C/2025/4006

17.7.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/4006)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Oie d'Anjou»

N. UE: PGI-FR-0477-AM01 — 24.4.2025

1. **Nome del prodotto**

«Oie d'Anjou»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☒ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Spiegazione dei motivi per cui la modifica o le modifiche rientrano nella definizione di modifica ordinaria di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143

La domanda di modifica dell'IGP «Oie d'Anjou» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in particolare:

a) non comprende un cambiamento del nome dell'indicazione geografica protetta;

b) non rischia di annullare il legame con la zona geografica;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Sommario*

Il sommario presente nel disciplinare iniziale è eliminato.

La modifica non incide sul documento unico.

2. *Il richiedente*

La parte relativa alla descrizione del gruppo è eliminata. Sono mantenuti solo il nome e i relativi recapiti. Sono aggiunti i suoi recapiti telefonici.

La modifica non incide sul documento unico.

3. *Tipo di prodotto*

La sezione relativa al tipo di prodotto, in precedenza definito mediante la classe, è soppressa nel disciplinare.

La modifica incide sul documento unico.

4. *Descrizione del prodotto*

Sono aggiunte le precisazioni seguenti: oca intera (pollame spennato, non eviscerato, con testa, con o senza zampe) e ritagli di carne.

Il surgelamento è autorizzato per la presentazione in carcasse pronte per la cottura e i tagli porzionati.

I pesi minimi delle carcasse sono stati leggermente aumentati:

Presentazione carcassa	Pesi minimi iniziali	Pesi minimi modificati
Pronta per la cottura (PAC)	2,5 kg	2,7 kg
Privata dell'intestino	2,8 kg	3,1 kg

La modifica incide sul documento unico.

5. *Delimitazione della zona geografica*

La cova e la macellazione sono rimosse dalle fasi che devono avvenire nella zona geografica delimitata.

La modifica incide sul documento unico.

6. *Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica*

È aggiunta una tabella che illustra gli elementi di tracciabilità in ogni fase della produzione.

La modifica incide sul documento unico.

7. *Metodo di produzione*

— Sottosezione 5.1 «Razza utilizzata»

È aggiunta la descrizione del fenotipo della razza «Oca bianca del Reno»: piumaggio prevalentemente bianco, occhi azzurri, palpebre e becco arancioni.

I maschi sono autorizzati.

— Sottosezione 5.2 «Modalità di allevamento»

Si specifica il periodo di allevamento delle oche: sono messe in allevamento da marzo a giugno e macellate nell'ultimo trimestre.

Si riporta che la persona responsabile dell'allevamento è presente al ricevimento degli ochini.

— Sottosezione 5.3.1 «Strutture di stabulazione»

Si specifica che in un sito di allevamento sono autorizzati due gruppi di massimo 2 500 oche.

La densità nella struttura di stabulazione è fissata a 10 oche/m^2 fino a 5 settimane, poi a 5 oche/m^2 a 6 settimane. È stata eliminata la densità di 7 oche/m^2 durante la quarta e la quinta settimana.

Si specifica che le strutture sono riscaldate (al ricevimento degli ochini), illuminate (per 5 settimane) e ben ventilate.

L'area per l'esercizio fisico ricoperta di paglia adiacente alla struttura di allevamento è disposta sotto reti. In essa, la densità è ridotta da 3 a 2 oche/m^2.

— Sottosezione 5.3.2 «Aree di pascolo»

La superficie complessiva dell'area di pascolo foraggero è ridotta da 25 m^2/oca a un minimo di 15 m^2/oca, con un requisito di rotazione di almeno tre colture diverse (in sostituzione del mais).

Si precisa il pascolo a rotazione con l'aggiunta di una superficie minima di recinti di pascolo di 2 m^2/oca e la necessità di fornire foraggio non falciato per tutto il periodo di pascolo.

— Sottosezione 5.4 «Alimentazione»

A integrazione dell'area di pascolo foraggero, sono specificate le fasi di transizione tra mangimi:

— mangime starter: 50 % di cereali e derivati dei cereali (da 0 a 10 giorni),

— mangime per la crescita: 70 % di cereali e derivati dei cereali (da 10 giorni a 4,2 kg),

— cereali in chicchi (da 4,2 kg fino ad almeno il 1º novembre),

— mangime di finissaggio: 70 % di cereali e derivati dei cereali (non prima del 1º ottobre fino alla macellazione).

La percentuale di cereali e derivati è ridotta al 70 % nella composizione del mangime.

È aggiunto un elenco di materie prime autorizzate nel mangime.

È specificata la distribuzione di cereali in chicchi: minimo 90 % proveniente dall'azienda, almeno 20 kg/oca.

È autorizzata la distribuzione di grit.

— Sottosezione 5.5 «Monitoraggio della crescita delle oche»

Una tabella descrive le pesature principali effettuate durante l'allevamento delle oche e il campione interessato.

— Sottosezione 5.6 «Caratteristiche degli animali vivi prima del prelievo»

Per controllare l'ingrasso delle oche a garanzia della qualità del prodotto, si aggiunge che tutti gli animali sono esaminati vivi prima di essere prelevati: valutazione visiva e palpazione della sacca di grasso tra le zampe e della noce di grasso sotto l'ala.

— Sottosezione 5.7 «Condizioni per il prelievo, il trasporto e l'attesa prima della macellazione»

È specificato il tempo di digiuno di 8 ore prima del prelievo.

Il tempo massimo tra il prelievo dell'animale e la macellazione è aumentato da 10 a 12 ore.

— Sottosezione 5.10 «Taglio»

È definito un tempo massimo di 4 giorni tra la macellazione e il taglio.

— Sottosezione 5.11 «Surgelamento»

È definito un tempo massimo di 3 giorni tra la macellazione e il surgelamento.

La modifica incide sul documento unico.

8. *Struttura di controllo*

Sono aggiornati l'identità e i recapiti della struttura responsabile del controllo.

La modifica non incide sul documento unico.

9. *Etichettatura*

La sezione «Etichettatura» è modificata in applicazione delle norme vigenti a livello nazionale volte ad armonizzare la redazione dei disciplinari: il paragrafo attuale è eliminato e sostituito da una frase che riporta gli elementi normativi obbligatori.

L'obbligo di apporre il numero individuale e l'identità del macello che ha macellato il pollame è eliminato.

La modifica incide sul documento unico.

10. *Requisiti nazionali*

In applicazione dei cambiamenti legislativi e normativi nazionali, la sezione «Requisiti nazionali» è modificata. È aggiunta una tabella contenente i punti principali da sottoporre a controllo e il rispettivo metodo di valutazione.

La modifica non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Oie d'Anjou»

N. UE: PGI-FR-0477-AM01 — 24.4.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome (della DOP o dell'IGP)**

«Oie d'Anjou»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 02 — CARNI E FRATTAGLIE COMMESTIBILI

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

L'«Oie d'Anjou» è un volatile dell'ordine degli anseriformi e della specie oca bianca del Reno, maschio o femmina.

È allevata all'aperto, al pascolo su aree erbose e con colture foraggere. Questa modalità di allevamento consente all'«Oie d'Anjou» di esprimere la sua naturale capacità di digerire la cellulosa vegetale consumando foraggio non falciato e limitando così l'apporto di proteine esterne.

L'«Oie d'Anjou» è commercializzata nelle modalità seguenti:

— fresca o, a seconda della presentazione, surgelata;

— carcasse di classe A;

— intera «pronta per la cottura» (PAC: oche spennate, eviscerate, senza testa con o senza tarso), private dell'intestino (oche spennate, eviscerate, con testa, con o senza zampe e frattaglie) o intere (oche spennate, non eviscerate, con testa, con o senza zampe);

— tagli porzionati freschi o surgelati di classe A provenienti da carcasse il cui peso minimo non può essere inferiore al 90 % del peso definito per le oche intere, disossate o meno, con o senza pelle.

Le caratteristiche dei prodotti finiti sono le seguenti:

Presentazione carcassa	Peso minimo	Surgelamento possibile
Pronta per la cottura (PAC)	2,7 kg	Sì
Privata dell'intestino	3,1 kg	No
Oca intera	3,4 kg	No

L'«Oie d'Anjou» presenta una conformazione della carcassa rotonda con petto ben sviluppato: livello dei filetti almeno all'altezza dello sterno.

La pelle è morbida. Una sacca di grasso scende nella zona tra le zampe con depositi di grasso sottocutaneo a livello dei filetti e dell'addome. Sotto le ali è presente una noce di grasso compatta.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il foraggio non falciato consumato dal momento dell'uscita su aree di pascolo a 28 giorni fino al finissaggio nell'area di esercizio fisico ricoperta di paglia integra l'alimentazione distribuita.

Durante tutto il periodo di allevamento si distinguono quattro fasi di alimentazione durante le quali le oche hanno a disposizione mangime a volontà:

Mangime somministrato al gruppo

Mangime starter (50 % di cereali e derivati dei cereali)

Ochini di 0-10 giorni

Mangime per la crescita (70 % di cereali e derivati dei cereali)

Da 10 giorni fino a quando le oche raggiungono il peso medio di 4,2 kg

Cereali in chicchi

Dal momento in cui le oche raggiungono il peso medio di 4,2 kg fino ad almeno il 1º novembre

Mangime di finissaggio (70 % di cereali e derivati dei cereali)

Non prima del 1º ottobre, il mangime di finissaggio è integrato ai cereali in chicchi fino alla macellazione.

La distribuzione di cereali in chicchi è di almeno 20 kg per oca. Tale mangime proviene per almeno il 90 % dall'azienda.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Allevamento delle oche

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Dipartimento di Maine-et-Loire (49): per intero.

Dipartimento dell'Indre-et-Loire (37):

cantone di 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.

***Dipartimento della Loire-Atlantique (44)*:**

cantone d'Ancenis: per intero;

cantone di 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;

cantone di Nort-sur-Erdre: Joué-sur-Erdre, Le Cellier, Ligné, Mouzeil, Riaillé, Teillé, Trans-sur-Erdre.

***Dipartimento della Mayenne (53)*:**

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

cantone di Château-Gontier-sur-Mayenne 2: per intero;

cantone di Château-Gontier: per intero;

cantone di 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.

cantone di 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.

***Dipartimento della Sarthe (72)*:**

cantone d'Ecommoy: Écommoy, Saint-Biez-en-Belin, Saint-Ouen-en-Belin;

cantone di 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;

cantone di La Flèche: per intero;

cantone di Loué: Noyen-sur-Sarthe;

cantone di Le Lude: per intero;

cantone di Sablé-sur-Sarthe: per intero;

cantone di La Suze su Sarthe: Mézeray, Parigné-le-Pôlin, Saint-Jean-du-Bois.

***Dipartimento delle Deux-Sèvres (79)*:**

cantone di Bressuires: per intero;

cantone di Mauléon: per intero;

cantone di Thouars: per intero;

cantone di Val-de-Thouet: Airvault (ex territorio del comune d'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. **Legame con la zona geografica**

L'IGP «Oie d'Anjou» si basa sulla sua reputazione e qualità. La produzione dell'«Oie d'Anjou» e l'ottenimento delle oche da arrosto commercializzate oggi sono il risultato dello sviluppo di tale produzione, che beneficia di un clima mite e oceanico, di un'economia locale che si è adattata nel tempo e delle competenze ancestrali degli allevatori che hanno saputo sfruttare queste condizioni climatiche e hanno fatto evolvere la produzione, pur attingendo alla tradizione dell'allevamento.

La zona geografica è situata nel bacino terminale della Loira. L'influsso della Loira e le correnti d'aria marittima associate spingono la zona di transizione tra il clima oceanico e il clima oceanico più o meno alterato ai limiti dell'Anjou.

Le precipitazioni elevate e le temperature miti non solo consentono una rapida crescita dell'erba in primavera, ma creano anche condizioni favorevoli per una produzione vegetale molto diversificata.

La densità della rete idrologica che «irriga» l'intera zona geografica contribuisce alla sua unità climatica. La penetrazione del flusso di aria marina mite e umida all'interno della zona geografica, grazie alla Loira che divide in due la zona stessa, è poi facilitata dagli affluenti della riva sinistra e della riva destra.

Sfruttando i fattori naturali, l'uomo ha sviluppato nella zona geografica una produzione vegetale diversificata, in particolare foraggera e cerealicola, che ha consentito lo sviluppo dell'allevamento, ivi compresa la produzione di oche.

Negli anni gli allevatori hanno acquisito competenze relative ai metodi di allevamento: conoscenza del vigore degli ochini nella fase iniziale, delle condizioni di crescita con un lungo periodo di pascolo con pascoli a rotazione, gestione dell'alimentazione senza competizione, disponibilità e diversità dei foraggi messi a disposizione, lavoro di finissaggio.

L'importanza dell'oca da arrosto nell'Anjou si spiega con la presenza storica degli allevamenti di oche in questa regione sin dal XV secolo, il che implica pratiche di allevamento antiche che hanno contribuito a un vero e proprio patrimonio di competenze degli allevatori odierni.

La presenza dell'oca era diffusa ovunque nell'Anjou, tanto che molti villaggi e località del territorio prendono il nome dall'oca o dai suoi derivati, come testimonia il dizionario storico, geografico e biografico della Maine e della Loira – Célestin Port – pubblicato nel 1878, rivisto e aggiornato da André Sarrazin e Pascal Tellier.

L'oca, pertanto, fa parte del patrimonio storico agricolo dell'Anjou, come testimonia la famosa fiera delle oche di Brissac Quincé, tuttora attiva, le cui origini risalgono al 1450, nonché i mercuriali relativi alle oche in molti mercati dell'Anjou. All'epoca, le oche facevano parte dei tributi annuali dei contadini per i signori ed erano già importanti nella vita quotidiana degli abitanti dell'Anjou, in particolare attraverso l'uso delle piume e del piumino.

Gli uomini, e soprattutto le donne (dato che gli uomini erano impegnati principalmente nella produzione bovina), si sono dedicati in modo particolare all'allevamento dell'oca dalla metà del XIX secolo fino al 1980, soprattutto per rifornire il mercato allora fiorente della concia delle pelli d'oca. Tale mercato ha subito un declino progressivo fino a scomparire nel decennio 1980-1990.

La produzione di oche nell'Anjou è proseguita per rifornire esclusivamente il mercato delle oche da arrosto.

L'«Oie d'Anjou» beneficia di una modalità di allevamento all'aperto. La produzione, che ha una durata di almeno 175 giorni, si svolge principalmente su un'area di pascolo a cui le oche hanno accesso al più tardi il 28° giorno. Si tratta di uno spazio dove le oche non solo escono, ma si alimentano con i foraggi ivi coltivati: è il pascolo tipico della produzione dell'«Oie d'Anjou».

L'alimentazione dell'«Oie d'Anjou» è composta per il 70 % da cereali e derivati dei cereali. A titolo di integrazione sono distribuiti cereali in chicchi, per garantire l'ingrasso e la conformità della carcassa.

L'«Oie d'Anjou» è infatti caratterizzata dalla conformazione della carcassa, con un petto ben sviluppato e una qualità di ingrasso specifica:

— sacca di grasso tra le zampe,

— noce di grasso sotto le ali,

— depositi di grasso sotto la pelle dei filetti e nella parte addominale.

Per ottenere il prodotto «Oie d'Anjou» con le sue caratteristiche specifiche, la produzione è effettuata applicando disposizioni specifiche per il suo allevamento.

— Gli allevatori fanno tutto il possibile per accogliere gli ochini nelle migliori condizioni. Sanno che l'ochino ha bisogno di punti di riferimento nel suo ambiente e che deve familiarizzare rapidamente con la persona che se ne prende cura. Pertanto, l'accoglienza degli ochini da parte dell'allevatore è fondamentale: è importante parlare loro sin da quando arrivano nell'allevamento. La vicinanza tra l'allevatore e le sue oche è resa possibile anche da una popolazione di animali limitata a due gruppi di 2 500 oche per azienda.

— La messa a disposizione anticipata, e comunque non oltre i 28 giorni, dell'area di pascolo consente all'oca di consumare precocemente l'erba e di iniziare così il suo comportamento erbivoro. Le fibre consentono una migliore assimilazione delle sostanze nutritive sia dell'erba che del mangime composto somministrato prima dei cereali in chicchi introdotti quando è raggiunto un peso medio di 4,2 kg.

— Queste pratiche sono legate al clima oceanico, mite e umido, che facilita sia l'uscita precoce degli ochini nei pascoli erbosi sia la rapida crescita dell'erba all'inizio della primavera.

- Un lungo periodo di pascolo

Lo sviluppo del petto e la sua larghezza sono acquisiti durante il periodo di pascolo, quando l'oca si nutre di foraggio non falciato.

Il pascolo delle oche legato alle competenze dell'allevatore in materia di foraggi è determinante per ottenere una buona conformazione, preparando l'oca a consumare quantità significative durante il periodo di finissaggio.

- Un periodo di finissaggio determinante

Il periodo di finissaggio consiste nel far consumare la maggior quantità possibile di materia vegetale per un ingrasso rapido e nel mobilitare parzialmente i grassi per sviluppare la massa muscolare, in particolare i filetti.

Durante questo periodo, la paglia destinata al consumo è messa a disposizione delle oche a volontà.

È infatti necessario continuare a somministrare un'alimentazione vegetale per rallentare il transito intestinale e favorire la corretta assimilazione dei cereali e dei mangimi composti.

Le competenze sviluppate nell'allevamento dell'«Oie d'Anjou» consentono di ottenere un prodotto dalla qualità riconosciuta. Chef di fama come Pascal Favre d'Anne, ad Angers, hanno dato risalto a questa produzione sublimandola in piatti con ricette originali: *Ballotine* d'Oie d'Anjou con *duxelle* di funghi, Filetto d'Oie d'Anjou rosato e funghi di Saumur, Tartara di filetto d'Oie d'Anjou su fungo con *vinaigrette* all'olio di tartufo.

L'«Oie d'Anjou» fa ormai parte del patrimonio gastronomico della regione d'Anjou, come testimonia la rivista Gastronomica nel 2013: «L'"Oie d'Anjou", un patrimonio gastronomico locale! Una volta macellata, l'oca è preparata a mano e richiede tre volte più lavoro rispetto a un'anatra. Occorre calcolare circa 60 EUR per una bella oca di 4,5 chili, che renderà felici da 8 a 10 commensali. E che piacere riportare questo nobile volatile tra i piatti delle festività di fine anno. Pascal Favre d'Anne, rinomato chef di Angers, non si è sbagliato. Ha messo l'"Oie d'Anjou" nel suo menu delle feste.»

Sin dal Medioevo, l'oca è una presenza costante nei cortili delle fattorie dell'Anjou. Da allora è apprezzata per le sue qualità gustative che la rendono una gioia per tutti durante le festività di fine anno.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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