Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/4006

17.7.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/4006)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Oie d'Anjou"

EU-nr.: PGI-FR-0477-AM01 — 24.4.2025

1. **Naam van het product**

"Oie d'Anjou"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☒ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministerie van Landbouw en Voedselsoevereiniteit

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Toelichting waarom de wijziging(en) onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) nr. 2024/1143 valt (vallen):

De aanvraag tot wijziging van de BGA "Oie d'Anjou" heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin sprake is van een wijziging op Unieniveau. Dus is er geen sprake van de volgende situaties:

a) De wijziging behelst een wijziging van de naam van de beschermde geografische aanduiding.

b) De wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken.

c) De wijziging brengt verdere beperkingen voor het in de handel brengen van het product met zich mee.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een "standaardwijziging" gaat.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Inhoudsopgave*

De inhoudsopgave in het oorspronkelijke productdossier is geschrapt.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

2. *De aanvrager*

Het gedeelte over de beschrijving van de groepering is geschrapt. Alleen de naam en de contactgegevens zijn blijven staan. De telefoongegevens van de groepering zijn toegevoegd

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

3. *Productcategorie*

De rubriek over de productcategorie wordt uit het productdossier geschrapt.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

4. *Beschrijving van het product*

De volgende aanbiedingsvormen zijn toegevoegd: hele gans (geplukt, niet van ingewanden ontdaan, met kop, met of zonder poten) en deelstukken.

Diepvriezen is toegestaan bij levering als panklaar karkas en deelstukken.

Het minimumgewicht van de karkassen is licht verhoogd:

Geleverd karkas	Oorspronkelijk minimumgewicht	Gewijzigd minimumgewicht
Panklaar	2,5 kg	2,7 kg
Ontdarmd	2,8 kg	3,1 kg

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

5. *Afbakening van het geografische gebied*

Uit de onderdelen die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden, zijn de onderdelen broederij en slacht geschrapt.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

6. *Bewijs dat het product afkomstig is uit het gebied*

Aan elk productieonderdeel is een tabel met traceerbaarheidselementen toegevoegd.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

7. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

— Onder punt 5.1 Gebruikte stam

De beschrijving van het fenotype van de stam “Oie blanche du Rhin” (Witte Rijngans) is toegevoegd: overwegend witte veren, blauwe ogen, oogleden en oranje snavel.

Mannelijke ganzen zijn toegestaan.

— Onder punt 5.2 Houderijmethode

De periode waarin de ganzen worden gehouden, is nader omschreven: zij groeien op van maart tot en met juni en worden in het laatste trimester geslacht.

Vermeld wordt dat de verantwoordelijke van de houderij aanwezig is als de ganzenkuikens binnenkomen.

— Onder punt 5.3.1 Stallen

Gespecificeerd is dat in een houderij twee partijen van maximaal 2 500 ganzen zijn toegestaan.

De dichtheid in de stallen wordt gesteld op 10 ganzen/m^2 met vijf weken en vervolgens 5 ganzen/m^2 met zes weken. De dichtheid van 7 ganzen/m^2 tijdens de vierde en de vijfde week wordt geschrapt.

Gespecificeerd is dat de stallen verwarmd worden (vanaf de komst van de ganzenkuikens), verlicht worden (gedurende vijf weken) en goed geventileerd worden.

Er zijn netten geplaatst boven de uitloopruimte met stro die grenst aan de stal. De dichtheid is daar verlaagd van 3 naar 2 ganzen/m^2.

— Onder punt 5.3.2 Begrazingsgebied

De totale oppervlakte van het begrazingsgebied met voedergewassen is verkleind van 25 m^2/gans naar ten minste 15 m^2/gans, met een verplichte wisselbouw van ten minste drie verschillende gewassen (ter vervanging van mais).

De wisselbeweiding is nader omschreven door toe te voegen dat de oppervlakte van het omheinde begrazingsterrein ten minste gelijk moet zijn aan 2 m^2/gans en dat er gedurende de hele weideperiode voor gezorgd moet worden dat de ganzen vrij lopend voedergewassen kunnen nuttigen.

— Onder punt 5.4 Voeding

In aanvulling op het begrazingsgebied met voedergewassen zijn de overgangsfasen tussen de verschillende soorten voeder nader omschreven:

— voeder beginfase: 50 % granen en van granen afgeleide producten (van nul tot tien dagen);

— voeder groeifase: 70 % granen en van granen afgeleide producten (van tien dagen tot 4,2 kg);

— losse graankorrels (van 4,2 kg tot ten minste 1 november);

— voeder afmestfase: voor 70 % granen en van granen afgeleide producten (vanaf 1 oktober tot aan de slacht).

Het gehalte aan granen en afgeleide producten is verlaagd tot 70 % in de samenstelling van het voeder.

Er is een lijst toegevoegd met grondstoffen die in het voeder zijn toegelaten.

De verstrekking van losse graankorrels is nader omschreven: minstens 90 % afkomstig van het bedrijf, ten minste 20 kg/gans.

De verstrekking van grit is toegestaan.

— Onder punt 5.5 Toezicht op de groei van ganzen

De belangrijkste wegingen die tijdens het opfokken van de ganzen moeten worden uitgevoerd, en de desbetreffende steekproef zijn in een tabel opgenomen.

— Onder punt 5.6 Eigenschappen van de levende dieren vóór afvoer

Met het oog op de controle van de vetheid van de ganzen om de kwaliteit van het product te garanderen, is toegevoegd dat alle dieren vóór afvoer levend moeten worden onderzocht: men kan tussen de poten een vetklomp en onder de vleugel een vetknobbel zien en voelen.

— Onder punt 5.7 Voorwaarden voor afvoeren, vervoeren en wachten vóór de slacht

Er is vastgelegd dat de vogels, voordat ze worden afgevoerd, acht uur moeten vasten.

De maximale tijd tussen de afvoer en de slacht is verlengd van tien naar twaalf uur.

— Onder punt 5.10 Versnijding

Er is een termijn van maximaal vier dagen vastgelegd tussen de slacht en de versnijding.

— Onder punt 5.11 Diepvriezen

Er is een termijn van maximaal drie dagen vastgelegd tussen de slacht en het diepvriezen.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

8. *Controlestructuur*

De identiteit en de contactgegevens van de controlestructuur zijn bijgewerkt.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

9. *Etikettering*

De rubriek "Etikettering" is aangepast aan de geldende nationale richtsnoeren voor de opstelling van productdossiers: de huidige paragraaf is geschrapt en vervangen door een zin waarin de verplichte regelgevingselementen worden vermeld.

De verplichting inzake het aanbrengen van het individuele nummer en de identiteit van het slachthuis dat het pluimvee heeft geslacht, is geschrapt.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

10. *Nationale eisen*

De rubriek "Nationale eisen" is gewijzigd overeenkomstig de veranderingen in de nationale wet- en regelgeving. Er is een tabel toegevoegd met de belangrijkste te controleren punten en de evaluatiemethode ervan.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

"Oie d'Anjou"

EU-nr.: PGI-FR-0477-AM01 — 24.4.2025

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

"Oie d'Anjou"

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 02 — VLEES EN EETBARE SLACHTAFVALLEN

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Oie d'Anjou" is een mannetjes- of vrouwtjesvogel van de orde van de eendvogels en de soort Witte Rijngans.

De vogels worden in de openlucht gehouden en geweid in begrazingsgebieden met gras en voedergewassen. Dankzij deze houderijmethode kan "Oie d'Anjou" gebruikmaken van zijn natuurlijk vermogen om de cellulose van planten te verteren door vrij lopend voedergewassen te nuttigen en zo de inname van externe eiwithoudende stoffen te beperken.

"Oie d'Anjou" wordt als volgt in de handel gebracht:

— vers of, afhankelijk van de aanbiedingsvorm, diepgevroren;

— karkassen van Klasse A;

— volledig "panklaar" ("PAC — prête à cuire": geplukt, van ingewanden ontdaan, zonder kop, met of zonder loopbeen), ontdarmd (geplukt, van ingewanden ontdaan, met kop, met of zonder poten en slachtafvallen) of heel (geplukt pluimvee, van ingewanden ontdaan, met kop, met of zonder poten);

— deelstukken, vers of diepgevroren van klasse A afkomstig van een karkas waarvan het minimumgewicht niet lager mag zijn dan 90 % van het gewicht dat is vastgelegd voor volledige ganzen, al dan niet uitgebeend, met of zonder huid.

Eindproducten hebben de volgende eigenschappen:

Geleverd karkas	Minimumgewicht	Mogelijk diepgevroren
Panklaar	2,7 kg	Ja
Ontdarmd	3,1 kg	Neen
Hele gans	3,4 kg	Neen

"Oie d'Anjou" heeft een ronde karkasconformatie met een geprononceerde borstkas (groot): hoogte van de filets ten minste ter hoogte van het borstbeen.

De huid is soepel. Er loopt een vetklomp door tussen de poten met vetafzettingen onder de huid van de borst en de buik. En ze hebben een stevige vetknobbel onder de vleugel.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De voedergewassen die vrij lopend wordt genuttigd vanaf de periode in het begrazingsgebied met 28 dagen tot aan de afmestperiode in de uitloopruimte met stro, vormen een aanvulling op de verstrekte voeding.

Gedurende de opfokperiode wordt een onderscheid gemaakt tussen vier voedingsfasen waarin de ganzen naar believen kunnen beschikken over de voeding:

Voeder dat aan de partij ganzen wordt verstrekt

Voeder beginfase (50 % granen en van granen afgeleide producten)

Nul-tien dagen ganzenkuikens

Voeder groeifase (70 % granen en van granen afgeleide producten)

Vanaf tien dagen, totdat de ganzen het gemiddelde gewicht van 4,2 kg hebben bereikt

Losse graankorrels

Vanaf het moment dat de ganzen het gemiddelde gewicht van 4,2 kg hebben bereikt, tot ten minste 1 november

Voeder afmestfase (70 % granen en van granen afgeleide producten)

Het voeder van de afmestfase wordt ten vroegste vanaf 1 oktober door de losse graankorrels gemengd, tot aan de slacht.

Er wordt ten minste 20 kg losse graankorrels per gans verstrekt. Hiervan is ten minste 90 % afkomstig van het bedrijf.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het opfokken van de ganzen.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Departement Maine en Loire (49): het gehele departement.

Departement Indre en 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.

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

kanton Ancenis: in zijn geheel;

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.

***Departement 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: in zijn geheel;

kanton Château-Gontier: in zijn geheel;

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.

***Departement Sarthe (72)**:*

kanton 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: in zijn geheel;

kanton Loué: Noyen-sur-Sarthe;

kanton Le Lude: in zijn geheel;

kanton Sablé-sur-Sarthe: in zijn geheel;

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

***Departement Deux-Sèvres (79)**:*

kanton Bressuires: in zijn geheel;

kanton Mauléon: in zijn geheel;

kanton Thouars: in zijn geheel;

kanton Val-de-Thouet: Airvault (voormalige grondgebied van de gemeente 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. **Verband met het geografische gebied**

De BGA "Oie d'Anjou" berust op de faam en kwaliteit van het product. De productie van "Oie d'Anjou" en de verkrijging van de braadganzen, zoals die vandaag in de handel worden gebracht, zijn het resultaat van de ontwikkeling die deze productie heeft doorgemaakt. Deze profiteert van het milde zeeklimaat, de lokale economie, die zich in de loop der tijd heeft aangepast, en de historische deskundigheid van de ganzenhouders, die deze klimatologische omstandigheden ten volle hebben weten te benutten en hun productie geleidelijk hebben ontwikkeld door voort te bouwen op de houderijtraditie.

Het geografische gebied bevindt zich in het gebied langs de benedenloop van de Loire. Door de aanwezigheid van de Loire en de bijbehorende maritieme invloeden bevindt de overgangszone tussen zeeklimaat en enigszins veranderlijk zeeklimaat zich aan de oostgrenzen van Anjou.

De neerslag en de zachte temperaturen zorgen er niet alleen voor dat het gras snel kan groeien in het voorjaar, maar creëren ook gunstige omstandigheden voor een uiterst gediversifieerde gewasteelt.

Het dichte waterwegennet dat het hele geografische gebied "irrigeert", draagt bij tot de klimatologische eenheid ervan. De stroom van zachte en vochtige zeelucht binnen het geografische gebied is te danken aan de Loire, die het geografische gebied in tweeën deelt, en wordt vervolgens verder geleid via de zijrivieren aan de linker- en rechteroevers.

Op basis van de natuurlijke factoren hebben de mensen in het geografische gebied een gediversifieerde gewasteelt ontwikkeld, met name als het gaat om voedergewassen en granen. Hierdoor konden houderijactiviteiten worden opgezet zoals de productie van ganzen.

In de loop der jaren hebben ganzenhouders een deskundigheid verworven op het gebied van het houderijsysteem: de beheersing van de groeikracht van de ganzenkuikens in de beginfase en vervolgens de voorwaarden voor hun verdere groei met een lange weideperiode met wisselbeweiding, een optimaal uitgebalanceerde voeding, de beschikbaarheid en diversiteit van het voeder en het afmesten.

Doordat er al sinds de vijftiende eeuw ganzen worden gehouden in deze streek, neemt de braadgans in Anjou een belangrijke plaats in. Het zijn deze eeuwenoude praktijken van de ganzenhouderij die hebben bijgedragen tot de deskundigheid van de ganzenhouders van vandaag.

Ganzen waren overal in Anjou aanwezig: het waren er zoveel dat de namen van heel wat dorpen en plaatselijke bewoners verwijzen naar de gans of hiervan zijn afgeleid. Dit wordt ook aangetoond door het historische, geografische en biografische woordenboek van Maine en Loire — Célestin Port — dat is gepubliceerd in 1878 en is bijgewerkt door André Sarrazin en Pascal Tellier.

Ganzen maken dan ook deel uit van het historische agrarische erfgoed van Anjou, zoals blijkt uit enerzijds de beroemde vogelmarkt van Brissac Quincé, die teruggaat tot 1450 en die vandaag nog steeds wordt gehouden, en anderzijds de marktberichten over ganzen van diverse markten in Anjou. In die tijd maakten ganzen deel uit van de jaarlijkse bijdragen van boeren aan hun landsheren en speelden ze al een belangrijke rol in het dagelijkse leven van de inwoners van Anjou, met name door het gebruik van de veren en het dons.

Mannen en met name vrouwen (omdat mannen vooral bezig waren met de productie van rundvlees) hielden zich vanaf het midden van de negentiende eeuw tot in 1980 in het bijzonder bezig met de productie van ganzen voor de toen bloeiende markt voor het looien van ganzenhuiden. Deze markt nam geleidelijk af en doofde uit in het decennium 1980-1990.

De productie van ganzen bleef in Anjou bestaan maar richtte zich enkel nog op de braadgansmarkt.

Voor "Oie d'Anjou" wordt een houderijmethode met vrije uitloop in de openlucht toegepast. Deze lange productieperiode duurt minimaal 175 dagen en vindt voornamelijk plaats in een begrazingsgebied waar de ganzen tot uiterlijk de 28e dag toegang toe hebben. Dit is een uitloopgebied voor de ganzen maar ook een foerageergebied door de voedergewassen die er geteeld worden: deze beweiding is typisch voor de productie van "Oie d'Anjou".

De voeding van "Oie d'Anjou" bestaat voor 70 % uit granen en van granen afgeleide producten. Als aanvulling hierop worden er losse graankorrels verstrekt ten behoeve van de vetheid en de bevleesdheid van het karkas.

"Oie d'Anjou" wordt immers gekenmerkt door de kaskasconformatie met een geprononceerde borstkas en een specifieke vetheid:

— vetklomp tussen de poten;

— vetknobbel onder de vleugel;

— vetafzettingen onder de huid van de borst en het buikgedeelte.

Om het product "Oie d'Anjou" zijn specifieke eigenschappen te geven, is de productie aan voorschriften gebonden die specifiek zijn voor het opfokken van deze ganzen.

— De ganzenhouders stellen alles in het werk om de ganzenkuikens onder optimale omstandigheden onder te brengen. Ze weten dat de kuikens oriëntatiepunten nodig hebben in hun leefruimte en dat ze snel vertrouwd moeten raken met hun verzorger. Zo is het essentieel dat de ganzenhouder aanwezig is bij de komst van de ganzenkuikens en tegen ze praat, zodra ze op de ganzenhouderij zijn gearriveerd. De nauwe band tussen de ganzenhouder en zijn ganzen wordt ook mede mogelijk gemaakt door de omvang van de ganzenstapel te beperken tot twee partijen van 2 500 ganzen per bedrijf.

— Door de ganzen vroeg en uiterlijk met 28 dagen buiten te laten lopen kunnen ze in een heel vroeg stadium gras eten en hun herbivore voedergedrag gaan ontwikkelen. De vezels maken een betere opname mogelijk van de voedingsstoffen van het gras, maar ook van het mengvoeder dat wordt gegeven, alvorens er losse graankorrels worden toegevoegd, wanneer de ganzen een gemiddeld gewicht van 4,2 kg hebben bereikt.

— Deze praktijken hangen samen met het milde en vochtige zeeklimaat, dat bevorderlijk is voor zowel de vroege uitloop van de vogels in de begrazingsgebieden met gras als de snelle groei van het gras in het vroege voorjaar.

— Een lange weideperiode

De grootte van de borstkas wordt verkregen tijdens de weideperiode waarin de ganzen vrij lopend voedergewassen nuttigen.

De beweiding van ganzen is samen met de deskundigheid inzake voedergewassen van de ganzenhouder van doorslaggevend belang voor een goede bevleesdheid, doordat de dieren worden voorbereid op het eten van grote hoeveelheden voedsel tijdens de afmestperiode.

— Een beslissende afmestperiode

In de afmestperiode consumeren de ganzen zoveel mogelijk plantaardig materiaal om snel dikker te worden en een deel van het vet aan te spreken om spiermassa ontwikkelen en met name de filets.

Gedurende deze periode krijgen ze naar believen stro, dat bestemd is voor consumptie.

Het is namelijk noodzakelijk ze plantaardige voeding te blijven geven voor de vertraging van de spijsvertering en een goede opname van de granen en het mengvoeder.

Dankzij de deskundigheid die is opgebouwd bij het houden van “Oie d’Anjou”, kan een product worden verkregen waarvan de kwaliteit algemeen wordt erkend. Gerenommeerde chefs, zoals Pascal Favre d’Anne, chef-kok in Angers, hebben deze productie in de kijker en op het menu gezet aan de hand van originele recepten, zoals “Ballotine d’oie d’Anjou à la duxelles de champignons”, “Magret rosé d’oie d’Anjou et champignons de Saumur” en “Tartare de magret d’oie d’Anjou sur champignon à la vinaigrette à l’huile de truffe”.

“Oie d’Anjou” maakt voortaan deel uit van het gastronomische erfgoed van de streek Anjou, zoals in 2013 werd beschreven in het tijdschrift Gastronomica: “Oie d’Anjou, lokaal gastronomisch erfgoed! Na de slacht wordt de gans met de hand gereedgemaakt, wat driemaal zoveel werk is als voor een eend. Een mooie gans van 4,5 kilo kost ongeveer zestig euro en is genoeg om acht tot tien gasten te verwennen. Het is een waar feest om dit nobele gevogelte op het menu te zetten voor de feestdagen. Pascal Favre d’Anne, gerenommeerd chefkok in Angers, heeft het goed begrepen: voor de feestdagen zet hij “Oie d’Anjou” op de menukaart.”

Ganzen maken al sinds de middeleeuwen deel uit van het pluimvee op de boerderijen in Anjou. Sindsdien staan ganzen bekend om hun smaakkwaliteit, tot ieders genoegen tijdens de feestdagen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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