C/2025/4006

17.7.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/4006)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Oie d'Anjou“

EÚ č.: PGI-FR-0477-AM01 – 24.4.2025

1. **Názov výrobku**

„Oie d'Anjou“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☒ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Víno

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti)

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Vysvetlenie, prečo zmena (-y) zodpovedá (-ajú) definícii štandardnej zmeny stanovenej v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143:

Žiadosť o zmenu CHZO „Oie d'Anjou“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie, konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu chráneného zemepisného označenia;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neznamená ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Obsah*

Vypúšťa sa obsah v pôvodnej špecifikácii.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

2. *Žiadateľ*

Vypúšťa sa časť týkajúca sa skupiny, zostávajú len názov a kontaktné údaje. Dopĺňa sa telefónne číslo skupiny.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

3. *Typ výrobku*

Zo špecifikácie sa vypúšťa oddiel týkajúci sa druhu výrobku, ktorý bol predtým vymedzený triedou.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

4. *Opis výrobku*

Dopĺňajú sa tieto spôsoby úpravy výrobku: celá hus (oškľbaná s vnútornosťami, s hlavou, s behákmi alebo bez behákov) a jej kusy.

Mrazenie je povolené v prípade úpravy jatočného tela pripraveného na varenie a v prípade kusov.

Mierne sa zvyšuje minimálna hmotnosť jatočných tiel:

Spôsob úpravy jatočného tela	Minimálna pôvodná hmotnosť	Minimálna zmenená hmotnosť
Pripravené na varenie	2,5 kg	2,7 kg
Jatočne opracované	2,8 kg	3,1 kg

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

5. *Vymedzenie zemepisnej oblasti*

Z fáz, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti, sa vypúšťajú liahnutie a zabitie.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

6. *Dôkaz o tom, že výrobok pochádza zo zemepisnej oblasti*

Dopĺňa sa tabuľka obsahujúca dôkazy o vysledovateľnosti za každú fázu výroby.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

7. *Spôsob výroby*

— Bod 5.1 Použité plemeno

Dopĺňa sa opis fenotypu rýnskej bielej husi: prevažne biele operenie, modré oči, oranžové viečka a zobák.

Gunáre sú povolené.

— Bod 5.2 Spôsob chovu

Uvádza sa obdobie chovu husí: do hydinárne sa nasadzujú od marca do júna a zabíjajú sa v poslednom štvrťroku.

Uvádza sa, že osoba zodpovedná za chov musí byť prítomná pri príjme húsat.

— Bod 5.3.1 Budovy

Stanovuje sa, že v jednom chovnom podniku sú povolené dva turnusy maximálne s 2 500 husami.

Hustota v interiéri je stanovená na 10 husí na m2 do veku piatich týždňov, neskôr 5 husí na m2 vo veku šesť týždňov. Vypúšťa sa hustota 7 husí na m2 počas štvrtého a piateho týždňa.

Uvádza sa, že budovy musia byť vykurované (pri príjme húsat), osvetlené (počas piatich týždňov) a dobre vetrané.

Slamou pokrytý výbeh susediaci s hydinárňou je vybavený nadzemnou sieťou. Hustota v tomto výbehu sa znížila na 3 až 2 husi na m2.

— Bod 5.3.2 Vonkajšie výbehy

Celková plocha výbehu na pasenie sa znížila z 25 m2 na hus na minimálne 15 m2 na hus, pričom sa zaviedla povinnosť zasiať aspoň tri rôzne striedajúce sa plodiny (ktoré nahradia kukuricu).

Cyklické pasenie sa uvádza s doplnením minimálnej ohradenej plochy pasenia s rozlohou 2 m2 na hus a požiadavky zabezpečovať porast krmovinárskych plodín počas celého obdobia pasenia.

— Bod 5.4 Krmivo

Okrem vonkajšieho pasenia sa uvádzajú aj fázy prechodu na krmivo:

— štartovacie krmivo: 50 % obilniny a deriváty obilnín (0 až 10 dní),

— rastové krmivo: 70 % obilnín a derivátov obilnín (10 dní až 4,2 kg),

— obilné zrná (od 4,2 kg aspoň do 1. novembra),

— finálne krmivo na výkrm obsahujúce 70 % obilnín a derivátov obilnín (najskôr od 1. októbra až do zabitia).

Obsah obilnín a derivátov sa znížil na 70 % zloženia krmiva.

Dopĺňa sa zoznam povolených kŕmnych surovín.

Uvádza sa rozdelenie obilných zŕn: najmenej 90 % vypestovaných v chovnom podniku, minimálne 20 kg na hus.

Kŕmenie šrotom je povolené.

— Bod 5.5 Monitorovanie rastu husí

V tabuľke sa uvádzajú hlavné váženia vykonávané počas chovu husí a príslušná vzorka.

— Bod 5.6 Vlastnosti živej hydiny pred premiestnením

S cieľom skontrolovať pretučnenosť husí ako záruky ich kvality sa vkladá doplnenie, že všetky živé husi musia byť pred premiestnením z kŕdľa skontrolované: vizuálna kontrola a prehmatanie tuku uloženého medzi stehnami a tukových orechov pod krídlami.

— Bod 5.7 Podmienky premiestnenia, prepravy a umiestnenia pred zabitím

Stanovuje sa lehota na ukončenie výkrmu osem hodín pred premiestnením.

Predlžuje sa maximálny čas medzi premiestnením a zabitím z 10 na 12 hodín.

— Bod 5.10 Rozrábka

Stanovuje sa maximálna lehota štyri dni medzi zabitím a rozrábkou.

— Bod 5.11 Zmrazovanie

Stanovuje sa maximálna lehota tri dni medzi zabitím a zmrazením.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

8. *Kontrolný orgán*

Aktualizuje sa názov a kontaktné údaje kontrolného orgánu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

9. *Označovanie*

Bod „Označovanie“ sa zmenil v súlade s vnútroštátnymi usmerneniami zameranými na harmonizáciu spôsobu vypracovania špecifikácií: Súčasný odsek sa vypustil a nahradil sa vetou, v ktorej sa stanovujú povinné regulačné prvky.

Vypustila sa požiadavka pripojiť individuálne číslo a identifikovať bitúnok, na ktorom boli husi zabité.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

10. *Vnútroštátne požiadavky*

Oddiel „Vnútroštátne požiadavky“ sa zmenil v súlade so zmenami vnútroštátnych právnych predpisov a pravidiel. Vložila sa tabuľka, v ktorej sa uvádzajú hlavné položky, ktoré treba skontrolovať, a metódy hodnotenia, ktoré sa majú použiť.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Oie d'Anjou“

EÚ č.: PGI-FR-0477-AM01 – 24.4.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Oie d'Anjou“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 02 – MÄSO A JEDLÉ MÄSOVÉ DROBY

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Husi „Oie d'Anjou“ sú gunáre a husi z radu Anseriformes druhu rýnska biela hus.

Chovajú sa vo voľnom výbehu, spásajú trávnaté výbehy a krmovinárske plodiny. Pri tomto spôsobe chovu sa využíva prirodzená schopnosť husí „Oie d'Anjou“ tráviť celulózu rastlinného pôvodu, keďže sa kŕmia rastúcimi plodinami, čím sa obmedzuje ich konzumácia vonkajších bielkovinových zdrojov.

Husi „Oie d'Anjou“ sa predávajú:

— čerstvé alebo, v závislosti od úpravy, mrazené,

— ako jatočné telá triedy A,

— celé, pripravené na varenie (PNV: ošklbaná hydina bez vnútorností, bez hlavy, s behákmi alebo bez behákov), jatočne opracované (ošklbaná hydina bez vnútorností, s hlavou, s behákmi alebo bez behákov) alebo celé s vnútornosťami (ošklbaná hydina s vnútornosťami, s hlavou, s behákmi alebo bez behákov),

— ako čerstvé alebo mrazené kusy jatočného tela triedy A s hmotnosťou najmenej 90 % hmotnosti stanovenej pre celé husi, s kosťami alebo bez kostí, s kožou alebo bez kože.

Vlastnosti týchto hotových výrobkov sú:

Spôsob úpravy jatočného tela	Minimálna hmotnosť	Možné mrazenie
Pripravené na varenie	2,7 kg	áno
Jatočne opracované	3,1 kg	nie
Celá hus	3,4 kg	nie

Jatočné telo husí „Oie d'Anjou" je oblé so širokou hruďou: prsia siahajú minimálne do úrovne prsnej kosti.

Koža je poddajná. Vrstva tuku sa rozprestiera medzi stehnami, na prsiach a v brušnej časti sa nachádza podkožný tuk. Pod každým krídlom je pevný tukový orech.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Husi spásajú porast krmovinárskych plodín hneď po vypustení do výbehu vo veku 28 dní až do obdobia výkrmu na výbehových plochách pokrytých slamou.

V rámci obdobia chovu sa rozlišujú štyri fázy kŕmenia, počas ktorých husi dostávajú adlibitné krmivo:

krmivo pre jeden turnus

štartovacie krmivo (50 % obilnín a derivátov obilnín)

húsatá staré 0 – 10 dní

rastové krmivo (70 % obilnín a derivátov obilnín)

od veku 10 dní až do dosiahnutia priemernej hmotnosti 4,2 kg

obilné zrná

keď husi dosiahnu priemernú hmotnosť 4,2 kg a najskôr do 1. novembra

finálne krmivo na výkrm (70 % obilnín a derivátov obilnín)

najskôr od 1. októbra, do finálneho krmiva na výkrm sa až do zabitia pridávajú obilné zrná.

Každá hus dostane najmenej 20 kg obilných zŕn. Najmenej 90 % obilných zŕn pochádza z chovného podniku.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Chov husí

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Department Maine a Loire (49): celý.

Department Indre a Loire (37):

kantón 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 a Villiers-au-Bouin.

Department Loire-Atlantique (44):

kantón Ancenis: celý;

kantón 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 a Soudan;

kantón Nort-sur-Erdre: Joué-sur-Erdre, Le Cellier, Ligné, Mouzeil, Riaillé, Teillé a Trans-sur-Erdre.

Department Mayenne (53):

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

kantón Château-Gontier-sur-Mayenne 2: celý;

kantón Château-Gontier: celý;

kantón 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 a Senonnes;

kantón 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 a Villiers-Charlemagne.

Departement Sarthe (72):

kantón Ecommoy: Écommoy, Saint-Biez-en-Belin a Saint-Ouen-en-Belin;

kantón 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 a Thoiré-sur-Dinan,

kantón La Flèche: celý;

kantón Loué: Noyen-sur-Sarthe,

kantón Le Lude: celý;

kantón Sablé-sur-Sarthe: celý;

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

Department Deux-Sèvres (79):

kantón Bressuire: celý;

kantón Mauléon: celý;

kantón Thouars: celý;

kantón Val de Thouet: Airvault (predtým územie obce 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 a Val en Vignes.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

CHZO „Oie d'Anjou" sa zakladá na dobrej povesti a kvalite. Produkcia husí „Oie d'Anjou" a chov v súčasnosti predávanej hydiny pripravenej na pečenie sú výsledkom vývoja takejto výroby vďaka miernemu oceánskemu podnebiu, miestnemu hospodárstvu, ktoré sa časom prispôsobilo, a zdedeným odborným znalostiam chovateľov, ktorí dokázali využiť tieto klimatické podmienky a prispôsobiť sa im vychádzajúc z tradície chovu hydiny.

Zemepisná oblasť sa nachádza na konci údolia Loiry. Vplyvom Loiry a prúdiaceho morského vzduchu sa na východnej hranici regiónu Anjou nachádza prechodná oblasť medzi oceánskym podnebím a viac-menej miernym oceánskym podnebím.

Veľké množstvo zrážok a mierne teploty umožňujú nielen rýchly rast trávy v jarnom období, ale vytvárajú aj priaznivé podmienky pre veľmi rozmanitú rastlinnú výrobu.

Hustota hydrologickej siete, ktorá pokrýva celú oblasť, prispieva k udržiavaniu rovnomernej klímy. Do zemepisnej oblasti prúdi vďaka rieke Loire, ktorá ju rozdeľuje na dve časti, mierny a vlhký morský vzduch, ktorý sa následne šíri pozdĺž jej prítokov na oboch brehoch.

S využitím týchto prírodných prvkov, ľudia žijúci v tejto zemepisnej oblasti rozvinuli rozmanitú rastlinnú produkciu, najmä krmovín a obilnín, potrebnú na chov husí a iných zvierat.

Chovatelia v priebehu rokov získali značné odborné znalosti, pokiaľ ide o metódy chovu: zvládnutie vedenia chovu húsat po vyliahnutí a podmienok ich ďalšieho rastu, spolu s dlhým obdobím striedavého pasenia, ako aj riadenie kŕmenia bez konkurencie, dostupnosti a rozmanitosti kŕmnych rastlín, až po fázu výkrmu.

Význam pečenej husi v regióne Anjou možno vysvetliť tým, že podniky na chov husí tu boli založené už v 15. storočí, čo svedčí o veľmi starých postupoch chovu, ktoré prispeli k skutočnej odbornosti súčasných chovateľov.

Husi sa bežne chovali v celom regióne Anjou. Názvy mnohých obcí a osád sú odvodené od husí alebo výrobkov z nich, ako to dokazuje Dictionnaire historique, géographique et biographique de Maine et Loire (Historický, geografický a biografický slovník Maine-et-Loire), ktorý zostavil Célestin Port, vydaný v roku 1878 a aktualizoval André Sarrazin a Pascal Tellier.

Husi sú súčasťou historického poľnohospodárskeho dedičstva regiónu Anjou, o čom svedčí slávny husací jarmok v Brissac-Quincé, ktorý sa koná od roku 1450 až dodnes, ako aj týždenné cenníky husí predávaných na mnohých trhoch v Anjou. V tom čase boli husi súčasťou ročných poplatkov, ktoré roľníci platili šľachte, pričom už vtedy zohrávali dôležitú úlohu v každodennom živote obyvateľov regiónu Anjou, okrem iného aj vďaka ich periu a páperiu.

Muži, a najmä ženy v tomto regióne (pretože muži sa zaoberali hlavne chovom dobytka) sa od polovice 19. storočia až do roku 1980 venovali najmä chovu husí, aby uspokojili vtedajší veľký dopyt po vyčinenej husacej koži. Tento dopyt postupne klesal a v priebehu 10 rokov, od roku 1980 do roku 1990, úplne vymizol.

Z chovu husí v regióne Anjou sa potom zásoboval len trh s husami pripravenými na pečenie.

Husi „Oie d'Anjou" sú tradičnou hydinou chovanou vo voľnom výbehu. Dlhé obdobie chovu, ktoré trvá aspoň 175 dní, sa odohráva prevažne vo vonkajších výbehoch, ku ktorým majú husi prístup najneskôr vo veku 28 dní. Výbehy majú priestor na pohyb a priestor na kŕmenie s kŕmnymi rastlinami, ktoré sú priamo tam dopestované; takéto pasenie je charakteristickým znakom chovu husí „Oie d'Anjou".

Obilniny a obilné deriváty tvoria 70 % krmiva pre husi „Oie d'Anjou". Okrem toho sú kŕmené obilnými zrnami, aby sa zabezpečil výkrm a aby jatočné telo spĺňalo normy.

Jatočné telo husi „Oie d'Anjou" sa vyznačuje širokou hruďou a špecifickým stupňom výkrmu:

— tuk uložený medzi stehnami,

— tukové orechy pod krídlami,

— podkožný tuk uložený na prsiach a v brušnej oblasti.

Aby mali husi „Oie d'Anjou" svoje špecifické vlastnosti, používa sa metóda, ktorá zahŕňa postupy špecifické pre proces chovu.

— Chovatelia robia všetko pre to, aby získali húsatá v čo najlepšom stave. Vedia, že húsatá potrebujú vo svojom životnom priestore orientačné body a musia sa rýchlo zoznámiť s osobou, ktorá sa o ne stará. Podmienky, v ktorých sú prijímané, sú preto veľmi dôležité. Na húsatá treba rozprávať už od ich príchodu do chovného podniku. Chovatelia majú blízky vzťah s hydinou aj vďaka tomu, že veľkosť kŕdľov je obmedzená na dva turnusy po 2 500 husí na jeden chovný podnik.

— Vďaka skorému prístupu k vonkajšiemu výbehu, najneskôr vo veku 28 dní, môžu husi spásať trávu od útleho veku, a prejaviť tak svoju bylinožravú povahu. Vláknina podporuje lepšie vstrebávanie živín z trávy a kŕmnej zmesi, ktorá sa im podáva, a to ešte pred zavedením kŕmenia obilnými zrnami po dosiahnutí priemernej hmotnosti 4,2 kg.

— Tieto postupy súvisia s miernym a vlhkým oceánskym podnebím, vďaka ktorému sa môžu húsatá vypúšťať do trávnatých vonkajších výbehov v skorom veku a ktoré je priaznivé pre rýchly rast trávy v jarnom období.

– Dlhé obdobie pasenia

Telo husi sa zväčšuje počas obdobia pasenia, keď spása porast krmovinárskych plodín.

Pasenie husí, založené na skúsenostiach chovateľov so siatím krmovinárskych plodín, je rozhodujúce pre dosiahnutie žiadaného tvaru tela, keďže pripravuje husi na konzumáciu veľkého množstva krmiva vo fáze výkrmu.

– Rozhodujúca fáza výkrmu

Vo fáze výkrmu konzumujú husi maximálne množstvo rastlín, aby sa zabezpečilo rýchle vykŕmenie husí a aby sa tuk čiastočne využil na tvorbu svalového tkaniva, najmä na prsiach.

Počas tohto obdobia sa husi vykrmujú adlibitným množstvom slamy.

Treba ich ďalej kŕmiť rastlinami, aby sa spomalil prechod črevným traktom a zabezpečilo účinné vstrebávanie obilných zŕn a kŕmnej zmesi.

Odborné znalosti využívané pri chove husí „Oie d'Anjou“ umožňujú produkovať výrobok, ktorý je uznávaný pre svoju kvalitu. Známi šéfkuchári, napríklad Pascal Favre d'Anne, šéfkuchár z Angers, upriamili pozornosť na túto hydinu prostredníctvom svojich originálnych receptov, ktoré ju na tanieri prezentujú v tej najlepšej podobe; napríklad balotínka z husi „Oie d'Anjou“ s hubovou pastou, stredne prepečené filety z husacích pŕs „Oie d'Anjou“ s hubami „Saumur“ či tatarák z husacích pŕs „Oie d'Anjou“ na hubách marinovaných v hľuzovkovom oleji.

Hus „Oie d'Anjou“ je dnes súčasťou gastronomického dedičstva regiónu Anjou, čo v roku 2013 potvrdil aj časopis Gastronomica: „Hus ‚Oie d'Anjou' je miestnym gastronomickým pokladom. Po zabití sa husi ručne opracujú, pričom, v porovnaní s kačicami, trvá táto práca trikrát dlhšie. Hus s váhou 4,5 kg stojí približne 60 EUR a nasýti osem až desať ľudí. Je radosť opäť zaradiť tohto ušľachtilého vtáka do koncoročného menu. Slávny šéfkuchár Pascal Favre d'Anne z Angers urobil dobre, keď hus ‚Oie d'Anjou' pridal do svojho sviatočného menu.“

Husi sú súčasťou poľnohospodárskych dvorov v regióne Anjou už od stredoveku. Odvtedy sú známe svojou chuťou a počas sviatkov prinášajú radosť všetkým.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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