmnih smjesa.

Vještina stečena kroz uzgoj gusaka „Oie d'Anjou" omogućuje dobivanje proizvoda čija je kvaliteta široko priznata. Poznati kuhari kao što je Pascal Favre d'Anne, glavni kuhar u Angersu, pokazali su da cijene tu proizvodnju tako što su gusku uključili u svoje izvorne recepte: Okruglice od guske Anjou s *duxellesom* od gljiva, guščja prsa sa Saumur gljivama, tartar od guščjih prsa s gljivama u umaku od tartufa.

„Oie d'Anjou" sada je dio gastronomske baštine regije Anjou, o čemu svjedoči časopis Gastronomica iz 2013. „Guska iz Anjoua, lokalna gastronomska baština!" Nakon klanja guske se pripremaju ručno i zahtijevaju trostruko više posla od patke. Za gusku od oko 4,5 kilograma potrebno je izdvojiti oko 60 €, čime ćete usrećiti od 8 do 10 uzvanika. Poseban je užitak uključiti ovu vrsnu pticu na blagdanski jelovnik. Pascal Favre d'Anne, poznati kuhar iz Angersa, nije pogriješio. Na svoj je blagdanski jelovnik stavio gusku iz Anjoua.

Guske se u regiji Anjou uzgajaju još od srednjeg vijeka. Već je tada prepoznata njihova kvaliteta te su postale sastavni dio božićnih svečanosti.

Upućivanje na objavu specifikacije

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