C/2025/4006

17.7.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/4006)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Oie d'Anjou"

Nr. UE: PGI-FR-0477-AM01 – 24.4.2025

1. **Denumirea produsului**

„Oie d'Anjou"

2. **Tipul indicației geografice**

☐ Denumire de origine protejată (DOP)

☒ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vin

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii și Suveranității Alimentare

6. **Calificarea drept modificare standard**

Explicația faptului că modificarea (modificările) se încadrează în definiția unei modificări standard, astfel cum este prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143:

Cererea de modificare a IGP „Oie d'Anjou" nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii; în mod specific, aceasta:

(a) nu include o modificare a denumirii indicației geografice protejate;

(b) nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică;

(c) nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

Prin urmare, autoritățile franceze consideră că această cerere vizează o modificare standard.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Cuprins*

Cuprinsul caietului de sarcini inițial a fost eliminat.

Modificarea nu afectează documentul unic.

2. *Solicitantul*

Partea referitoare la grup a fost eliminată, rămânând doar numele și datele de contact. A fost adăugat numărul de telefon al grupului.

Modificarea nu afectează documentul unic.

3. *Tipul de produs*

Secțiunea referitoare la tipul de produs, definit anterior în funcție de clasă, se elimină din caietul de sarcini.

Modificarea vizează documentul unic.

4. *Descrierea produsului*

Sunt adăugate următoarele materii prime: gâște întregi (fără pene, eviscerate, cu cap, cu sau fără picioare) și bucăți de carne din acestea.

Congelarea este autorizată pentru prezentarea carcaselor și a bucăților de carne gata pentru gătit.

Greutatea minimă a carcaselor a fost crescută ușor:

Prezentarea carcasei	Greutatea minimă inițială	Greutatea minimă modificată
Gata pentru gătit (*ready to cook* – RTC)	2,5 kg	2,7 kg
Carcasă fără intestine	2,8 kg	3,1 kg

Modificarea vizează documentul unic.

5. *Delimitarea ariei geografice*

Ecloziunea și sacrificarea au fost eliminate din etapele care trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată.

Modificarea vizează documentul unic.

6. *Elemente care dovedesc faptul că produsul este originar din aria geografică*

A fost adăugat un tabel care conține dovezile de trasabilitate pentru fiecare etapă de producție.

Modificarea vizează documentul unic.

7. *Metoda de obținere*

— Subsecțiunea 5.1 Rasa utilizată

S-a adăugat o descriere a fenotipului de gâscă albă de Rin: penaj în mare parte alb, ochi albaștri, pleoape și cioc portocalii.

Utilizarea gâștelor masculi a fost autorizată.

— Subsecțiunea 5.2 Metoda de creștere

Perioada de creștere a gâștelor a fost indicată: acestea sunt introduse în adăpostul de păsări din martie până în iunie și sunt sacrificate în ultimul trimestru.

Se precizează că persoana responsabilă cu creșterea animalelor trebuie să fie prezentă în momentul primirii bobocilor de gâscă.

— Subsecțiunea 5.3.1 Baterii

S-a prevăzut că două loturi de cel mult 2 500 de gâște sunt autorizate într-o singură exploatație zootehnică.

Densitatea în interior este stabilită la 10 gâște pe m^2 până la vârsta de cinci săptămâni, apoi la 5 gâște pe m^2 până la vârsta de șase săptămâni. Densitatea de 7 gâște pe m^2 în a patra și a cincea săptămână a fost eliminată.

S-a indicat faptul că bateriile trebuie încălzite (atunci când se primesc bobocii de gâscă), iluminate (timp de cinci săptămâni) și bine ventilate.

Zona de mișcare acoperită cu paie, adiacentă adăpostului pentru păsări de curte, este proiectată cu plasă aeriană. Densitatea în această zonă a fost redusă la 3-2 gâște pe m^2.

— Subsecțiunea 5.3.2 Exploatații în aer liber

Suprafața totală a pășunii a fost redusă de la 25 m^2 per gâscă la minimum 15 m^2 per gâscă, cu obligația de a semăna cel puțin trei culturi de rotație distincte (pentru a înlocui porumbul).

Pășunatul ciclic este stipulat prin adăugarea unei suprafețe minime de pășunat închise de 2 m^2 per gâscă și a necesității de a asigura culturi furajere pe tot parcursul perioadei de pășunat.

— Subsecțiunea 5.4 Hrană pentru animale

Pe lângă pășunatul în aer liber, au fost prevăzute etapele de tranziție a hranei pentru animale:

— furaj de tip demaraj: 50 % cereale și derivați din cereale (0-10 zile)

— furaj pentru creștere: 70 % cereale și derivați de cereale (10 zile până la 4,2 kg)

— boabe de cereale (de la 4,2 kg la 1 noiembrie cel puțin)

— furaje de finisare pentru 70 % cereale și derivați din cereale (de la 1 octombrie cel mai devreme până la sacrificare)

Nivelul cerealelor și al produselor derivate a fost redus la 70 % din compoziția hranei pentru animale.

A fost adăugată o listă de materii prime pentru furaje autorizate.

S-a realizat o defalcare boabelor de cereale: cultivate în proporție de cel puțin 90 % în exploatație, minimum 20 kg pe gâscă.

Hrănirea cu granule este autorizată.

— Subsecțiunea 5.5 Monitorizarea creșterii gâștelor

Un tabel prezintă principalele operațiuni de cântărire efectuate în timpul creșterii gâștelor și eșantionul în cauză.

— Subsecțiunea 5.6 Caracteristicile păsărilor vii înainte de îndepărtare

Pentru a verifica stratul de grăsime al gâștelor, garantând astfel calitatea cărnii acestora, s-a adăugat că toate păsările urmează să fie supuse unei examinări în viu înainte de a fi scoase din efectiv: aprecierea vizuală și palparea masei de grăsime dintre picioare și a formațiunilor sferice de grăsime de sub aripi.

— Subsecțiunea 5.7 Condiții de preluare, transport și adăpostire în facilități de cazare a animalelor

Perioada în care se întrerupe hrănirea înainte de sacrificare a fost prevăzută la opt ore înainte de preluare.

Perioada maximă dintre preluare și sacrificare a fost mărită de la 10 la 12 ore.

— Subsecțiunea 5.10 Tranșarea

Se prevede o perioadă maximă de patru zile între sacrificare și tranșare.

— Subsecțiunea 5.11 Congelarea

Se prevede o perioadă maximă de trei zile între sacrificare și congelare.

Modificarea vizează documentul unic.

8. *Organismul de control*

Numele și datele de contact ale organismului de control au fost actualizate.

Modificarea nu afectează documentul unic.

9. *Etichetare*

Secțiunea „Etichetare” a fost modificată în conformitate cu orientările naționale care vizează armonizarea modului de redactare a caietelor de sarcini: paragraful anterior se elimină și se înlocuiește cu o teză care stabilește elementele de reglementare obligatorii.

Cerința de a aplica numărul individual și de a identifica abatorul în care au fost sacrificate gâștele a fost eliminată.

Modificarea vizează documentul unic.

10. *Cerințele naționale*

Secțiunea „Cerințele naționale” a fost modificată în conformitate cu modificările aduse legislației și normelor naționale. A fost adăugat un tabel care prezintă principalele elemente care trebuie verificate și metodele de evaluare care trebuie utilizate.

Modificarea nu afectează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

„Oie d'Anjou”

Nr. UE: PGI-FR-0477-AM01 – 24.4.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Oie d'Anjou”

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 02 – CARNE ȘI ORGANE COMESTIBILE

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Gâștele „Oie d'Anjou” sunt păsări masculi și femele din ordinul *Anseriformes*, din specia gâscă albă de Rin.

Sunt crescute în aer liber, păscând pe pășuni cu iarbă și pe culturi furajere. Această metodă de creștere le permite gâștelor „Oie d'Anjou” să își utilizeze capacitatea naturală de a digera celuloza vegetală hrănindu-se cu furaje din culturi permanente, limitându-le astfel consumul de surse externe de proteine.

Gâștele „Oie d'Anjou” se comercializează:

— proaspete sau, în funcție de forma de prezentare, congelate;

— sub formă de carcase din clasa A;

— întregi, gata pentru gătit (RTC: fără pene, eviscerate, fără cap și cu sau fără tars), carcasă fără intestine (fără pene, eviscerate, cu cap, cu sau fără picioare și organe) sau întregi, neeviscerate (fără pene, eviscerate, cu cap, cu sau fără picioare);

— sub formă de bucăți proaspete sau congelate din carcasă din clasa A, a căror greutate nu trebuie să fie mai mică de 90 % din greutatea stabilită pentru păsările întregi, cu sau fără oase, cu sau fără piele.

Caracteristicile acestor produse finite sunt următoarele:

Prezentarea carcasei	Greutatea minimă	Posibilă congelare
Gata pentru gătit (*ready to cook* – RTC)	2,7 kg	Da
Carcasă fără intestine	3,1 kg	Nu
Gâscă întreagă	3,4 kg	Nu

Carcasa gâștelor „Oie d'Anjou" este rotundă, cu pieptul mare: pieptul este cel puțin la nivelul sternului.

Pielea este netedă. Un strat de grăsime se întinde între picioare, cu depuneri subcutanate de grăsime pe piept și abdomen. Sub fiecare aripă se află o depunere de grăsime, care se simte tare la atingere.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Primesc culturi furajere permanente de îndată ce sunt eliberate în țarcuri la vârsta de 28 de zile, până în etapa de finisare în zonele acoperite cu paie pentru mișcare care completează procesul de hrănire.

În perioada de creștere, există patru etape distincte de hrănire în care gâștele se hrănesc *ad libitum*:

Furaje furnizate pe loturi

Furaje de tip demaraj (50 % cereale și derivați din cereale)

Boboci de gâscă cu vârsta cuprinsă între 0 și 10 zile

Furaje pentru creștere (70 % cereale și derivați din cereale)

De la vârsta de 10 zile până când gâștele ajung la o greutate medie de 4,2 kg.

Cereale boabe

După ce gâștele ajung la o greutate medie de 4,2 kg și până la 1 noiembrie cel mai devreme

Furaje de finisare (70 % cereale și derivați din cereale)

Cel mai devreme de la 1 octombrie, furajele de finisare se amestecă în boabele de cereale până la sacrificare.

Fiecare gâscă primește cel puțin 20 kg de boabe de cereale. Cel puțin 90 % din boabe provin din exploatație.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Creșterea gâștelor

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Departamentul Maine et Loire (49): în totalitate.

Departamentul Indre et Loire (37):

Cantonul 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 și Villiers-au-Bouin.

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

Cantonul Ancenis: în totalitate;

Cantonul 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 și Soudan;

Cantonul Nort-sur-Erdre: Joué-sur-Erdre, Le Cellier, Ligné, Mouzeil, Riaillé, Teillé și Trans-sur-Erdre.

***Departamentul Mayenne (53)*:**

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

Cantonul Château-Gontier-sur-Mayenne 2: în totalitate;

Cantonul Château-Gontier: în totalitate;

Cantonul 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 și Senonnes;

Cantonul 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 și Villiers-Charlemagne.

***Departamentul Sarthe (72)*:**

Cantonul Ecommoy: Écommoy, Saint-Biez-en-Belin și Saint-Ouen-en-Belin;

Cantonul 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 și Thoiré-sur-Dinan.

Cantonul La Flèche: în totalitate;

Cantonul Loué: Noyen-sur-Sarthe.

Cantonul Le Lude: în totalitate;

Cantonul Sablé-sur-Sarthe: în totalitate;

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

***Departamentul Deux-Sèvres (79)*:**

Cantonul Bressuire: în totalitate;

Cantonul Mauléon: în totalitate;

Cantonul Thouars: în totalitate;

Cantonul Val de Thouet: Airvault (former territory of Airvault municipality), 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 și Val en Vignes.

5. **Legătura cu aria geografică**

IGP „Oie d'Anjou" se bazează pe reputația și calitatea sa. Producția de gâște „Oie d'Anjou" și creșterea păsărilor de curte gata pentru gătit, comercializate în prezent, provin din dezvoltarea unei astfel de producții, datorită climei blânde și oceanice, a unei economii locale care s-a adaptat de-a lungul timpului și priceperii ancestrale a agricultorilor, care au reușit să profite de avantajele condițiilor climatice și să își adapteze producția, bazându-se în același timp pe tradiția creșterii păsărilor de curte.

Aria geografică se situează în partea finală a bazinului Loarei. Influența Loarei și a aerului de mare care pătrunde în zonă mențin zona de tranziție între climatul oceanic și un climat oceanic mai mult sau mai puțin modificat la limita estică a regiunii Anjou.

Cantitățile mari de precipitații și temperaturile blânde nu numai că permit creșterea rapidă a ierbii primăvara, ci și creează condiții favorabile pentru o producție vegetală foarte diversificată.

Densitatea rețelei hidrologice care se întinde pe întreg teritoriul contribuie la menținerea unei clime uniforme. Afluxurile de aer maritim blând și umed în aria geografică, datorită Loarei care o traversează împărțind-o în două, sunt transportate ulterior de-a lungul afluenților săi, pe ambele maluri.

Datorită acestor caracteristici naturale, populația din aria geografică a dezvoltat o producție diversificată de culturi arabile, în special de culturi furajere și de cereale, permițând creșterea gâștelor și a altor animale.

De-a lungul anilor, fermierii au dobândit un know-how considerabil în ceea ce privește metodele de creștere: expertiză în domeniul zootehniei după ecloziune și condițiile pentru creșterea ulterioară a acestora, cu o perioadă lungă de pășunat prin rotație, precum și gestionarea hrănirii fără concurență, disponibilitatea și diversitatea hranei pentru animale și procesul de finisare.

Importanța gâștelor pentru friptură crescute în regiunea Anjou se explică prin faptul că fermele de creștere a gâștelor au fost înființate acolo în secolul 15, atestând practici foarte vechi de creștere a animalelor, care au contribuit la expertiza reală a fermierilor din prezent.

Gâștele erau crescute în mod obișnuit în întreaga regiune Anjou. Denumirile multor sate și cătune provin de la gâște sau de la produsele înrudite cu gâștele, după cum o ilustrează *Dictionnaire istorique, géographique et biographique de Maine et Loire* (Dicționarul istoric, geografic și biografic al Maine-et-Loire) elaborat de Célestin Port și publicat în 1878, actualizat de André Sarrazin și Pascal Tellier.

Gâștele fac parte din patrimoniul agricol istoric al regiunii Anjou, după cum o atestă faimosul târg de comercializare a gâștelor Brissac-Quincé, care datează din 1450 și care încă se organizează în prezent, precum și listele săptămânale de prețuri pentru gâștele vândute pe numeroase piețe din Anjou. La acea vreme, gâștele făceau parte din birul anual plătit de țărani aristocrației și jucau deja un rol important în viața de zi cu zi a locuitorilor din regiunea Anjou, printre altele prin utilizarea penelor și a pufului lor.

Bărbații și, în special, femeile din regiune (deoarece bărbații lucrau în principal în producția de bovine) au devenit deosebit de implicate în producția de gâște de la mijlocul secolului 19 până în 1980, pentru a răspunde cererii de piele de gâscă tăbăcită care înflorise la acel moment. Această cerere a scăzut treptat și a dispărut complet în cei 10 ani din perioada 1980-1990.

Producția de gâște din regiunea Anjou a continuat să aprovizioneze numai piața de produse gata pentru gătit.

Gâștele „Oie d'Anjou" sunt păsări de curte crescute în mod tradițional în aer liber. Perioada lungă de creștere, care durează cel puțin 175 de zile, se petrece în principal în spații în aer liber la care gâștele au acces cel târziu de la vârsta de 28 de zile. Țarcurile sunt alcătuite dintr-o zonă de mișcare și o zonă de hrănire care conține hrana pentru animale cultivată acolo: acest pășunat este caracteristic modului în care sunt crescute gâștele „Oie d'Anjou".

Cerealele și derivații acestora reprezintă 70 % din hrana gâștelor „Oie d'Anjou". Boabele de cereale sunt furnizate în plus pentru a asigura îngrășarea și conformitatea carcasei cu standardele.

Carcasa gâștei „Oie d'Anjou" se caracterizează printr-un piept mare și un grad specific de îngrășare:

— o masă de grăsime între picioare;

— formațiuni sferice de grăsime sub aripi;

— depuneri subcutanate de grăsime pe piept și abdomen.

Pentru producția de gâște „Oie d'Anjou" cu caracteristicile lor specifice, metoda utilizată implică proceduri specifice procesului de creștere.

— Fermierii fac tot posibilul pentru a primi bobocii în cele mai bune condiții. Ei știu că bobocii au nevoie de asigurarea unor biomarkeri în perimetrul în care trăiesc și trebuie să se familiarizeze rapid cu persoana care îi îngrijește. Prin urmare, condițiile în care sunt primiți sunt vitale și este important să li se vorbească din momentul în care ajung în exploatație. Dimensiunea efectivelor, limitată la două loturi de 2 500 de gâște per fermă, ajută, de asemenea, fermierul să stabilească o relație apropiată cu păsările.

— Asigurarea timpurie a accesului la țarcurile în aer liber, cel târziu la vârsta de 28 de zile, le permite gâștelor să înceapă să consume iarbă devreme, exprimându-și astfel natura erbivoră. Fibra permite o mai bună absorbție a nutrienților din iarbă și din hrana combinată pentru animale, înainte de introducerea boabelor de cereale după ce gâștele ating o greutate medie de 4,2 kg.

— Aceste practici sunt determinate de climatul oceanic blând și umed, care simplifică eliberarea bobocilor de gâscă la o vârstă fragedă în țarcurile în aer liber acoperite cu iarbă și determină o creștere rapidă a ierbii la începutul primăverii.

Perioadă lungă de pășunat

Corpul gâștei crește în timpul perioadei de pășunat, când gâsca poate păși pe culturi furajere permanente.

Pășunatul gâștelor, legat de priceperea agricultorului în ceea ce privește însămânțarea culturilor furajere, este decisiv pentru obținerea unei forme bune a corpului, prin pregătirea gâștelor pentru a consuma cantități mari în etapa de finisare.

Etapa decisivă de finisare

Etapa de finisare constă în a se asigura că păsările consumă o cantitate maximă de materie vegetală pentru îngrășarea rapidă și că grăsimea este utilizată parțial pentru acumularea țesutului muscular, în special în zona pieptului.

În această perioadă, gâștele primesc o cantitate de paie *ad libitum* pentru consum.

Este necesar să li se asigure în continuare masa vegetală pentru a încetini tranzitul intestinal, pentru a asigura absorbția eficientă a boabelor de cereale și a hranei combinate pentru animale.

Know-how-ul utilizat pentru creșterea gâștelor „Oie d'Anjou" permite obținerea unui produs de o calitate recunoscută. Bucătari celebri, precum Pascal Favre d'Anne, bucătar șef la Angers, au atras atenția asupra păsărilor prin rețete originale, pe care le expun în cel mai fin mod pe farfurie; Balotină de gâscă Oie d'Anjou cu „duxelles" de ciuperci, fileuri de piept de gâscă Oie d'Anjou gătite „medium rare" cu ciuperci Saumur și tartar de piept de gâscă Oie d'Anjou pe pat de ciuperci marinate în ulei și trufe.

Gâsca „Oie d'Anjou" aparține în prezent patrimoniului gastronomic al regiunii Anjou, atestat de revista *Gastronomica* din 2013: „Gâsca Oie d'Anjou, o comoară gastronomică locală! După sacrificare, carnea de gâscă este preparată manual și implică de trei ori mai mult efort decât carnea de rață. O gâscă bună de 4,5 kg va costa aproximativ 60 EUR și poate fi consumată de opt până la zece persoane. Este o adevărată plăcere atunci când această pasăre nobilă este introdusă în meniul de sfârșit de an. Faimosul bucătar Angers Pascal Favre d'Anne a luat decizia corectă. El a adăugat gâsca Oie d'Anjou în meniul său pentru sezonul sărbătorilor."

Gâștele sunt o caracteristică a fermelor din regiunea Anjou încă din Evul Mediu. De atunci, gustul lor a fost recunoscut, aducând bucurie tuturor în timpul sezonului sărbătorilor.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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