C/2025/4006

2025.7.17.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/4006)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Oie d'Anjou"

EU-szám: PGI-FR-0477-AM01 – 2025.4.24.

1. **A termék elnevezése**

„Oie d'Anjou"

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☒ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium)

6. **Standard módosításként való minősítés**

Annak indoklása, hogy a módosítás(ok) miért minősül(nek) az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak:

Az „Oie d'Anjou" OFJ módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítást képező három helyzet egyikébe sem, nevezetesen:

a) nem jár az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének megváltoztatásával;

b) nem jelenti a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenné válásának veszélyét;

c) nem von magával további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításra vonatkozik.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *Tartalomjegyzék*

Az eredeti termékleírás tartalomjegyzékét törölték.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

2. *A kérelmező*

A csoportosulásra vonatkozó részt törölték, így csak a név és az elérhetőség maradt meg. A szöveg kiegészült a csoportosulás telefonszámával.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

3. *A termék típusa*

A termékleírásból törölték a korábban a termék osztálya által meghatározott terméktípusra vonatkozó szakaszt.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

4. *A termék leírása*

A termék leírása a következőkkel egészült ki: egész liba (kopasztva, nem kibelezve, fejjel együtt, illetve lábbal vagy anélkül) és annak darabolt részei.

A konyhakész hasított test és a darabolt részek esetében engedélyezett a fagyasztás.

A hasított testek minimális súlya kismértékben emelkedett:

A hasított test kiszerelése	Legkisebb kezdeti súly	Legkisebb módosított súly
Konyhakész	2,5 kg	2,7 kg
Előkészítve	2,8 kg	3,1 kg

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

5. *A földrajzi terület körülhatárolása*

A keltetést és a vágást törölték azon szakaszok közül, amelyeket a körülhatárolt területen belül kell elvégezni.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

6. *A terméknek a területről való származását igazoló elemek*

A szöveg kiegészült az egyes előállítási szakaszok nyomonkövethetőségét igazoló elemek táblázatával.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

7. *Az előállítás módja*

— 5.1. alszakasz: Felhasznált fajta

A szöveg kiegészült a fehér rajnamenti lúd fenotípusának leírásával: többnyire fehér tollazat, kék szem, narancssárga szemhéj és csőr.

A hímivarú libák engedélyezettek.

— 5.2. alszakasz: Tartásmód

Meghatározásra került a libák tartási időszaka: az állatokat március és június között telepítik a baromfiházba, és az utolsó negyedévben vágják le.

Rögzítették, hogy a kislibák átvételekor jelen kell lennie a tartásért felelős személynek.

— 5.3.1. alszakasz: Épületek

Kikötötték, hogy egy állattartó gazdaságban két, legfeljebb 2 500 libából álló tétel engedélyezett.

A beltéri állománysűrűség öthetes korig 10 liba/m^2, majd hathetes kortól 5 liba/m^2 értékre van beállítva. A negyedik és ötödik hét közötti 7 liba/m^2 értékű állománysűrűséget törölték.

Jelezték, hogy az épületekben biztosítani kell a fűtést (a kislibák átvételekor), a világítást (öt héten keresztül) és a megfelelő szellőzést.

A baromfiházhoz kapcsolódó, szalmával borított kifutót felső hálóval tervezik. E területen az állománysűrűséget négyzetméterenként 3-ról 2 libára csökkentették.

— 5.3.2. alszakasz: Szabadtéri kifutók

A legeltetési összterületet 25 /m^2/liba értékről legalább15 /m^2/liba értékre csökkentették, azzal a kötelezettséggel, hogy legalább három különböző növénykultúrát kell termeszteni (a kukorica helyett).

A ciklikus legeltetést libánként legalább 2 m^2-es zárt legeltetési terület hozzáadásával és annak előírásával határozzák meg, hogy a teljes legeltetési időszak alatt lábon álló takarmánynövényeket kell biztosítani.

— 5.4. alszakasz: Takarmány

A legeltetés mellett a takarmányváltási fázisokat is meghatározták:

— indító táp: 50 % gabonafélék és gabonaszármazékok (0–10 nap),

— nevelő táp: 70 % gabonafélék és gabonaszármazékok (10 nap és 4,2 kg között),

— gabonamagvak (4,2 kg-tól legalább november 1-jéig),

— befejező táp: 70 % gabonafélék és gabonaszármazékok (legkorábban október 1-jétől a vágásig).

A gabonafélék és származékaik arányát a takarmány összetételének 70 %-ára csökkentették.

A szöveg kiegészült az engedélyezett takarmány-alapanyagok listájával.

Meghatározták a gabonamagvak bontását: legalább 90 % a gazdaságban termesztett, legalább 20 kg libánként.

A zúzakavics etetése engedélyezett.

— 5.5. alszakasz: A libák növekedésének nyomon követése

Egy táblázat tartalmazza a libatartás során elvégzett főbb méréseket és a mintavételezést.

— 5.6. alszakasz: Az élő madarak kitelepítés előtti jellemzői

A libák zsírrétegének ellenőrzése és minőségük garantálása érdekében az a kiegészítés történt, hogy az állományból való kivonásuk előtt minden madarat élő állaton végzett vizsgálatnak kell alávetni: ez a lábak közötti zsírlerakódások és a szárny alatti zsírmirigyek szemrevételezését és tapintásos értékelését jelenti.

— 5.7. alszakasz: A kitelepítés, a szállítás és a vágás előtti pihentetés feltételei

A takarmányelvonás időtartamát a kitelepítést megelőző nyolc órában határozták meg.

A kitelepítés és a vágás közötti maximális időtartamot 10 óráról 12 órára növelték.

— 5.10. alszakasz: Darabolás

A vágás és a darabolás közötti időszak hosszát legfeljebb négy napban állapították meg.

— 5.11. alszakasz: Fagyasztás

A vágás és a fagyasztás közötti időszak hosszát legfeljebb három napban állapították meg.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

8. *Ellenőrző szerv*

Aktualizálták az ellenőrző szerv nevét és elérhetőségét.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

9. *Címkézés*

A „Címkézés” szakaszt a termékleírások kidolgozásának harmonizálását célzó nemzeti iránymutatásoknak megfelelően módosították: a korábbi bekezdést törölték és a kötelező szabályozási elemeket meghatározó mondattal váltották fel.

Törölték az egyedi szám feltüntetésére és a libák vágását végző vágóhíd azonosítására vonatkozó követelményt.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

10. *Nemzeti követelmények*

A „Nemzeti követelmények” szakasz a nemzeti jogszabályok és szabályok változásának megfelelően módosult. A szövegbe bekerült egy táblázat a főbb ellenőrizendő tételekkel és az alkalmazandó értékelési módszerekkel.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Oie d’Anjou”

EU-szám: PGI-FR-0477-AM01 – 2025.4.24.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Oie d’Anjou”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 02 – HÚS ÉS ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS VÁGÁSI MELLÉKTERMÉKEK ÉS BELSŐSÉGEK

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az „Oie d’Anjou” libák az *Anseriformes* rendbe tartozó fehér rajnamenti lúd faj hím és nőivarú egyedeit jelentik.

Szabadtartásos nevelésük füves kifutókon történő legeltetésen és takarmánynövényeken alapul. E tartásmód keretén belül kihasználható az „Oie d’Anjou” libák növényi cellulóz emésztését lehetővé tévő természetes képessége azáltal, hogy lábon álló növényeket fogyasztanak, korlátozva ezzel a külső fehérjeforrások bevitelét.

Az „Oie d’Anjou” liba forgalomba hozatala a következők szerint történik:

— frissen vagy – kiszereléstől függően – fagyasztva,

— A osztályú hasított testként,

— egészben, konyhakész állapotban (kopasztva, kibelezve, fej nélkül, illetve csüddel és belsőséggel vagy ezek nélkül), előkészítve (kopasztva, kibelezve, fejjel együtt, illetve csüddel és belsőséggel vagy ezek nélkül), vagy egészben (kopasztva, nem kibelezve, fejjel együtt, illetve lábbal vagy anélkül),

— frissen vagy fagyasztva, az egész madárra megállapított súly legalább 90 %-át elérő súlyú hasított test A osztályú darabjaiként, csonttal vagy csont nélkül, bőrrel vagy bőr nélkül.

E késztermékek jellemzői a következők:

A hasított test kiszerelése	Legkisebb súly	Fagyasztás lehetséges
Konyhakész	2,7 kg	Igen
Előkészítve	3,1 kg	Nem
Egész liba	3,4 kg	Nem

Az „Oie d'Anjou" liba hasított teste kerek, széles mellrésszel: a mellrész legalább a mellcsont szintjén helyezkedik el.

A bőr puha. A lábak között zsírréteg, a mellrészen és a hason pedig bőr alatti zsírlerakódás található. A szárnyak alatt kemény zsírmirigy található.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A 28 napos korban kiengedett madarak egészen a befejező szakaszig lábon álló takarmánynövényeket fogyasztanak és szalmával borított kifutókon tartózkodnak.

A tartási időszak négy különböző etetési szakaszra oszlik, amelyek során a libák *ad libitum* módon kapják a takarmányt:

Tételenként biztosított takarmány

Indító táp (50 % gabona és gabonaszármazékok)

0–10 napos kislibák.

Nevelő táp (70 % gabona és gabonaszármazékok)

A libák 10 napos korától a 4,2 kg-os átlagsúly eléréséig.

Gabonamagvak

A 4,2 kg-os átlagsúly elérésétől legkorábban november 1-jéig.

Befejező táp (70 % gabona és gabonaszármazékok)

Legkorábban október 1-jétől egészen a vágásig a befejező tápot a gabonamagvakhoz keverik.

Minden liba legalább 20 kg gabonamagvat kap. A gabonamagvak legalább 90 %-a a gazdaságból származik.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A libák tartása

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

–

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Maine et Loire megye (49): teljes egészében.

Indre et Loire megye (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 és Villiers-au-Bouin.

Loire-Atlantique megye (44):

Ancenis kanton: teljes egészében;

Châteaubriant 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 és Soudan;

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

Mayenne megye (53):

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

Château-Gontier-sur-Mayenne kanton 2: teljes egészében;

Château-Gontier kanton: teljes egészében;

Cossé-le-Vivien 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 és Senonnes;

Meslay-du-Maine 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 és Villiers-Charlemagne.

Sarthe megye (72):

Ecommoy kanton: Écommoy, Saint-Biez-en-Belin és Saint-Ouen-en-Belin;

Château-du-Loir 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 és Thoiré-sur-Dinan.

La Flèche kanton: teljes egészében;

Loué kanton: Noyen-sur-Sarthe.

Le Lude kanton: teljes egészében;

Sablé-sur-Sarthe kanton: teljes egészében;

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

Deux-Sèvres megye (79):

Bressuire kanton: teljes egészében;

Mauléon kanton: teljes egészében;

Thouars kanton: teljes egészében;

Val de Thouet kanton: Airvault (Airvault település korábbi területe), 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 és Val en Vignes.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az „Oie d'Anjou" OFJ alapját a hírnév és a minőség képezi. Az „Oie d'Anjou" liba előállítása és a jelenleg forgalmazott, sütésre kész baromfi tartása ezen előállítás fejlődéséből ered, amely az enyhe, óceáni éghajlatnak, az idők során alkalmazkodó helyi gazdaságnak és a mezőgazdasági termelők ősi szakértelmének köszönhető, akik képesek voltak alkalmazkodni és kiaknázni az éghajlati adottságok előnyeit, miközben a baromfitenyésztés hagyományára támaszkodtak.

A földrajzi terület a Loire folyó alsó szakaszának medencéjében található. A Loire és a beáramló tengeri levegő hatása az óceáni éghajlat és a többé-kevésbé módosult óceáni éghajlat közötti átmeneti övezetet hoz létre az Anjou régió keleti határán.

A nagy csapadékmennyiség és az enyhe hőmérséklet nemcsak a fű gyors növekedését teszi lehetővé tavasszal, hanem kedvező feltételeket teremt az igen változatos növénytermesztéshez is.

Az egész területet sűrűn átszövő vízhálózat hozzájárul a terület egységes éghajlatának fenntartásához. A földrajzi területre beáramló enyhe, nedves tengeri levegőt a területet kettészelő Loire mellékfolyói szállítják tovább mindkét part mentén.

E természeti jellemzőkre támaszkodva a földrajzi terület lakói sokféle szántóföldi növényt termesztenek, különösen takarmánynövényeket és gabonaféléket, amelyek libák és más állatok tartását teszik lehetővé.

Az évek során a mezőgazdasági termelők jelentős szakértelmet szereztek a tartásmódok terén, ideértve a kislibák keltetését követő szakszerű állattartást és a növekedési feltételek biztosítását hosszú időn át végzett rotációs legeltetéssel, a versengésmentes takarmányozást, a takarmányok rendelkezésre állását és változatosságát, valamint a befejezési szakaszt.

A sült liba fontossága az Anjou régióban azzal magyarázható, hogy már a 15. században megjelentek itt a libatartó gazdaságok, ami a mai mezőgazdasági termelők valódi szakértelmét alátámasztó, nagyon régi tartási gyakorlatok tanúbizonyságát jelenti.

A libák az egész Anjou régióban elterjedtek voltak. Számos falu és tanya elnevezése libára vagy libából készült termékekre utal, amint azt a Célestin Port összeállításában 1878-ban megjelent, majd André Sarrazin és Pascal Tellier által frissített *Dictionnaire historique, géographique et biographique de Maine et Loire* [Maine-et-Loire történelmi, földrajzi és életrajzi szótára] is szemlélteti.

A libák az Anjou régió történelmi mezőgazdasági örökségének részét képezik, amit az 1450-ben indult és ma is megrendezett híres Brissac-Quincé libavásár, valamint az Anjou számos piacán értékesített libák heti árlistái is tanúsítanak. Akkoriban a libák a földművesek által az arisztokráciának fizetett éves adó részét képezték, és már akkor is fontos szerepet játszottak az Anjou régió lakóinak mindennapi életében, többek között tolluk és pelyhük felhasználása révén.

A régióban élő férfiaknak és főleg a nőknek (mivel a férfiak főként marhatenyésztésben dolgoztak) a 19. század közepétől 1980-ig különösen fontos szerep jutott a libatartásban, hogy kielégítsék a cserzett libabőr iránt akkoriban még élénk keresletet. E kereslet később fokozatosan csökkent, majd az 1980 és 1990 közötti tíz év során teljesen megszűnt.

Anjou régió libatenyésztése továbbra is kizárólag a sütésre kész termékek piacát látta el.

Az „Oie d'Anjou" liba hagyományos szabadtartású baromfi. A madarak a hosszú (legalább 175 napos) tartási időszakot többnyire szabadtéri kifutókon töltik, ahová legkésőbb 28 napos korukban juthatnak ki. A kifutók egy mozgási területből és az ott termesztett takarmányt tartalmazó etetési területből állnak: ez a legeltetés jelenti az „Oie d'Anjou" libák tartásának sajátos jellemzőjét.

Az „Oie d'Anjou" libák takarmányának 70 %-át gabonafélék és gabonaszármazékok teszik ki. A hizlaláshoz és a hasított test szabványoknak való megfelelése érdekében gabonamagvakat is kapnak.

Az „Oie d'Anjou" liba hasított testét a széles mellrész és a hizlalás sajátos foka jellemzi:

— lábak közötti zsírlerakódás,

— szárnyak alatti zsírmirigyek,

— bőr alatti zsírlerakódás a mellrészen és a hason.

Az „Oie d'Anjou" jellegzetes tulajdonságainak kialakítása érdekében a tartási folyamat során speciális eljárásokat alkalmaznak.

— A mezőgazdasági termelők mindent megtesznek ahhoz, hogy a kislibák a legjobb körülmények közé kerüljenek. Tudják, hogy a kislibáknak jelölésekre van szükségük a tartózkodási helyükön, és hogy gyorsan meg kell ismerniük a gondozójukat. Lényegesek tehát a fogadási körülmények, és az is fontos, hogy az állatokhoz a megérkezés pillanatától kezdve beszéljenek. Az állományméret korlátozása – gazdaságonként legfeljebb kétszer 2 500 liba – is segíti a mezőgazdasági termelőket a madarakkal való szoros kapcsolat kialakításában.

— A legkésőbb 28 napos korban történő szabadba engedés lehetővé teszi, hogy a libák már korán elkezdjék a növényevő természetükkel összhangban álló fűfogyasztást. A rost a fűben és a kapott takarmánykeverékben lévő tápanyagok jobb felszívódását biztosítja már azelőtt, hogy a 4,2 kg-os átlagsúly elérésekor bevezetésre kerülnek a gabonamagvak.

— E gyakorlatok az enyhe, nedves óceáni éghajlathoz kapcsolódnak, amely megkönnyíti a kislibák korai kiengedését a szabadtéri kifutókra, tavasszal pedig a fű gyors növekedését eredményezi.

Hosszú legeltetési időszak

A libatest a legeltetési időszakban szélesedik, amikor a libák lábon álló takarmánynövényeket legelnek.

A libák legeltetése – amely a takarmánynövények vetésével kapcsolatos gazdálkodói szakértelemhez kapcsolódik – döntő szerepet játszik a jó testforma elérésében, mivel felkészíti a libát arra, hogy a befejező szakaszban nagy mennyiségeket fogyasszon.

A döntő fontosságú befejező szakasz

A befejező szakaszban a madaraknak a lehető legtöbb növényi táplálékot kell fogyasztaniuk a gyors hizlalás és a zsír egy részének az izomszövet építésére történő használata érdekében, különösen a mellben.

Ezen időszak alatt a libákat *ad libitum* módon etetik szalmával.

A bélmozgás lassításához, valamint a gabonamagvak és a takarmánykeverék hatékony felszívódásához továbbra is növényi táplálékot kell biztosítani számukra.

Az „Oie d'Anjou" libák tartása során alkalmazott szakértelem elismert minőségű termék előállítását teszi lehetővé. A híres séfek – köztük Pascal Favre d'Anne, Angers egyik főszakácsa – az alapanyagból a legjobbat kihozó eredeti receptek útján hívták fel a figyelmet a madarakra; Oie d'Anjou libaballotin gombapéppel, közepesen-félig átsütött Oie d'Anjou libamellfilé Saumur gombával, valamint Oie d'Anjou libamell tartár, szarvasgombaolajban pácolt gombával.

Az „Oie d'Anjou" liba ma már az Anjou régió gasztronómiai örökségének a része, amint azt a *Gastronomica* folyóirat 2013-ban megerősítette: „Az Oie d'Anjou liba, a helyi gasztronómiai kincs! A vágás után a libát kézzel készítik elő, ami a kacsához képest háromszor nagyobb munkát jelent. Egy jó 4,5 kg-os liba körülbelül 60 euróba kerül, és 8–10 főnek elegendő. Nagy öröm, hogy ez a nemes madár visszakerült az év végi menübe. Pascal Favre d'Anne, a híres angers-i séf nem tévedett. Az ünnepi menüjébe felvette az Oie d'Anjou libát."

A liba a középkor óta az Anjou régió tanyáinak egyik jellegzetes állata. Azóta is elismert ízének köszönhetően mindenkinek örömet szerez az ünnepi időszakban.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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