Publikacja powiadomienia dotyczącego zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4006)

POWIADOMIENIE DOTYCZĄCE ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Oie d'Anjou"

Nr UE: PGI-FR-0477-AM01 – 24.4.2025

1. **Nazwa produktu**

„Oie d'Anjou"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☒ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej", jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143:

Wniosek o zmianę specyfikacji ChOG „Oie d'Anjou" nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej zmianą na poziomie Unii, w szczególności:

a) nie polega na zmianie nazwy chronionego oznaczenia geograficznego;

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Spis treści*

Skreślono spis treści w pierwotnej specyfikacji.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. *Wnioskodawca*

Skreślono część odnoszącą się do grupy, pozostawiono jedynie nazwę oraz dane kontaktowe. Dodano numer telefonu grupy.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. *Rodzaj produktu*

Ze specyfikacji produktu usunięto punkt dotyczący rodzaju produktu, uprzednio określony jako klasa.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. *Opis produktu*

Dodano następujące prezentacje produktu: cała gęś (oskubana, niepatroszona, z głową, z nogami lub bez) i jej części.

Zezwala się na mrożenie w przypadku prezentacji w postaci tuszki gotowej do przyrządzenia oraz jej części.

Nieznacznie zwiększono minimalną masę tuszek:

Prezentacja tuszki	Minimalna masa początkowa	Minimalna masa zmieniona
Gotowa do przyrządzenia	2,5 kg	2,7 kg
Częściowo wypatroszona	2,8 kg	3,1 kg

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

5. *Wyznaczenie obszaru geograficznego*

Z etapów, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, usunięto wylęg i ubój.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. *Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru*

Dodano tabelę zawierającą dowody identyfikowalności dla każdego etapu produkcji.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7. *Metoda produkcji*

— Ppkt 5.1 Wykorzystywana rasa

Dodano opis fenotypu gęś biała reńska: upierzenie przeważnie białe, oczy niebieskie, powieki i dziób pomarańczowe.

Zezwolono na wykorzystanie gąsiorów.

— Ppkt 5.2 Metoda chowu

Określono okres chowu gęsi: wprowadza się je do gęsiarni w okresie od marca do czerwca i poddaje ubojowi w ostatnim kwartale.

Określono, że osoba odpowiedzialna za chów musi być obecna w momencie przyjmowania gąsiąt.

— Ppkt 5.3.1 Budynki

Określono, że w jednym gospodarstwie hodowlanym dopuszcza się dwie partie liczące maksymalnie 2 500 gęsi.

Zagęszczenie w pomieszczeniach ustalono na poziomie 10 gęsi na m^2 do wieku pięciu tygodni, a następnie 5 gęsi na m^2 w wieku sześciu tygodni. Usunięto zagęszczenie 7 gęsi na m^2 w czwartym i piątym tygodniu.

Wskazano, że budynki muszą być ogrzewane (po przyjęciu gąsiąt), oświetlone (przez pięć tygodni) i dobrze wentylowane.

Pokryty słomą obszar zapewniający ruch, który przylega do gęsiarni, musi być wyposażony w siatkę osłonową. Zagęszczenie na tym obszarze zmniejszono z 3 do 2 gęsi na m^2.

— Ppkt 5.3.2 Wybiegi zewnętrzne

Całkowitą powierzchnię wybiegu pastwiskowego zmniejszono z 25 m^2 na gęś do minimum 15 m^2 na gęś, przy czym wprowadzono obowiązek siewu co najmniej trzech odrębnych roślin uprawianych zmianowo (zastępujących kukurydzę).

Przewidziano wypas cykliczny z dodaniem minimalnej zamkniętej powierzchni wypasu wynoszącej 2 m^2 na gęś, a także z koniecznością zapewnienia rosnących upraw pastewnych przez cały okres wypasu.

— Ppkt 5.4 Pasza

Oprócz wypasu na wolnym powietrzu określono następujące etapy karmienia paszą:

— pasza typu starter: 50 % zbóż i pochodnych zbóż (od 0 do 10 dni);

— pasza na etap wzrostu: 70 % zbóż i pochodnych zbóż (od 10 dni do 4,2 kg);

— ziarna zbóż (od 4,2 kg co najmniej do 1 listopada);

— pasza typu finiszer: 70 % zbóż i pochodnych zbóż (najwcześniej od 1 października do uboju).

Zawartość zbóż i pochodnych zbóż obniżono do 70 % składu paszy.

Dodano wykaz dozwolonych surowców paszowych.

Określono podział ziaren zbóż: co najmniej 90 % uprawianych w gospodarstwie, co najmniej 20 kg na gęś.

Dopuszczono karmienie śrutą.

— Ppkt 5.5 Monitorowanie wzrostu gęsi

Tabela przedstawia główne czynności ważenia przeprowadzane podczas chowu gęsi oraz analizowaną próbkę.

— Ppkt 5.6 Charakterystyka żywych ptaków przed ich usunięciem ze stada

W celu sprawdzenia okrywy tłuszczowej gęsi, gwarantującej ich jakość, dodano, że wszystkie ptaki należy poddać badaniu na żywo przed ich usunięciem ze stada: ocena wzrokowa i dotykowa osadów tłuszczu między nogami i grudek tłuszczu pod skrzydłami.

— Ppkt 5.7 Warunki usuwania, transportu i uboju

Okres głodówki przedubojowej ustalono na osiem godzin przed usunięciem ze stada.

Maksymalny okres między usunięciem ze stada a ubojem wydłużono z 10 do 12 godzin.

— Ppkt 5.10 Rozbiór

Maksymalny okres między ubojem a rozbiorem ustalono na cztery dni.

— Ppkt 5.11 Mrożenie

Maksymalny okres między ubojem a mrożeniem ustalono na trzy dni.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

8. *Organ kontrolny*

Zaktualizowano nazwę i dane kontaktowe organu kontrolnego.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. *Etykietowanie*

Punkt „Etykietowanie" zmieniono zgodnie z instrukcjami obowiązującymi na szczeblu krajowym, które mają na celu ujednolicenie redagowania specyfikacji produktów: skreślono poprzedni akapit i zastąpiono go zdaniem określającym elementy wynikające z wymogów prawa.

Usunięto wymóg umieszczania indywidualnego numeru i identyfikacji rzeźni, w której dokonano uboju gęsi.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

10. *Wymogi krajowe*

Punkt „Wymogi krajowe" zmieniono zgodnie ze zmianami w ustawodawstwie i przepisach krajowych. Dodano tabelę przedstawiającą główne pozycje podlegające kontroli oraz metody oceny, które należy zastosować.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Oie d'Anjou"

Nr UE: PGI-FR-0477-AM01 – 24.4.2025

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Oie d'Anjou"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Gęsi „Oie d'Anjou" są męskimi i żeńskimi ptakami z rzędu *Anseriformes*, gatunku gęś biała reńska.

Są one chowane na wolnym wybiegu i pasą się na trawiastych wybiegach i na uprawach pastewnych. Ta metoda chowu umożliwia wykorzystanie naturalnej zdolności do trawienia celulozy roślinnej przez „Oie d'Anjou" poprzez wypas na rosnących uprawach, dzięki czemu ogranicza się zużycie białka z zewnętrznych źródeł.

Gęsi „OIE d'Anjou" sprzedaje się:

— w stanie świeżym lub, w zależności od prezentacji, mrożonym,

— jako tuszki klasy A,

— całe gotowe do przyrządzenia (oskubane, patroszone, bez głowy, z nogami lub bez), częściowo wypatroszone (oskubane, patroszone, z głową, z nogami i podrobami lub bez) lub całe niepatroszone (oskubane, niepatroszone, z głową, z nogami lub bez),

— jako świeże lub mrożone części tuszy klasy A, których masa nie może być mniejsza niż 90 % masy ustalonej dla całych ptaków, z kośćmi lub bez, ze skórą lub bez.

Właściwości tych produktów gotowych są następujące:

Prezentacja tuszki	Masa minimalna	Możliwe mrożenie
Gotowa do przyrządzenia	2,7 kg	Tak
Częściowo wypatroszona	3,1 kg	Nie
Cała gęś	3,4 kg	Nie

Tuszka gęsi „Oie d'Anjou" jest okrągła z wydatną klatką piersiową (szeroka): filety znajdują się co najmniej na wysokości mostka.

Skórka musi być sprężysta. Warstwa tłuszczu schodzi pomiędzy nogi, z powierzchniowymi warstwami na poziomie filetów piersi i brzucha. Pod skrzydłami znajduje się niewielka ilość twardego tłuszczu.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Gęsi są karmione rosnącymi uprawami pastewnymi natychmiast po wyprowadzeniu na wybiegi w wieku 28 dni aż do dopełniającego proces karmienia etapu opasania na obszarach zapewniających ruch, pokrytych słomą.

W okresie chowu występują cztery odrębne etapy karmienia, podczas których gęsi mają dostęp do paszy *ad libitum*:

Pasza dostarczana partiami

Pasza typu starter (50 % zbóż i pochodnych zbóż)

Gąsięta w wieku 0–10 dni

Pasza na etap wzrostu (70 % zbóż i pochodnych zbóż)

Od wieku 10 dni do osiągnięcia przez gęsi średniej masy 4,2 kg.

Ziarna zbóż

Od osiągnięcia przez gęsi średniej masy 4,2 kg co najmniej do 1 listopada

Pasza typu finiszer (70 % zbóż pochodnych i zbóż)

Najwcześniej od 1 października, paszę typu finiszer miesza się z ziarnami zbóż aż do uboju.

Każdej gęsi podaje się co najmniej 20 kg ziaren zbóż. Co najmniej 90 % ziaren pochodzi z gospodarstwa.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Chów gęsi

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Departament Maine et Loire (49): w całości.

Departament Indre et 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 i Villiers-au-Bouin.

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

kanton Ancenis: w całości;

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 i Soudan;

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

***Departament Mayenne (53)*:**

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

kanton Château-Gontier-sur-Mayenne 2: w całości;

kanton Château-Gontier: w całości;

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 i 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 i Villiers-Charlemagne.

***Departament Sarthe (72)*:**

kanton Ecommoy: Écommoy, Saint-Biez-en-Belin i 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 i Thoiré-sur-Dinan.

kanton La Flèche: w całości;

kanton Loué: Noyen-sur-Sarthe.

kanton Le Lude: w całości;

kanton Sablé-sur-Sarthe: w całości;

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

***Departament Deux-Sèvres (79)*:**

kanton Bressuire: w całości;

kanton Mauléon: w całości;

kanton Thouars: w całości;

kanton Val de Thouet: Airvault (dawne terytorium gminy 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 i Val en Vignes.

5. Związek z obszarem geograficznym

ChOG „Oie d'Anjou" opiera się na renomie i jakości. Produkcja gęsi „Oie d'Anjou" i chów drobiu gotowego do pieczenia, jaki jest obecnie wprowadzany do obrotu, wynikają z rozwoju takich możliwości dzięki łagodnemu klimatowi oceanicznemu, lokalnej gospodarce, którą z czasem przystosowano do panujących warunków oraz wiedzy fachowej rolników, którzy mogli czerpać korzyści z warunków klimatycznych i dostosować swoją produkcję, opierając się jednocześnie na tradycji chowu drobiu.

Obszar geograficzny znajduje się w końcowej części dorzecza Loary Wpływ Loary i powietrza znad oceanu sprawia, że jest to obszar przejściowy między klimatem typowo oceanicznym a mniej lub bardziej zmodyfikowanym klimatem oceanicznym na wschodniej granicy regionu Anjou.

Wysoki poziom opadów deszczu i łagodne temperatury nie tylko umożliwiają szybki wzrost trawy wiosną, ale również tworzą korzystne warunki dla wysoce zróżnicowanej produkcji roślinnej.

Zagęszczenie sieci hydrologicznej pokrywającej cały obszar przyczynia się do utrzymania jednolitego klimatu. Łagodne, wilgotne powietrze morskie napływa do obszaru geograficznego, a następnie rozdzielone na dwie części przez Loarę kieruje się wzdłuż jej dopływów na obu brzegach.

W oparciu o te czynniki naturalne mieszkańcy obszaru geograficznego rozwinęli zróżnicowaną produkcję roślinną, w szczególności roślin pastewnych i zbóż, co umożliwiło hodowlę gęsi i innych zwierząt.

Na przestrzeni lat rolnicy zdobyli znaczną wiedzę fachową w zakresie metod chowu, która obejmuje następujące kwestie: staranną opiekę nad gąsiętami po wylęgu i odpowiednie warunki ich późniejszego wzrostu, długi okres wypasu rotacyjnego, a także zarządzanie żywieniem w warunkach niewymagających konkurowania, dostępność i różnorodność pasz oraz proces opasu

Znaczenie pieczenia gęsi dla regionu Anjou można wytłumaczyć faktem, że już w XV wieku funkcjonowały tam gospodarstwa zajmujące się chowem tego drobiu, co świadczy o bardzo starych praktykach chowu przyczyniających się do zgromadzenia autentycznej wiedzy fachowej przez współczesnych rolników.

Gęsi były powszechne w całym regionie Anjou. Nazwy wielu wiosek i osad pochodzą od gęsi lub produktów z nich uzyskanych, jak dowodzi *Dictionnaire historique, géographique et biographique de Maine et Loire* [*Słownik historyczny, geograficzny i biograficzny Maine-et-Loire*] opracowany przez Célestina Porta i opublikowany w 1878 r., zaktualizowany przez André Sarrazina i Pascala Telliera.

Gęsi są częścią historycznego dziedzictwa rolnego regionu Anjou, co potwierdzają słynne targi gęsi w Brissac-Quincé, których tradycja sięga 1450 r. i które odbywają się do dziś, jak również publikowane co tydzień cenniki gęsi sprzedawanych na wielu rynkach w Anjou. W dawnych czasach gęsi stanowiły część rocznych opłat uiszczanych przez chłopstwo na rzecz szlachty i już wtedy odgrywały ważną rolę w codziennym życiu mieszkańców regionu Anjou, między innymi przez wykorzystanie piór i puchu.

Mężczyźni, a zwłaszcza kobiety (ponieważ mężczyźni pracowali głównie w produkcji bydła) z tego regionu byli szczególnie zaangażowani w produkcję gęsi od połowy XIX wieku aż do 1980 r., starając się zaspokoić rosnące zapotrzebowanie na garbowaną skórę gęsi. Popyt ten stopniowo zmniejszał się i całkowicie zniknął w ciągu 10 lat od 1980 do 1990 r.

Produkcję gęsi w regionie Anjou kontynuowano, zaspokajając już wyłącznie zapotrzebowanie na gęsi gotowe do pieczenia.

Gęsi „Oie d'Anjou" są tradycyjnym drobiem chowanym na wolnym wybiegu. Długi okres chowu, trwający co najmniej 175 dni, gęsi spędzają głównie na wybiegach zewnętrznych, do których uzyskują dostęp najpóźniej w wieku 28 dni. Wybiegi składają się z obszaru zapewniającego możliwość ruchu i obszaru karmienia zawierającego pasze tam uprawiane: taki wypas jest charakterystyczną cechą chowu gęsi „Oie d'Anjou".

Zboża i pochodne zbóż stanowią 70 % paszy dla gęsi „Oie d'Anjou". Dodatkowo podaje się ziarna zbóż, aby zapewnić odpowiednie otłuszczenie i zgodność tuszki z normami.

Tuszka gęsi „Oie d'Anjou" charakteryzuje się wydatną klatką piersiową i określonym stopniem otłuszczenia:

— warstwą tłuszczu między nogami,

— niewielką ilością twardego tłuszczu pod skrzydłami,

— powierzchniowymi warstwami tłuszczu na poziomie filetów piersi i brzucha.

W celu uzyskania gęsi „Oie d'Anjou" o określonych właściwościach stosowana metoda obejmuje procedury właściwe dla procesu chowu.

— Rolnicy robią wszystko, co w ich mocy, aby zapewnić przyjmowanym gąsiętom jak najlepsze warunki. Wiedzą, że gąsięta potrzebują punktów charakterystycznych na swoim obszarze życiowym i muszą szybko zaznajomić się z opiekunem. Odpowiednie warunki ich przyjmowania mają zatem kluczowe znaczenie i ważne jest, aby mówić do gęsi od momentu, gdy przybędą do gospodarstwa. Wielkość stad, ograniczona do dwóch partii po 2 500 gęsi na gospodarstwo, pomaga również rolnikowi w nawiązaniu bliskiego związku z ptactwem.

— Wczesne zapewnienie dostępu do wybiegów zewnętrznych, najpóźniej w wieku 28 dni, pozwala gęsiom rozpocząć jedzenie trawy na wczesnym etapie, a tym samym dać dojść do głosu ich roślinożernej naturze. Błonnik umożliwia lepszą absorpcję składników odżywczych zawartych w trawie i podawanej im mieszance paszowej, jeszcze zanim wprowadzone zostaną ziarna zbóż, gdy gęsi osiągną średnią masę 4,2 kg.

— Praktyki te są związane z łagodnym, wilgotnym klimatem oceanicznym, który ułatwia wczesne wypuszczanie gąsiąt na trawiaste wybiegi zewnętrzne i powoduje szybki wzrost trawy wiosną.

– Długi okres wypasu

Ciało gęsi powiększa się w okresie wypasu, kiedy mogą one korzystać z rosnących upraw pastewnych.

Wypas gęsi, związany z wiedzą rolnika w zakresie siewu upraw pastewnych, ma decydujące znaczenie dla uzyskania dobrego uformowania poprzez przygotowanie ptaków do spożywania dużych ilości pokarmu na etapie opasu.

– Decydujący etap opasu

Etap opasu polega na tym, że ptaki spożywają maksymalną ilość materii roślinnej w celu szybkiego otłuszczenia oraz wykorzystania tłuszczu częściowo do zbudowania tkanki mięśniowej, szczególnie w obszarze filetów piersi.

W tym okresie gęsi otrzymują do jedzenia słomę w ilościach *ad libitum*.

Nadal trzeba podawać im masę roślinną w celu spowolnienia pasażu jelitowego oraz zapewnienia skutecznego wchłaniania ziaren zbóż i mieszanki paszowej.

Wiedza fachowa stosowana w chowie gęsi „Oie d'Anjou" umożliwia uzyskiwanie produktu o uznanej jakości. Słynni kucharze, tacy jak Pascal Favre d'Anne, szef kuchni w Angers, zwrócili uwagę na te ptaki dzięki oryginalnym przepisom zapewniającym świetną prezentację na talerzu: balotyna z gęsi Oie d'Anjou z siekanymi grzybami, średnio wysmażone filety z piersi gęsi Oie d'Anjou z grzybami z Saumur oraz tatar z piersi gęsi Oie d'Anjou na grzybach marynowanych w oleju truflowym.

Gęś „Oie d'Anjou" należy obecnie do dziedzictwa gastronomicznego regionu Anjou, co zostało potwierdzone w czasopiśmie „Gastronomica" z 2013 r.: „Gęsi Oie d'Anjou: lokalny skarb gastronomiczny! Po uboju gęsi przygotowuje się ręcznie i wymagają one trzykrotnie większej pracy niż kaczki. Duża, ważąca 4,5 kg gęś kosztuje około 60 euro i pozwala nakarmić od ośmiu do dziesięciu osób. Miło widzieć tego szlachetnego ptaka z powrotem w menu pod koniec roku. Słynny szef kuchni Angers Pascal Favre d'Anne wiedział, co robi, dodając gęś Oie d'Anjou do swojej świątecznej karty".

Gęsi stanowią charakterystyczny widok w gospodarstwach w regionie Anjou od czasów średniowiecza. Już wówczas były doceniane za swój smak, zapewniając wszystkim radość w okresie świąt.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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