C/2025/4006

17.7.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika, f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4006)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Oie d'Anjou"

Nru tal-UE: PGI-FR-0477-AM01 — 24.4.2025

1. **Isem tal-prodott**

"Oie d'Anjou"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ Denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP)

☒ Indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☒ Prodotti agrikoli

☐ nbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Il-Ministeru għall-Agrikoltura u għas-Sovranità tal-Ikel

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

Spjegazzjoni għaliex l-emenda jew l-emendi taqa'/jaqgħu taħt id-definizzjoni ta' emenda standard kif previst fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) Nru 2024/1143:

L-applikazzjoni għal emenda tal-IĠP "Oie d'Anjou" ma tinvolvi l-ebda waħda mit-tliet sitwazzjonijiet li jikkostitwixxu emenda tal-Unjoni; speċifikament, din:

(a) ma tinkludix bidla fl-isem tal-indikazzjoni ġeografika protetta;

(b) ma toħloqx riskju li titneħħa r-rabta maż-żona ġeografika;

(c) ma tinvolvix restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

Għalhekk, l-awtoritajiet Franċiżi jqisu li l-applikazzjoni hija għal emenda standard.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Werrej*

Il-werrej tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott oriġinali tħassar.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

2. *L-applikant*

Il-parti relatata mal-grupp tħassret, u fadal biss l-isem u d-dettalji ta' kuntatt. Żdied in-numru tat-telefown tal-grupp.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

3. *Tip ta' prodott*

It-taqsima relatata mat-tip ta' prodott, li qabel kien iddefinit skont il-klassi tiegħu, tħassret mill-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

4. *Deskrizzjoni tal-prodott*

Żdiedu l-preżentazzjonijiet tal-prodott li ġejjin: wiżża sħiħa (imnittfa, mhux bil-ġewwieni mneħħi, bir-ras, bis-saqajn jew mingħajrhom) u l-qatgħat tagħha.

L-iffriżar huwa awtorizzat għall-preżentazzjoni u l-qatgħat tal-karkassa lesti għat-tisjir.

Il-piżijiet minimi għall-karkassi żdiedu kemxejn:

Preżentazzjoni tal-karkassa	Piż inizjali minimu	Piż mibdul minimu
Lesta għat-tisjir (RTC, Ready To Cook)	2,5 kg	2,7 kg
Imlestija	2,8 kg	3,1 kg

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

5. *Definizzjoni taż-żona ġeografika*

It-tifqis u l-iskarnar tneħħew mill-istadji li jridu jseħħu fiż-żona ġeografika definita.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

6. *Evidenza li l-prodott joriġina fiż-żona*

Żdiedet tabella li fiha l-evidenza tat-traċċabilità għal kull stadju tal-produzzjoni.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

7. *Metodu tal-produzzjoni*

— Subtaqsima 5.1 Razza użata

Żdiedet deskrizzjoni tal-fenotip tal-Wiżża Bajda tar-Renu: rix fil-biċċa l-kbira abjad, għajnejn blu u kappell tal-għajnejn u munqar oranġjo.

Il-wiżż maskili huma awtorizzati.

— Subtaqsima 5.2 Metodu ta' trobbija

Ġie indikat il-perjodu ta' trobbija għall-wiżż: dawn jiġu introdotti fil-bini tal-pollam minn Marzu sa Ġunju u jiġu skarnati fit-trimestru finali.

Huwa ddikjarat li l-persuna responsabbli għat-trobbija jeħtiġilha tkun preżenti meta jaslu l-wiżż żgħar fl-età.

— Subtaqsima 5.3.1 Binjiet

Ġie stipulat li f'azjenda waħda tal-bhejjem huma awtorizzati żewġ lottijiet ta' massimu ta' 2 500 wiżża.

Id-densità fuq ġewwa hija stabbilita għal 10 wiżżiet għal kull m^2 sal-età ta' 5 ġimgħat, imbagħad ħames wiżżiet għal kull m^2 fl-età ta' 6 ġimgħat. Id-densità ta' seba' wiżżiet għal kull m^2 matul ir-raba' u l-ħames ġimgħa tħassret.

Ġie indikat li l-bini jrid jissaħħan (meta jaslu l-wiżż żgħar fl-età), ikun imdawwal (għal 5 ġimgħat) u jkollu ventilazzjoni tajba.

Iż-żona ta' eżerċizzju miksija bit-tiben ħdejn il-bini tal-pollam hija ddisinjata bi xbieki fil-għoli. Id-densità f'din iż-żona tnaqqset għal 3 sa 2 wiżżiet għal kull m^2.

— Subtaqsima 5.3.2 Mergħat magħluqa fuq barra

Iż-żona totali tal-mergħa magħluqa għar-ragħa tnaqqset minn 25 m^2 għal kull wiżża għal minimu ta' 15 m^2 għal kull wiżża, bl-obbligu ta' żrigħ ta' mill-inqas tliet għelejjel tan-newba distinti (biex jissostitwixxu l-qamħirrum).

Ir-ragħa ċikliku huwa stipulat biż-żieda ta' żona tar-ragħa magħluqa minima ta' 2 m^2 għal kull wiżża u l-ħtieġa li jiġu fornuti għelejjel tal-għalf mhux maħsudin matul il-perjodu tar-ragħa.

— Subtaqsima 5.4 Għalf

Minbarra r-ragħa fuq barra, ġew stipulati l-fażijiet ta' tranżizzjoni tal-għalf:

— għalf tal-bidu: 50 % ċereali u derivattivi taċ-ċereali (0 sa 10 ijiem)

— għalf tat-tkabbir: 70 % ċereali u derivattivi taċ-ċereali (10 ijiem sa 4,2 kg)

— ħbub taċ-ċereali (minn 4,2 kg sa tal-inqas l-1 ta' Novembru)

— għalf tal-finitura ta' 70 % ċereali u derivattivi taċ-ċereali (mhux qabel l-1 ta' Ottubru sal-iskarnar)

Il-livell ta' ċereali u derivattivi tbaxxa għal 70 % tal-kompożizzjoni tal-għalf.

Żdiedet lista ta' materja prima tal-għalf awtorizzat.

Ġiet stipulata d-diżaggregazzjoni tal-ħbub taċ-ċereali: tal-inqas 90 % li jitkabbru fl-azjenda agrikola, minimu ta' 20 kg għal kull wiżża.

L-għalf tal-frak taż-żrar huwa awtorizzat.

— Subtaqsima 5.5 Monitoraġġ tal-iżvilupp tal-wiżż

Tabella tistabbilixxi l-operazzjonijiet tal-piż ewlenin li jsiru matul it-trobbija tal-wiżż u l-kampjun ikkonċernat.

— Subtaqsima 5.6 Karatteristiċi tal-għasafar ħajjin qabel it-tneħħija

Sabiex tiġi vverifikata l-kopertura tax-xaħam tal-wiżż, li tiggarantixxi l-kwalità tagħhom, saret żieda li l-għasafar kollha jrid isirilhom eżami ħaj qabel jitneħħew mill-qatgħa: apprezzament viżwali u palpazzjoni tad-depożitu tax-xaħam bejn ir-riġlejn u tal-partijiet bix-xaħam taħt il-ġwienaħ.

— Subtaqsima 5.7 Kundizzjonijiet tat-tneħħija, tat-trasport u tal-kenn tal-annimali

Il-perjodu tal-irtirar tal-għalf ġie stipulat għal 8 sigħat qabel it-tneħħija.

Il-perjodu massimu bejn it-tneħħija u l-iskarnar żdied minn 10 sigħat għal 12-il siegħa.

— Subtaqsima 5.10 Tqattigħ

Ġie stipulat perjodu massimu ta' 4 ijiem bejn l-iskarnar u t-tqattigħ.

— Subtaqsima 5.11 Iffriżar

Ġie stipulat perjodu massimu ta' 3 ijiem bejn l-iskarnar u l-iffriżar.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

8. *Korp ta' spezzjoni*

L-isem u d-dettalji ta' kuntatt tal-korp ta' spezzjoni ġew aġġornati.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

9. *Tikkettar*

It-taqsima "Tikkettar" ġiet emendata f'konformità mal-linji gwida nazzjonali mmirati lejn l-armonizzazzjoni ta' kif jiġu abbozzati l-ispeċifikazzjonijiet tal-prodott: il-paragrafu ta' qabel tħassar u ġie sostitwit b'sentenza li tistabbilixxi l-elementi regolatorji obbligatorji.

Ir-rekwiżit biex jitwaħħal in-numru individwali u tiġi identifikata l-biċċerija fejn ikunu nqatlu l-wiżż tneħħa.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

10. *Rekwiżiti nazzjonali*

It-taqsima "Rekwiżiti nazzjonali" ġiet emendata f'konformità mal-bidliet fil-leġiżlazzjoni u fir-regoli nazzjonali. Żdiedet tabella li turi l-oġġetti ewlenin li jridu jiġu vverifikati u l-metodi ta' evalwazzjoni li jridu jintużaw.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

"Oie d'Anjou"

Nru tal-UE: PGI-FR-0477-AM01 — 24.4.2025

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet**

"Oie d'Anjou"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Franza

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 02 — LAĦAM U ĠEWWIENI TAL-LAĦAM LI JITTIEKEL

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

Il-wiżż "Oie d'Anjou" huma għasafar maskili u femminili tal-ordni *Anseriformes*, tal-ispeċi tal-Wiżża Bajda tar-Renu.

Dawn jitrabbew fil-beraħ, jirgħu fil-mergħat bil-ħaxix magħluqin u fuq l-għelejjel tal-għalf. Dan il-metodu ta' trobbija jippermetti li l-"Oie d'Anjou" jagħmlu użu mill-kapaċità naturali tagħhom li jiddiġestixxu ċ-ċellulożju tal-pjanti billi jirgħu fuq l-għelejjel mhux maħsudin, u b'hekk jiġi llimitat il-konsum tagħhom ta' sorsi ta' proteina esterni.

Il-wiżż "Oie d'Anjou" jinbiegħu:

— friski jew, skont il-preżentazzjonijiet, iffriżati;

— bħala karkassi tal-Klassi A;

— sħaħ, lesti għat-tisjir (RTC: tajr imnittef u bil-ġewwieni mneħħi, mingħajr ir-ras u bit-tarsu jew mingħajru), imħejji (tajr imnittef, bil-ġewwieni mneħħi, bir-ras, bis-saqajn u l-ġewwieni jew mingħajrhom) jew sħiħ mhux bil-ġewwieni mneħħi (tajr imnittef, mhux bil-ġewwieni mneħħi, bir-ras, bis-saqajn jew mingħajrhom);

— bħala qatgħat friski jew iffriżati tal-Klassi A mill-karkassa, li l-piż tagħha ma jridx ikun inqas minn 90 % tal-piż stabbilit għall-għasafar sħaħ, bl-għadam jew mingħajru, bil-ġilda jew mingħajrha.

Il-karatteristiċi ta' dawn il-prodotti finali huma kif ġej:

Preżentazzjoni tal-karkassa	Piż minimu	Iffriżar possibbli
Lesta għat-tisjir (RTC)	2,7 kg	Iva
Imlestija	3,1 kg	Le
Wiżża sħiħa	3,4 kg	Le

Il-karkassa tal-wiżż "Oie d'Anjou" hija tonda b'sider wiesa': is-sider huwa tal-inqas fil-livell tal-isternu.

Il-ġilda hija ratba. Bejn ir-riġlejn hemm saff ta' xaħam, b'depożiti ta' xaħam taħt il-ġilda fuq is-sider u l-addome. Taħt kull ġewnaħ hemm parti soda ta' xaħam.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Dawn jintemgħu l-għelejjel tal-għalf mhux maħsudin hekk kif jiġu rilaxxati fil-mergħat magħluqin fl-età ta' 28 jum sal-finitura f'żoni tal-eżerċizzju miksijin bit-tiben fejn jintemm il-proċess tat-tmigħ.

Matul il-perjodu tat-trobbija, hemm erba' fażijiet distinti tat-tmigħ li matulhom il-wiżż jingħataw għalf *ad libitum*:

L-għalf ipprovdut skont il-lott

L-għalf tal-bidu (50 % ċereali u derivattivi taċ-ċereali)

Wiżż żgħar fl-età ta' 0-10 ijiem

Għalf tat-tkabbir (70 % ċereali u derivattivi taċ-ċereali)

Mill-età ta' 10 ijiem sakemm il-wiżż jilħqu piż medju ta' 4,2 kg.

Ħbub taċ-ċereali

Meta l-wiżż jilħqu piż medju ta' 4,2 kg u mhux qabel l-1 ta' Novembru

Għalf tal-finitura (70 % ċereali u derivattivi taċ-ċereali)

Mhux qabel l-1 ta' Ottubru, l-għalf tal-finitura jitħallat fil-ħbub taċ-ċereali sal-iskarnar.

Kull wiżża tingħata tal-inqas 20 kg ta' ħbub taċ-ċereali. Tal-inqas 90 % tal-ħbub jiġi mill-azjenda agrikola.

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Trobbija tal-wiżż

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

4. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Id-Dipartiment ta' Maine et Loire (49): kollu kemm hu.

Id-Dipartiment ta' Indre et Loire (37):

Il-canton ta' 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 u Villiers-au-Bouin.

***Id-Dipartiment ta' Loire-Atlantique (44)*:**

Il-canton ta' Ancenis: kollu kemm hu;

Il-canton ta' 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 u Soudan;

Il-canton ta' Nort-sur-Erdre: Joué-sur-Erdre, Le Cellier, Ligné, Mouzeil, Riaillé, Teillé u Trans-sur-Erdre.

***Id-Dipartiment ta' Mayenne (53)*:**

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

Il-canton 2 ta' Château-Gontier-sur-Mayenne: kollu kemm hu;

Il-canton ta' Château-Gontier: kollu kemm hu;

Il-canton ta' 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 u Senonnes;

Il-canton ta' 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 u Villiers-Charlemagne.

***Id-Dipartiment ta' Sarthe (72)*:**

Il-canton ta' Ecommoy: Écommoy, Saint-Biez-en-Belin u Saint-Ouen-en-Belin;

Il-canton ta' 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 u Thoiré-sur-Dinan.

Il-canton ta' La Flèche: kollu kemm hu;

Il-canton ta' Loué: Noyen-sur-Sarthe.

Il-canton ta' Le Lude: kollu kemm hu;

Il-canton ta' Sablé-sur-Sarthe: kollu kemm hu;

Il-canton ta' La Suze sur Sarthe: Mézeray, Parigné-le-Pôlin u Saint-Jean-du-Bois.

***Id-Dipartiment ta' Deux-Sèvres (79)*:**

Il-canton ta' Bressuire: kollu kemm hu;

Il-canton ta' Mauléon: kollu kemm hu;

Il-canton ta' Thouars: kollu kemm hu;

Il-canton ta' Val de Thouet: Airvault (eks territorju tal-muniċipalità ta' 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 u Val en Vignes.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

L-IĠP "Oie d'Anjou" hija bbażata fuq ir-reputazzjoni u l-kwalità tagħha. Il-produzzjoni tal-wiżż "Oie d'Anjou" u t-trobbija tal-pollam lest għax-xiwi li qed jiġi kkummerċjalizzat attwalment ġejjin mill-iżvilupp ta' tali produzzjoni, bis-saħħa ta' klima moderata u oċeanika, ekonomija lokali li adattat maż-żmien u l-għarfien prattiku tal-antenati tal-bdiewa, li kienu kapaċi jisfruttaw il-benefiċċji tal-kundizzjonijiet klimatiċi u jadattaw il-produzzjoni tagħhom, filwaqt li jibbażaw fuq tradizzjoni tat-trobbija tal-pollam.

Iż-żona ġeografika tinsab fil-baċir tal-partijiet ta' isfel tax-Xmara Loire. L-influwenza tal-Loire u l-arja tal-baħar li tidħol iżommu ż-żona ta' tranżizzjoni bejn il-klima oċeanika u klima oċeanika ftit jew wisq modifikata fil-konfini tal-Lvant tar-reġjun ta' Anjou.

Il-livelli għoljin ta' xita u t-temperaturi moderati mhux biss jippermettu li l-ħaxix jikber malajr fir-rebbiegħa iżda joħolqu wkoll kundizzjonijiet favorevoli għal produzzjoni tal-pjanti diversifikata ferm.

Id-densità tan-network idroloġiku li jgħaddi miż-żona tgħin biex tinżamm il-klima uniformi tagħha. Flussi ta' arja marittima ħafifa u niedja fiż-żona ġeografika, bis-saħħa tal-Loire li taqsamha fi tnejn, susssegwentement jinġarru tul it-tributarji ta' kull naħa tax-xmara.

Abbażi ta' dawn il-karatteristiċi naturali, in-nies taż-żona ġeografika żviluppaw output diversifikat ta' għelejjel li jinħartu, b'mod partikolari l-għalf u l-għelejjel taċ-ċereali, li ppermettew li jitrabbew il-wiżż u annimali oħrajn.

Matul is-snin, il-bdiewa kisbu għarfien prattiku konsiderevoli fil-metodi tat-trobbija: it-trobbija esperta tal-wiżż żgħar fl-età wara t-tifqis u l-kundizzjonijiet għat-tkabbir sussegwenti tagħhom, b'perjodu twil ta' ragħa rotazzjonali, kif ukoll il-ġestjoni tal-għalf mingħajr kompetizzjoni, id-disponibbiltà u d-diversità tal-għalf u l-proċess tal-finitura.

L-importanza tal-wiżża mixwija fir-reġjun ta' Anjou tista' tiġi spjegata mill-fatt li l-azjendi agrikoli tal-wiżż ġew stabbiliti hemm fis-seklu 15 u dan juri prattiki tat-trobbija antiki ferm li kkontribwew għall-għarfien espert ġenwin tal-bdiewa tal-lum il-ġurnata.

Il-wiżż kienu komuni fir-reġjun kollu ta' Anjou. L-ismijiet ta' bosta villaġġi u rħula żgħar ġejjin mill-wiżż jew prodotti relatati mal-wiżża, kif jidher fid-*Dictionnaire historique, géographique et biographique de Maine et Loire* [Dizzjunarju Storiku, Ġeografiku u Bijografiku ta' Maine-et-Loire] miġbur minn Célestin Port u ppubblikat fl-1878, aġġornat minn André Sarrazin u Pascal Tellier.

Il-wiżż huma parti mill-wirt agrikolu storiku tar-reġjun ta' Anjou, kif jidher mill-fiera tal-wiżż famuża ta' Brissac-Quincé, li tmur lura għall-1450 u li għadha ssir sal-lum, kif ukoll il-listi tal-prezzijiet ta' kull ġimgħa għall-wiżż li jinbiegħu f'bosta swieq f'Anjou. Dak iż-żmien, il-wiżż kienu parti mill-pagamenti annwali li riedu jitħallsu mill-bdiewa lill-aristokrazija u diġà kellhom sehem importanti fil-ħajja ta' kuljum tar-residenti tar-reġjun ta' Anjou, fost l-oħrajn permezz tal-użu tar-rix u ż-żajbar tagħhom.

L-irġiel u, speċjalment, in-nisa tar-reġjun (għax l-irġiel kienu jaħdmu l-aktar fil-produzzjoni tal-frat) saru partikolarment involuti fil-produzzjoni tal-wiżż minn nofs is-seklu 19 sal-1980 biex setgħu jissodisfaw id-domanda li bdiet tikber dak iż-żmien għall-ġilda tal-wiżża kkunzata. Tali domanda naqset bil-mod u spiċċat għalkollox fl-10 snin mill-1980 sal-1990.

Il-produzzjoni tal-wiżż fir-reġjun ta' Anjou kompliet tforni biss lis-suq ta' lest għax-xiwi.

Il-wiżż "Oie d'Anjou" huma pollam tradizzjonali li jitrabbew fil-beraħ. Il-perjodu twil ta' trobbija, li jdum tal-inqas 175 jum, jitqatta' l-aktar fil-mergħat magħluqin fuq barra li l-wiżż jingħataw aċċess għalihom sa mhux aktar tard mill-età ta' 28 jum. Il-mergħat magħluqin jikkonsistu f'żona ta' ġiri u żona tat-tmigħ li fiha l-għalf li jitkabbar hemmhekk: tali ragħa huwa l-karatteristika ta' kif jitrabbew il-wiżż "Oie d'Anjou".

Iċ-ċereali u d-derivattivi taċ-ċereali jiffurmaw 70 % tal-għalf għall-wiżż "Oie d'Anjou". Barra minn hekk jingħataw il-ħbub taċ-ċereali biex tiġi żgurata s-simna u li l-karkassa tissodisfa l-istandards.

Il-karkassa tal-wiżża "Oie d'Anjou" hija kkaratterizzata mis-sider wiesa' tagħha u grad speċifiku ta' simna:

— depożitu ta' xaħam bejn riġlejha;

— partijiet ta' xaħam taħt il-ġwienaħ;

— depożiti ta' xaħam taħt il-ġilda fuq is-sider u l-addome.

Sabiex jiġi prodott l-"Oie d'Anjou" bil-karatteristiċi speċifiċi tiegħu, il-metodu segwit jinvolvi proċeduri li huma speċifiċi għall-proċess tat-trobbija.

— Il-bdiewa jagħmlu dak kollu li huwa possibbli biex il-wiżż żgħar fl-età jaslu fl-aħjar kundizzjonijiet. Jafu li l-wiżż żgħar fl-età jeħtieġu markaturi fiż-żona fejn jgħixu u jridu jsiru familjari malajr mal-persuna li tieħu ħsiebhom. Il-kundizzjonijiet li fihom jaslu għalhekk huma vitali u huwa importanti li wieħed ikellimhom hekk kif jaslu fl-azjenda agrikola. Id-daqs tal-qatgħat, li huwa limitat għal żewġ lottijiet ta' 2 500 wiżża għal kull farm, jgħin ukoll lill-bidwi jifforma relazzjoni mill-qrib mal-għasafar.

— L-għoti ta' aċċess għall-mergħat magħluqin fuq barra sa minn kmieni, sa mhux aktar tard mill-età ta' 28 jum, jippermetti lill-wiżż jibdew jieklu l-ħaxix fi stadju kmieni, u hekk jesprimu n-natura erbivoruża tagħhom. Il-fibra tippermetti assorbiment aħjar tan-nutrijenti fil-ħaxix u tal-għalf kompost li jingħataw, qabel ma jiġu introdotti l-ħbub taċ-ċereali meta jilħqu piż medju ta' 4,2 kg.

— Dawn il-prattiki huma marbuta mal-klima oċeanika moderata u umduża li tagħmilha aktar faċli biex il-wiżż żgħar fl-età jiġu rilaxxati fil-mergħat bil-ħaxix magħluqa fuq barra minn età bikrija u tgħin biex il-ħaxix jikber malajr fil-bidu tar-rebbiegħa.

— Perjodu ta' ragħa twil

Il-ġisem tal-wiżża jitwessa' matul il-perjodu tar-ragħa, meta l-wiżża tkun tista' tirgħa fuq għelejjel tal-għalf mhux maħsudin.

Ir-ragħa mill-wiżż, flimkien mal-għarfien espert tal-bidwi fiż-żrigħ tal-għelejjel tal-għalf, huwa deċiżiv biex tinkiseb forma tal-ġisem tajba, billi l-wiżż jitħejjew biex jieklu kwantitajiet kbar matul l-istadju tal-finitura.

— L-istadju tal-finitura deċiżiv

L-istadju tal-finitura jikkonsisti fil-parti meta l-għasafar jikkonsmaw ammont massimu ta' materja tal-pjanti għal simna rapida u biex ix-xaħam jintuża parzjalment biex jinbena t-tessut tal-muskolu, partikolarment fis-sider.

Matul dan il-perjodu, il-wiżż jingħataw kwantità *ad libitum* ta' tiben x'jieklu.

Huwa meħtieġ li jkomplu jiġu fornuti b'massa tal-pjanti biex jitnaqqas il-proċess ta' tranżitu intestinali, sabiex jiġi żgurat assorbiment effettiv tal-ħbub taċ-ċereali u l-għalf kompost.

L-għarfien prattiku li jintuża fit-trobbija tal-wiżż "Oie d'Anjou" jippermetti l-produzzjoni ta' prodott ta' kwalità rikonoxxuta. Koki famużi, bħal Pascal Favre d'Anne, kok prim f'Angers, ġibdu l-attenzjoni għall-għasafar permezz ta' riċetti oriġinali li juruhom fl-aħjar tagħhom fuq il-platt; il-ballottina tal-wiżża Oie d'Anjou b'duxelli tal-faqqiegħ, il-fletti b'sajran medju nej tas-sider tal-wiżża Oie d'Anjou b'faqqiegħ Saumur, u t-tartar tas-sider tal-wiżża Oie d'Anjou fuq faqqiegħ immarinat biż-żejt tat-tartuf.

Il-wiżża "Oie d'Anjou" issa tappartjeni għall-wirt gastronomiku tar-reġjun ta' Anjou, kif jidher mill-ġurnal *Gastronomica* fl-2013: "Il-wiżża Oie d'Anjou, teżor gastronomiku lokali! Wara l-iskarnar, il-wiżż jiġu ppreparati bl-idejn u jirrikjedu tliet darbiet aktar xogħol minn papra. Wiżża tajba ta' 4,5 kg tiswa madwar EUR 60 u titma' bejn 8 u 10 persuni. Xi pjaċir li dan l-għasfur nobbli jitpoġġa fuq il-menù tal-Aħħar tas-Sena. Il-kok famuż ta' Angers Pascal Favre d'Anne ma żbaljax. Huwa żied il-wiżża Oie d'Anjou mal-menù tiegħu għall-istaġun tal-festi."

Il-wiżż ilhom jidhru fl-irziezet tar-reġjun ta' Anjou sa mill-Medju Evu. Sa minn dak iż-żmien, ġew rikonoxxuti għat-togħma tagħhom, u jagħtu pjaċir lil kulħadd matul l-istaġun tal-festi.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

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