C/2025/4006

17.7.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/4006)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Oie d'Anjou»

N.º UE: PGI-FR-0477-AM01 — 24.4.2025

1. **Nome do produto**

«Oie d'Anjou»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ Denominação de origem protegida (DOP)

☒ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire [Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Motivos pelos quais a alteração ou alterações correspondem à definição de «alteração normalizada», nos termos do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143:

O pedido de alteração da IGP «Oie d'Anjou» não envolve nenhuma das três situações que constituem uma alteração da União; concretamente, não:

a) Inclui uma alteração do nome da indicação geográfica protegida;

b) Corre o risco de anular a relação com a área geográfica;

c) Implica novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Índice*

Suprime-se o índice da versão original do caderno de especificações.

A alteração não afeta o documento único.

2. *O requerente*

Suprime-se a parte relativa ao grupo, mantendo-se apenas o nome e os dados de contacto. Acrescenta-se o número de telefone do grupo.

A alteração não afeta o documento único.

3. *Tipo de produto*

Suprime-se do caderno de especificações a secção relativa ao tipo de produto, anteriormente definido pela sua categoria.

A alteração afeta o documento único.

4. *Descrição do produto*

Acrescentam-se as seguintes apresentações do produto: ganso inteiro (depenado, não eviscerado, com cabeça, com ou sem pés) e respetivos pedaços.

A congelação é autorizada para a apresentação das carcaças prontas a cozinhar e dos pedaços.

Os pesos mínimos das carcaças foram ligeiramente aumentados:

Apresentação da carcaça	Peso mínimo inicial	Peso mínimo alterado
Pronta a cozinhar (PAC)	2,5 kg	2,7 kg
Preparada	2,8 kg	3,1 kg

A alteração afeta o documento único.

5. *Delimitação da área geográfica*

Retira-se a eclosão e o abate das fases que devem ter lugar na área geográfica delimitada.

A alteração afeta o documento único.

6. *Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica*

Adita-se um quadro com os elementos comprovativos da rastreabilidade para cada fase de produção.

A alteração afeta o documento único.

7. *Método de obtenção*

— Subsecção 5.1. Raça utilizada

Adita-se uma descrição do fenótipo dos gansos brancos do Reno: plumagem sobretudo branca, olhos azuis e pálpebras e bico cor de laranja.

São autorizados os gansos machos.

— Subsecção 5.2. Modo de criação

Indica-se o período de criação dos gansos: são introduzidos na capoeira de março a junho e abatidos no último trimestre.

Especifica-se que o responsável pela criação deve estar presente no momento da receção dos gansos jovens.

— Subsecção 5.3.1. Edifícios

Estabelece-se que são autorizados dois lotes de, no máximo, 2 500 gansos numa exploração pecuária.

A densidade nos espaços interiores é fixada em 10 gansos por m^2 até às cinco semanas de idade e, em seguida, em 5 gansos por m^2 às seis semanas de idade. Suprime-se a densidade de 7 gansos por m^2 durante a quarta e a quinta semanas.

Foi indicado que os edifícios devem estar aquecidos (quando os gansos jovens são recebidos), iluminados (durante cinco semanas) e bem ventilados.

A área de exercício coberta por palha adjacente à capoeira é concebida com redes na parte superior. A densidade desta área foi reduzida de 3 para 2 gansos por m^2.

— Subsecção 5.3.2. Áreas exteriores

A superfície total da área de pastoreio foi reduzida de 25 m^2 por ganso para um mínimo de 15 m^2 por ganso, com a obrigação de semear, pelo menos, três culturas rotativas distintas (para substituir o milho).

Estipula-se o pastoreio cíclico com a adição de uma superfície mínima de pastoreio fechado de 2 m^2 por ganso e a necessidade de fornecer culturas forrageiras por colher durante todo o período de pastoreio.

— Subsecção 5.4. Alimentação

Para além do pastoreio ao ar livre, estipulam-se as fases de transição alimentar:

— Alimentação de arranque: 50 % de cereais e derivados de cereais (0 a 10 dias)

— Alimentação de crescimento: 70 % de cereais e derivados de cereais (10 dias até 4,2 kg)

— Grãos de cereais (de 4,2 kg a 1 de novembro, pelo menos)

— Alimentação da fase de acabamento com 70 % de cereais e derivados de cereais (a partir de 1 de outubro, no mínimo, até ao abate)

Reduz-se a percentagem de cereais e derivados para 70 % da composição da alimentação.

Adita-se uma lista de matérias-primas autorizadas para alimentação animal.

Especifica-se a repartição dos grãos de cereais: pelo menos 90 % cultivados na exploração, com um mínimo de 20 kg por ganso.

Autoriza-se a alimentação com areias.

— Subsecção 5.5. Monitorização do crescimento dos gansos

Um quadro define as principais operações de pesagem efetuadas durante a criação dos gansos e a amostra necessária.

— Subsecção 5.6. Características das aves vivas antes da remoção

A fim de verificar o estado de engorda dos gansos, garantindo a qualidade dos mesmos, acrescenta-se que todas as aves vivas devem ser submetidas a um exame antes de serem retiradas do bando: apreciação visual e palpação do depósito de gordura entre as patas e das nozes de gordura debaixo das asas.

— Subsecção 5.7. Condições de remoção, transporte e local de estabulação

Estipula-se que o período de jejum é de oito horas antes da remoção.

Aumenta-se o período máximo entre a remoção e o abate de 10 para 12 horas.

— Subsecção 5.10. Desmancha

Estipula-se um período máximo de quatro dias entre o abate e a desmancha.

— Subsecção 5.11. Congelação

Estipula-se um período máximo de três dias entre o abate e a congelação.

A alteração afeta o documento único.

8. *Organismo de controlo*

Atualiza-se o nome e os dados de contacto do organismo de controlo.

A alteração não afeta o documento único.

9. *Rotulagem*

Altera-se a secção «Rotulagem» em conformidade com as orientações nacionais destinadas a harmonizar a redação dos cadernos de especificações: substitui-se o parágrafo existente por uma frase que indica os elementos regulamentares obrigatórios.

Suprime-se a obrigação de apor o número individual e identificar o matadouro onde os gansos foram abatidos.

A alteração afeta o documento único.

10. *Requisitos nacionais*

Altera-se a secção «Requisitos nacionais» em consonância com as alterações da legislação e das regras nacionais. Adita-se um quadro com os principais elementos a controlar e os métodos de avaliação a utilizar.

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Oie d'Anjou»

N.º UE: PGI-FR-0477-AM01 — 24.4.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Oie d'Anjou»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 02 — CARNES E MIUDEZAS, COMESTÍVEIS

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Os gansos «Oie d'Anjou» são machos e fêmeas de ganso-branco-do-reno, da ordem *Anseriformes*.

São criados ao ar livre, em áreas de pastoreio com coberto herbáceo e culturas forrageiras. Este método de criação permite que os «Oie d'Anjou» utilizem a sua capacidade natural de digestão da celulose, alimentando-se de culturas por colher e limitando assim o consumo de fontes de proteínas externas.

Os gansos «Oie d'Anjou» são comercializados:

— frescos ou, consoante as apresentações, congelados,

— como carcaças da classe A,

— inteiros, prontos a cozinhar (PAC: depenados, eviscerados, sem cabeça e com ou sem tarso), preparados (depenados, eviscerados, com cabeça, com ou sem pés e miudezas) ou inteiros, sem evisceração (depenados, não eviscerados, com cabeça, com ou sem pés),

— em pedaços da carcaça frescos ou congelados da classe A, cujo peso não pode ser inferior a 90 % do peso estabelecido para as aves inteiras, com ou sem ossos, com ou sem pele.

As características destes produtos acabados são as seguintes:

Apresentação da carcaça	Peso mínimo	Congelação possível
Pronta a cozinhar (PAC)	2,7 kg	Sim
Preparada	3,1 kg	Não
Ganso inteiro	3,4 kg	Não

A carcaça dos gansos «Oie d'Anjou» é redonda com um amplo peito: o peito atinge, pelo menos, o nível do esterno.

A pele é macia. A camada adiposa avoluma-se entre as pernas, com depósitos subcutâneos de gordura no peito e no abdómen. Por baixo de cada uma das asas, localiza-se uma noz firme de gordura.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente no caso dos produtos transformados)*

Alimentam-se com culturas forrageiras por colher logo que são libertados para as áreas exteriores, aos 28 dias de idade, até terminarem em áreas de exercício cobertas por palha que rematam o processo de alimentação.

Durante o período de criação, existem quatro fases de alimentação distintas durante as quais os gansos se alimentam *ad libitum*:

Alimentos fornecidos por lote

Alimentação de arranque (50 % de cereais e derivados de cereais)

Gansos jovens com 0 a 10 dias

Alimentação de crescimento (70 % de cereais e derivados de cereais)

Desde a idade de 10 dias até os gansos atingirem um peso médio de 4,2 kg.

Grãos de cereais

Quando os gansos atingirem um peso médio de 4,2 kg e não antes de 1 de novembro

Alimentação da fase de acabamento (70 % de cereais e derivados de cereais)

A partir de 1 de outubro, a alimentação da fase de acabamento é misturada nos grãos de cereais até ao abate.

Cada ganso recebe pelo menos 20 kg de grãos de cereais. Pelo menos 90 % dos grãos provêm da exploração.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Criação dos gansos

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Departamento de Maine et Loire (49): totalidade.

***Departamento de Indre et Loire (37)*:**

Cantão de 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 e Villiers-au-Bouin.

***Departamento de Loire-Atlantique (44)*:**

Cantão de Ancenis: totalidade.

Cantão de 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 e Soudan.

Cantão de Nort-sur-Erdre: Joué-sur-Erdre, Le Cellier, Ligné, Mouzeil, Riaillé, Teillé e Trans-sur-Erdre.

***Departamento de Mayenne (53)*:**

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

Cantão de Château-Gontier-sur-Mayenne 2: totalidade.

Cantão de Château-Gontier: totalidade.

Cantão de 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 e Senonnes.

Cantão de 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 e Villiers-Charlemagne.

***Departamento de Sarthe (72)*:**

Cantão de Ecommoy: Écommoy, Saint-Biez-en-Belin e Saint-Ouen-en-Belin.

Cantão de 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 e Thoiré-sur-Dinan.

Cantão de La Flèche: totalidade.

Cantão de Loué: Noyen-sur-Sarthe.

Cantão de Le Lude: totalidade.

Cantão de Sablé-sur-Sarthe: totalidade.

Cantão de La Suze sur Sarthe: Mézeray, Parigné-le-Pôlin e Saint-Jean-du-Bois.

***Departamento de Deux-Sèvres (79)*:**

Cantão de Bressuire: totalidade.

Cantão de Mauléon: totalidade.

Cantão de Thouars: totalidade.

Cantão de Val de Thouet: Airvault (antigo território do município de 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 e Val-en-Vignes.

5. Relação com a área geográfica

A IGP «Oie d'Anjou» assenta na sua reputação e qualidade. A produção de gansos «Oie d'Anjou» e a criação das aves de capoeira para assar atualmente comercializadas resultam do desenvolvimento dessa produção, graças ao clima ameno e oceânico, à economia local que se adaptou ao longo do tempo e ao saber ancestral dos agricultores, que conseguiram colher os benefícios das condições climáticas e adaptar a sua produção, baseando-se na criação tradicional de aves de capoeira.

A área geográfica situa-se na bacia terminal do rio Loire. A influência deste e do ar marítimo faz com que a zona de transição fique exposta ao clima oceânico e a um clima oceânico mais ou menos modificado na fronteira oriental da região de Anjou.

Os elevados níveis de precipitação e as temperaturas amenas, para além de permitirem o rápido crescimento da erva na primavera, também criam condições favoráveis para uma produção vegetal altamente diversificada.

A densidade da rede hidrológica em toda a área contribui para a manutenção do seu clima uniforme. O ar marítimo ameno e húmido que se faz sentir na área geográfica — graças ao Loire, que a divide em duas — é posteriormente transportado ao longo dos seus afluentes em ambas as margens.

Com base nestas características naturais, a população da área geográfica desenvolveu uma produção diversificada de culturas arvenses, nomeadamente culturas forrageiras e cerealíferas, permitindo a criação de gansos e outros animais.

Ao longo dos anos, os agricultores adquiriram um saber-fazer considerável em matéria de métodos de pecuária: criação especializada de gansos jovens após a eclosão e condições para o seu subsequente crescimento, com um longo período de pastoreio rotativo, bem como a gestão da alimentação sem concorrência, a disponibilidade e diversidade das forragens e o processo de acabamento.

A importância do ganso assado na região de Anjou pode explicar-se pelo facto de aí já existirem explorações de gansos no século XV, que atestam as práticas de criação muito antigas que contribuem para o saber genuíno dos agricultores da atualidade.

Os gansos eram comuns em toda a região de Anjou. Os nomes de muitas aldeias e povoações provêm de gansos ou produtos relacionados com gansos, tal como ilustrado pelo *Dictionnaire historique, géographique et biographique de Maine et Loire* [Dicionário histórico, geográfico e biográfico de Maine et Loire], compilado por Célestin Port e publicado em 1878, e atualizado por André Sarrazin e Pascal Tellier.

Os gansos fazem parte do património agrícola histórico da região de Anjou, como atesta a famosa feira do ganso de Brissac-Quincé, que remonta a 1450 e ainda se realiza atualmente, bem como as tabelas de preços semanais dos gansos vendidos em muitos mercados em Anjou. Na altura, os gansos faziam parte das contribuições anuais pagas pelos camponeses à aristocracia e já desempenhavam um papel importante na vida quotidiana dos habitantes da região de Anjou, nomeadamente através da utilização das suas penas e penugem.

Os homens e, em especial, as mulheres da região (porque os homens trabalhavam principalmente na produção de gado) passaram a estar particularmente envolvidos na criação de gansos desde meados do século XIX até 1980, a fim de satisfazer a procura crescente de pele de ganso curtida. Esta procura diminuiu gradualmente e desapareceu completamente na década de 1980.

A produção de gansos na região de Anjou continuou, mas passou a abastecer apenas o mercado de gansos para assar.

Os gansos «Oie d'Anjou» são aves de capoeira tradicionalmente criadas ao ar livre. O longo período de criação, com uma duração mínima de 175 dias, é maioritariamente passado em áreas ao ar livre às quais os gansos têm acesso, o mais tardar, aos 28 dias de idade. Estas áreas exteriores são constituídas por uma zona de itinerância e por uma zona de alimentação que contém as forragens aí cultivadas: este tipo de pastoreio é a característica mais marcante da forma como os gansos «Oie d'Anjou» são criados.

Os cereais e derivados de cereais representam 70 % da alimentação dos gansos «Oie d'Anjou». Além disso, são fornecidos grãos de cereais para assegurar a engorda e a conformidade da carcaça com as normas.

A carcaça do ganso «Oie d'Anjou» caracteriza-se pelo seu amplo peito e um grau específico de engorda:

— um depósito de gordura entre as patas,

— nozes de gordura debaixo das asas,

— depósitos subcutâneos de gordura no peito e no abdómen.

O método de produção dos gansos «Oie d'Anjou», com as suas características específicas, envolve procedimentos específicos.

— Os agricultores fazem tudo o que está ao seu alcance para receber os gansos jovens nas melhores condições. Sabem que os gansos jovens necessitam de marcadores na zona onde vivem e têm de se familiarizar rapidamente com a pessoa que cuida deles. As condições em que são recebidos são, portanto, vitais, sendo importante falar-lhes desde o momento em que chegam à exploração. A dimensão dos bandos, limitada a dois lotes de 2 500 gansos por exploração, também ajuda o agricultor a estabelecer uma relação estreita com as aves.

— A disponibilização de acesso às zonas ao ar livre numa fase precoce, o mais tardar aos 28 dias de idade, permite que os gansos comecem a comer erva numa fase precoce, exprimindo assim a sua natureza herbívora. A fibra permite uma melhor absorção dos nutrientes na erva e dos alimentos compostos que lhes são dados, antes da introdução dos grãos de cereais, assim que atinjam um peso médio de 4,2 kg.

— Estas práticas estão ligadas ao clima oceânico ameno e húmido, que facilita a libertação dos gansos jovens nas zonas herbáceas exteriores numa idade precoce e dá origem a um rápido crescimento de erva no início da primavera.

Longo período de pastoreio

O corpo do ganso aumenta de volume durante o período de pastoreio, quando o animal pode pastar em culturas forrageiras por colher.

O pastoreio dos gansos, associado à experiência do agricultor quando planta as culturas forrageiras, é decisivo para obter uma boa forma corporal, preparando os animais para comer grandes quantidades durante a fase de acabamento.

A decisiva fase de acabamento

A fase de acabamento consiste em fazer com que as aves consumam uma quantidade máxima de matéria vegetal para engorda rápida e para que a gordura seja parcialmente utilizada na formação do tecido muscular, nomeadamente no peito.

Durante este período, os gansos recebem uma quantidade *ad libitum* de palha para comer.

É necessário continuar a fornecer-lhes massa vegetal para abrandar o trânsito intestinal, a fim de assegurar a absorção efetiva dos cereais e dos alimentos compostos.

O saber-fazer aplicado na criação de gansos «Oie d'Anjou» permite obter um produto de reconhecida qualidade. Cozinheiros famosos, como Pascal Favre d'Anne, um grande *chef* de Angers, chamaram a atenção para estas aves através de receitas originais que realçavam da melhor forma as suas características no prato: *ballotine* de ganso «Oie d'Anjou» com *duxelles* de cogumelos, filetes médio/mal passados de peito de ganso «Oie d'Anjou» com cogumelos de Saumur e tártaro de peito de ganso «Oie d'Anjou» em cogumelos marinados em azeite de trufa.

O ganso «Oie d'Anjou» pertence agora ao património gastronómico da região de Anjou, como atestou a revista *Gastronomica* em 2013: «O ganso "Oie d'Anjou", um tesouro gastronómico local! Após o abate, os gansos são preparados à mão e dão três vezes mais trabalho do que um pato. Um ganso de 4,5 kg custará cerca de 60 EUR e alimentará oito a dez pessoas. É um prazer voltar a colocar esta ave nobre no menu do final do ano. O famoso *chef* de cozinha de Angers, Pascal Favre d'Anne, não se enganou quando acrescentou o ganso "Oie d'Anjou" ao seu menu para a época festiva».

Os gansos são um dos elementos característicos das explorações agrícolas da região de Anjou desde a Idade Média. Desde então, têm sido reconhecidos pelo seu sabor, trazendo alegria a todos durante a época festiva.

Referência à publicação do caderno de especificações

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