C/2025/4006

17.7.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/4006)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Oie d’Anjou”

ES Nr.: PGI-FR-0477-AM01 – 24.4.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Oie d’Anjou”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☒ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības un pārtikas suverenitātes ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Skaidrojums, kādēļ uz grozījumu attiecināma standarta grozījuma definīcija Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā

Ar AĢIN “Oie d’Anjou” apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neietver nevienu no trim situācijām, kas veido Savienības grozījumu; konkrēti, tas:

a) neietver izmaiņas aizsargātajā ģeogrāfiskās izcelsmes norādē;

b) nerada risku, ka par spēkā neesošu tiks padarīta saikne ar ģeogrāfisko apgabalu;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Francijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

1. *Satura rādītājs*

Svītrots sākotnējās specifikācijas satura rādītājs.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

2. *Pieteikuma iesniedzējs*

Svītrota daļa, kas attiecas uz grupu, atstājot tikai nosaukumu un kontaktinformāciju. Pievienots grupas tālruņa numurs.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

3. *Produkta veids*

Specifikācijā ir svītrota iedaļa, kas attiecas uz produkta veidu, kurš iepriekš bija definēts pēc tā grupas.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

4. *Produkta apraksts*

Pievienoti šādi produkta noformējumi: vesela zoss (noplūkta, neķidāta, ar galvu, ar vai bez kājām) un tās gabali.

Cepšanai gatavu liemeni un gabalus ir atļauts sasaldēt.

Liemeņu minimālais svars ir nedaudz palielināts, kā norādīts turpmāk.

Liemeņa noformējums	Minimālais sākotnējais svars	Minimālais mainītais svars
Gatavs cepšanai	2,5 kg	2,7 kg
Apstrādāts	2,8 kg	3,1 kg

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

5. *Ģeogrāfiskā apgabala robežu noteikšana*

No to posmu uzskaitījuma, kuriem jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ir svītrota izšķilšanās un kaušana.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

6. *Pierādījumi, ka produkts iegūts apgabalā*

Pievienota tabula, kurā ietverti izsekojamības pierādījumi attiecībā uz katru ražošanas posmu.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

7. *Ražošanas metode*

— 5.1. apakšiedaļa “Izmantotā šķirne”

Pievienots Reinas baltās zoss fenotipa apraksts: galvenokārt balts apspalvojums, zilas acis un oranži plakstiņi un knābis.

Atļauts izmantot zosu tēviņus.

— 5.2. apakšiedaļa “Audzēšanas metode”

Norādīts zosu audzēšanas periods: tās ievieto mājputnu novietnē no marta līdz jūnijam un kauj gada pēdējā ceturksnī.

Noteikts, ka par audzēšanu atbildīgajai personai ir jābūt klāt zoslēnu saņemšanas brīdī.

— 5.3.1. apakšiedaļa “Ēkas”

Noteikts, ka vienā lopkopības saimniecībā ir atļautas divas partijas, kurās katrā ir ne vairāk kā 2 500 zosu.

Blīvums iekštelpās ir 10 zosis uz m^2 līdz piecu nedēļu vecumam, bet no sešu nedēļu vecuma – 5 zosis uz m^2. Svītrots blīvums 7 zosis uz m^2 ceturtajā un piektajā nedēļā.

Norādīts, ka ēkām jābūt apsildītām (kad tiek saņemti zoslēni), apgaismotām (piecas nedēļas) un labi vēdinātām.

Virs salmiem klātā pastaigu laukuma blakus mājputnu novietnei ir tīkls. Blīvums šajā laukumā no 3 zosīm uz m^2 ir samazināts līdz 2 zosīm uz m^2.

— 5.3.2. apakšiedaļa “Āra aploki”

Ganību aploka kopējā platība no 25 m^2 uz zosi ir samazināta līdz vismaz 15 m^2 uz zosi, paredzot pienākumu sēt vismaz trīs atšķirīgas augsekas kultūras (lai aizstātu kukurūzu).

Noteikta cikliska ganīšana, pievienojot iežogoto ganību minimālo platību 2 m^2 uz zosi, un prasība visā ganīšanās periodā nodrošināt augošas barības kultūras.

— 5.4. apakšiedaļa “Barība”

Papildus āra ganībām ir noteikti barības pārejas posmi:

— nobarošanas sākuma posma barība: 50 % labības un no tās atvasinātu produktu (0–10 dienas);

— augšanas posma barība: 70 % labības un no tās atvasinātu produktu (10 dienas līdz 4,2 kg);

— labības graudi (no 4,2 kg līdz vismaz 1. novembrim);

— nobarošanas beigu posma barība: 70 % labības un no tās atvasinātu produktu (ne agrāk kā no 1. oktobra līdz nokaušanai).

Labības un no tās atvasināto produktu daudzums ir samazināts līdz 70 % no barības sastāva.

Pievienots atļauto barības izejvielu saraksts.

Noteikts šāds labības graudu sadalījums: vismaz 90 % audzēti saimniecībā, vismaz 20 kg katrai zosij.

Barībai atļauts pievienot granti.

— 5.5. apakšiedaļa “Zosu augšanas uzraudzība”

Tabulā norādītas galvenās svēršanas darbības, ko veic zosu audzēšanas laikā, un attiecīgais paraugs.

— 5.6. apakšiedaļa “Dzīvu putnu īpašības pirms izņemšanas”

Lai noteiktu zosu tauku slāni, tādējādi garantējot to kvalitāti, ir pievienots noteikums, ka pirms izņemšanas no ganāmpulka visi putni uz vietas ir jāpārbauda, proti, ir vizuāli jānovērtē un jāiztausta tauku uzkrājumi starp kājām un zem spārniem.

— 5.7. apakšiedaļa “Izņemšanas no ganāmpulka, transportēšanas un pirmskaušanas apstākļi”

Noteikts, ka nebarošanas periods ir astoņas stundas pirms izņemšanas.

Maksimālais periods starp izņemšanu un nokaušanu no 10 stundām ir pagarināts uz 12 stundām.

— 5.10. apakšiedaļa “Sadalīšana gabalos”

Noteikts, ka maksimālais periods starp kaušanu un sadalīšanu gabalos ir četras dienas.

— 5.11. apakšiedaļa “Saldēšana”

Noteikts, ka maksimālais periods starp kaušanu un sasaldēšanu ir trīs dienas.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

8. *Pārbaudes struktūra*

Atjaunināts pārbaudes struktūras nosaukums un kontaktinformācija.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

9. *Marķējums*

Iedaļa "Marķējums" ir grozīta saskaņā ar valsts pamatnostādnēm, kuru mērķis ir saskaņot specifikāciju izstrādi: līdzšinējā daļa ir svītrota un aizstāta ar teikumu, kurā norādīti obligātie tiesību aktos noteiktie elementi.

Svītrota prasība piestiprināt individuālo numuru un norādīt kautuvi, kurā zosis nokautas.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

10. *Valsts prasības*

Iedaļa "Valsts prasības" ir grozīta saskaņā ar izmaiņām valsts tiesību aktos un noteikumos. Pievienota tabula, kurā norādīti galvenie pārbaudāmie elementi un izmantojamās novērtēšanas metodes.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"Oie d'Anjou"

ES Nr.: PGI-FR-0477-AM01 – 24.4.2025.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

"Oie d'Anjou"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 02 – GAĻA UN ĒDAMI GAĻAS SUBPRODUKTI

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

"Oie d'Anjou" zosis ir *Anseriformes* kārtas Reinas baltās zoss šķirnes tēviņi un mātītes.

Tās audzē brīvās turēšanas apstākļos, kur tās ganās zālaugiem klātos aplokos un barojas ar barības kultūraugiem. Šī audzēšanas metode ļauj "Oie d'Anjou" zosīm izmantot savu dabisko spēju sagremot augu celulozi, barojoties ar augošiem barības kultūraugiem un tādējādi mazinot vajadzību pēc ārējiem proteīna avotiem.

"Oie d'Anjou" zosis tiek pārdotas:

— svaigas vai – atkarībā no noformējuma – saldētas,

— A kategorijas liemeņu veidā,

— veselas, gatavas cepšanai (noplūkts, ķidāts mājputns bez galvas un ar vai bez pleznām), apstrādātas (noplūkts, ķidāts mājputns ar galvu, ar vai bez kājām un subproduktiem) vai veselas, neķidātas (noplūkts, neķidāts mājputns ar galvu, ar vai bez kājām),

— tādu svaigu vai saldētu A kategorijas gaļas gabalu veidā, kas iegūti no liemeņa, kura svars nedrīkst būt mazāks par 90 % svara, kas noteikts attiecībā uz veseliem putniem, ar vai bez kauliem un ar ādu vai bez tās.

Turpmāk ir aprakstītas šo gatavo produktu īpašības.

Liemeņa noformējums	Minimālais svars	Iespējama sasaldēšana
Gatavs cepšanai	2,7 kg	Jā
Apstrādāts	3,1 kg	Nē
Vesela zoss	3,4 kg	Nē

"Oie d'Anjou" zoss liemenis ir apaļš, ar platu krūškurvi: krūtiņa atrodas vismaz krūšu kaula līmenī.

Āda ir mīksta. Starp kājām ir tauku slānis, un krūšu un vēdera daļā ir zemādas tauku uzkrājumi. Zem katra spārna ir stingrs tauku sabiezējums.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Zosis barojas ar augošiem barības kultūraugiem no 28 dienu vecuma, kad tās izlaiž aplokos, līdz nobarošanas beigu posmam salmiem klātās pastaigu vietās.

Audzēšanas periodā ir četri atšķirīgi barošanas posmi, kuros zosis barojas *ad libitum*.

Barību nodrošina pa partijām.

Nobarošanas sākuma posma barība (50 % labības un no tās atvasinātu produktu):

0–10 dienu veciem zoslēniem.

Augšanas posma barība (70 % labības un no tās atvasinātu produktu):

no 10 dienu vecuma līdz brīdim, kad zosu vidējais svars sasniedzis 4,2 kg.

Labības graudi:

kad zosu vidējais svars sasniedzis 4,2 kg un vismaz līdz 1. novembrim.

Nobarošanas beigu posma barība (70 % labības un no tās atvasinātu produktu):

ne agrāk kā no 1. oktobra nobarošanas beigu posma barību sajauc ar labības graudiem un dod līdz nokaušanai.

Katrai zosij dod vismaz 20 kg labības graudu. Vismaz 90 % graudu ir iegūti saimniecībā.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Zosu audzēšana

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Mēnas un Luāras [*Maine et Loire*] departaments (49): viss departaments.

Endras un Luāras [*Indre et Loire*] departaments (37):

Langeais kantons: *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* un *Villiers-au-Bouin*.

Atlantijas Luāras [*Loire-Atlantique*] departaments (44):

Ancenis kantons: viss kantons;

Châteaubriant kantons: *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* un *Soudan*;

Nort-sur-Erdre kantons: *Joué-sur-Erdre, Le Cellier, Ligné, Mouzeil, Riaillé, Teillé* un *Trans-sur-Erdre*.

Majennas [*Mayenne*] departaments (53):

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

Château-Gontier-sur-Mayenne otrais kantons: viss kantons;

Château-Gontier kantons: viss kantons;

Cossé-le-Vivien kantons: *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* un *Senonnes*;

Meslay-du-Maine kantons: *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* un *Villiers-Charlemagne*.

Sartas [*Sarthe*] departaments (72):

Ecommoy kantons: *Écommoy, Saint-Biez-en-Belin* un *Saint-Ouen-en-Belin*;

Château-du-Loir kantons: *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* un *Thoiré-sur-Dinan*;

La Flèche kantons: viss kantons;

Loué kantons: *Noyen-sur-Sarthe*;

Le Lude kantons: viss kantons;

Sablé-sur-Sarthe kantons: viss kantons;

La Suze sur Sarthe kantons: *Mézeray, Parigné-le-Pôlin* un *Saint-Jean-du-Bois*.

Desevras [*Deux-Sèvres*] departaments (79):

Bressuire kantons: viss kantons;

Mauléon kantons: viss kantons;

Thouars kantons: viss kantons;

Val de Thouet kantons: *Airvault* (bijusī *Airvault* pašvaldības teritorija), *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* un *Val en Vignes*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Ar AĢIN "Oie d'Anjou" apzīmētā produkta pamatā ir tā reputācija un kvalitāte. "Oie d'Anjou" zosu audzēšanu un pašlaik tirgoto cepšanai gatavo mājputnu ražošanu ir veicinājis maigais okeāna klimats, vietējā ekonomika, kas laika gaitā ir pielāgota, un to lauksaimnieku senā zinātība, kuri ir spējuši izmantot klimatisko apstākļu nodrošinātās priekšrocības un pielāgot savu ražošanu, vienlaikus balstoties uz mājputnu audzēšanas tradīciju.

Ģeogrāfiskais apgabals atrodas Luāras [*Loire*] upes baseina galā. Luāras un ieplūstošā jūras gaisa ietekmē veidojas pārejas apgabals starp okeāna klimatu un vairāk vai mazāk izmainītu okeāna klimatu pie Anžū [*Anjou*] reģiona austrumu robežas.

Liels nokrišņu daudzums un mērena temperatūra ne tikai veicina zāles strauju augšanu pavasarī, bet arī rada labvēlīgus apstākļus ļoti daudzveidīgai augkopībai.

Apgabala blīvais hidroloģiskais tīkls palīdz saglabāt tā viendabīgo klimatu. Maigais un mitrais jūras gaiss, kas ieplūst ģeogrāfiskajā apgabalā, kuru Luāra sadala divās daļās, pēc tam pa tās pietekām izplatās abos krastos.

Pamatojoties uz minētajām dabas iezīmēm, ģeogrāfiskā apgabala iedzīvotāji ir attīstījuši laukaugu, it īpaši lopbarības un graudaugu kultūru, daudzveidīgu ražošanu, kas ļauj audzēt zosis un citus dzīvniekus.

Gadu gaitā lauksaimnieki ir ieguvuši ievērojamu zinātību audzēšanas metodēs, kas saistītas ar zoslēnu prasmīgu audzēšanu pēc izšķilšanās un turpmākas augšanas apstākļu nodrošināšanu, ilgu rotācijveida ganīšanas periodu, barošanas pārvaldību (kas novērš putnu savstarpēju konkurenci), barības pieejamību un daudzveidību, kā arī nobarošanas procesu.

Ceptu zosu nozīme Anžū reģionā ir izskaidrojama ar to, ka šajā apvidū zosu audzēšanas saimniecības tika izveidotas jau 15. gadsimtā, un tas liecina par ļoti senu audzēšanas praksi un ir veicinājis mūsdienu lauksaimnieku īsteno lietpratību.

Zosis bija izplatītas visā Anžū reģionā. Daudzu ciematu nosaukumi ir cēlušies no vārdiem, kas apzīmē zosis vai ar tām saistītus produktus, kā to apliecina *Célestin Port* sastādītā *Dictionnaire historique, géographique et biographique de Maine et Loire* [Mēnas un Luāras vēsturiskā, ģeogrāfiskā un biogrāfiskā vārdnīca], kas publicēta 1878. gadā un ko vēlāk papildinājis *André Sarrazin* un *Pascal Tellier*.

Zosis ir daļa no Anžū reģiona vēsturiskā lauksaimniecības mantojuma – par to liecina slavenais *Brissac-Quincé* zosu gadatirgus, kas aizsākās 1450. gadā un tiek rīkots joprojām, kā arī daudzos Anžū tirgos pārdoto zosu iknedēļas cenrāži. Tolaik zosis bija daļa no ikgadējām nodevām, ko zemnieki maksāja augstmaņiem, un tām jau tajā laikā – cita starpā to spalvu un dūnu dēļ – bija svarīga loma Anžū reģiona iedzīvotāju ikdienas dzīvē.

Reģiona vīrieši un it īpaši sievietes (jo vīrieši galvenokārt nodarbojās ar liellopu audzēšanu) no 19. gs. vidus līdz pat 1980. gadam aktīvi iesaistījās zosu audzēšanā, lai apmierinātu tolaik augsto pieprasījumu pēc miecētas zosādas. Šāds pieprasījums no 1980. gada pakāpeniski mazinājās un 10 gadu laikā līdz 1990. gadam pavisam izzuda.

Zosu audzēšana Anžū reģionā turpinājās tikai, lai apgādātu cepšanai gatavo zosu tirgu.

“Oie d’Anjou” zosis ir mājputni, ko tradicionāli audzē brīvās turēšanas apstākļos. Garo audzēšanas periodu, kas ilgst vismaz 175 dienas, zosis pavada galvenokārt āra aplokos, kuriem tās var piekļūt ne vēlāk kā 28 dienu vecumā. Aploki sastāv no pastaigu vietas un barošanas vietas, kurā atrodas turpat audzēta barība: šādas ganības ir raksturīga “Oie d’Anjou” zosu audzēšanas iezīme.

Labība un no labības atvasinātie produkti veido 70 % no “Oie d’Anjou” zosu barības. Turklāt papildus tiek doti labības graudi, lai nodrošinātu nobarošanos un liemeņa atbilstību standartiem.

“Oie d’Anjou” zosu liemenim ir raksturīgs plats krūškurvis un specifisks nobarojums:

— tauku uzkrājumi starp kājām,

— tauku sabiezējumi zem spārniem,

— zemādas tauku uzkrājumi krūškurvja un vēdera daļā.

Lai ražotu produktu “Oie d’Anjou” ar tā specifiskajām īpašībām, izmantotā metode ietver audzēšanas procesam specifiskas procedūras.

— Lauksaimnieki dara visu iespējamo, lai zoslēnus uzņemtu vislabākajos apstākļos. Viņi zina, ka zoslēniem to turēšanas vidē ir vajadzīgi orientieri un ka tiem ātri jāaprod ar personu, kura par tiem rūpējas. Tāpēc apstākļi, kādos tie tiek sagaidīti, ir būtiski, un no brīža, kad tie ierodas saimniecībā, ir svarīgi ar tiem sarunāties. Arī ganāmpulku lielums – ierobežots līdz divām partijām ar 2 500 zosu katrā saimniecībā – veicina ciešākas saiknes veidošanos starp lauksaimnieku un putniem.

— Ne vēlāk kā 28 dienu vecumā zosīm nodrošinot piekļuvi āra ganībām, tās var agrīni ēst zāli un tādējādi izpaust savu zālēdāju dabu. Šķiedrvielas veicina labāku zālē un kombinētajā barībā esošo uzturvielu uzsūkšanos, pirms ēdienkartē tiek iekļauti graudaugi, kas notiek tad, kad zosu vidējais svars ir aptuveni 4,2 kg.

— Minētā prakse ir saistīta ar maigo un mitro okeāna klimatu, kas atvieglo zoslēnu agrīnu izlaišanu zāles klātajos āra aplokos un nodrošina strauju zāles augšanu pavasara sākumā.

Ilgs ganīšanas periods

Ganīšanās periodā, kad zosis var ēst uz lauka augošās lopbarības kultūras, to ķermenis kļūst platāks.

Zosu ganīšanās, kas saistīta ar lauksaimnieka zināšanām par barības kultūraugu sēšanu, ir izšķirošs faktors, lai iegūtu labu ķermeņa formu, vienlaikus sagatavojot zosis intensīvai barības uzņemšanai nobarošanas beigu posmā.

Izšķirošais nobarošanas beigu posms

Nobarošanas beigu posma mērķis ir nodrošināt, ka zosis patērē maksimālu daudzumu zaļbarības, lai veicinātu ātru nobarošanos un lai daļa tauku tiktu izmantota muskuļaudu veidošanai, īpaši krūškurvja daļā.

Šajā periodā zosīm ir pieejami salmi neierobežotā daudzumā.

Tām jāturpina dot augu masu, lai palēninātu zarnu darbību un nodrošinātu labības graudu un barības maisījuma efektīvu uzsūkšanos.

"Oie d'Anjou" zosu audzēšanā izmantotā zinātība ļauj ražot atzītas kvalitātes produktu. Uzmanību šiem putniem ir pievērsuši slaveni pavāri, piemēram, Anžē [*Angers*] šefpavārs *Pascal Favre d'Anne*, radot oriģinālas receptes, kas vislabāk izceļ šo zosu īpašības uz šķīvja; kā piemērus var minēt "Oie d'Anjou" zoss *ballotine* ar sēņu *duxelles*, vidēji izceptu "Oie d'Anjou" zoss krūtiņas fileju ar *Saumur* sēnēm un "Oie d'Anjou" zoss krūtiņas tartaru ar trifeļu eļļā marinētām sēnēm.

"Oie d'Anjou" zoss tagad ir daļa no Anžū reģiona gastronomiskā mantojuma, kā 2013. gadā apliecināts žurnālā *Gastronomica*: "Oie d'Anjou – vietējais gastronomiskais dārgums! Pēc nokaušanas zosis apstrādā ar rokām, un tās apstrādei nepieciešams trīsreiz vairāk darba nekā pīles apstrādei. Laba 4,5 kg smaga zoss izmaksās aptuveni 60 EUR, un tās pietiks astoņiem līdz desmit cilvēkiem. Kāds prieks par šā cēlā putna atgriešanos gada nogales svētku ēdienkartē! Slavenais Anžē šefpavārs *Pascal Favre d'Anne* nekļūdījās. Viņš pievienoja "Oie d'Anjou" zosi svētku sezonas ēdienkartei."

Zosis Anžū reģiona lauku saimniecībās ir bijušas sastopamas jau kopš viduslaikiem. Kopš tā laika tās tiek augstu vērtētas garšas dēļ un sniedz prieku visiem šajā svētku sezonā.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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