**Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27** ([1])

(C/2025/4006)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

**„Oie d'Anjou"**

**EU št.: PGI-FR-0477-AM01 – 24.4.2025**

1. **Ime proizvoda**

„Oie d'Anjou"

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ zaščitena označba porekla (ZOP)

☒ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo in prehransko suverenost

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

***Pojasnilo, zakaj spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143:***

Zahtevek za spremembo ZGO „Oie d'Anjou" se ne nanaša na nobenega od treh primerov tako imenovane spremembe Unije, v katerih sprememba:

(a) vključuje spremembo imena zaščitene geografske označbe;

(b) lahko izniči povezavo z geografskim območjem;

(c) vključuje dodatne omejitve trženja proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na tako imenovano standardno spremembo.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

1. *Kazalo*

Kazalo prvotne specifikacije je bilo črtano.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

2. *Vložnik*

Del, ki se nanaša na skupino, je bil črtan, ostali so le ime in kontaktni podatki. Dodana je bila telefonska številka skupine.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. *Vrsta proizvoda*

Oddelek, ki se nanaša na vrsto proizvoda, ki je bila včasih opredeljena z njegovim razredom, je bil črtan iz specifikacije proizvoda.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

4. *Opis proizvoda*

Dodane so bile naslednje predstavitve proizvoda: cela gos (oskubljena, z drobovjem, z glavo, z nogami ali brez njih) in njeni kosi.

Zamrzovanje je dovoljeno za trupe in kose, pripravljene za peko.

Najmanjše teže trupov so nekoliko večje:

| Predstavitev trupa | Najmanjša začetna teža | Najmanjša spremenjena teža |
|---|---|---|
| Pripravljen za peko | 2,5 kg | 2,7 kg |
| Obdelan | 2,8 kg | 3,1 kg |

Sprememba vpliva na enotni dokument.

5. *Opredelitev geografskega območja*

Valjenje in zakol sta bila odstranjena iz faz, ki jih je treba izvajati na razmejenem geografskem območju.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

6. *Dokazila o poreklu proizvoda z območja*

Dodana je bila preglednica z dokazili o sledljivosti za vsako fazo proizvodnje.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

7. *Metoda proizvodnje*

— Pododdelek 5.1 Uporabljena pasma

Dodan je bil opis fenotipa bele renske gosi: večinoma belo perje, modre oči ter oranžne veke in kljun.

Samci so dovoljeni.

— Pododdelek 5.2 Metoda reje

Navedeno je bilo obdobje reje gosi: V objekt za rejo perutnine se vnesejo od marca do junija in zakoljejo v zadnjem četrtletju.

Navedeno je, da mora biti oseba, odgovorna za rejo, prisotna ob prejemu gosk.

— Pododdelek 5.3.1 Objekti

Določeno je bilo, da sta lahko na enem živinorejskem gospodarstvu dve seriji po največ 2 500 gosi.

Gostota v zaprtih prostorih je določena na 10 gosi na $m^2$ do starosti petih tednov, nato pa 5 gosi na $m^2$ pri šestih tednih. Gostota 7 gosi na $m^2$ v četrtem in petem tednu je bila črtana.

Navedeno je bilo, da morajo biti objekti ogrevani (ko se sprejmejo goske), osvetljeni (pet tednov) in dobro prezračevani.

Površina za prosto gibanje, pokrita s slamo, ki meji na objekt za rejo perutnine, je zasnovana z mrežo nad glavo. Gostota na tem območju se je zmanjšala na 3 do 2 gosi na $m^2$.

— Pododdelek 5.3.2 Zunanje pašne površine

Skupna površina pašne površine se je zmanjšala s 25 $m^2$ na gos na najmanj 15 $m^2$ na gos z obveznostjo setve vsaj treh ločenih kmetijskih rastlin, ki sledijo v kolobarju (za nadomestitev koruze).

Predpisana je ciklična paša z dodatkom najmanj 2 $m^2$ zaprte pašne površine na gos, pri čemer je treba v celotnem pašnem obdobju zagotoviti nepožete krmne rastline.

— Pododdelek 5.4 Krma

Poleg paše na prostem so bile določene faze prehoda za krmo:

— krma za začetno pitanje: 50 % žit in proizvodov iz žit (0 do 10 dni),

— krma za rastno pitanje: 70 % žit in proizvodov iz žit (10 dni do 4,2 kg),

— žitna zrna (od 4,2 kg vsaj do 1. novembra),

— krma za pitanje ob zaključku reje iz 70 % žit in proizvodov iz žit (ne prej kot od 1. oktobra do zakola).

Delež žit in proizvodov iz žit je bil znižan na 70 % sestave krme.

Dodan je bil seznam dovoljenih surovin za krmo.

Določena je bila razčlenitev žitnih zrn: najmanj 90 % pridelanih na kmetijskem gospodarstvu, najmanj 20 kg na gos.

Dodajanje peska je dovoljeno.

— Pododdelek 5.5 Spremljanje rasti gosi

V preglednici so navedeni glavni postopki tehtanja, ki se izvajajo med rejo gosi, in zadevni vzorec.

— Pododdelek 5.6 Lastnosti živih ptic pred odstranitvijo

Za preverjanje zamaščenosti gosi, ki zagotavlja njihovo kakovost, je bilo dodano, da je treba vse ptice pred odstranitvijo iz jate pregledati žive: vizualni pregled in pretipanje maščobnih oblog med nogami in maščobnih strdkov pod krili.

— Pododdelek 5.7 Pogoji za odstranitev, prevoz in začasno namestitev pred zakolom

Obdobje brez krme je določeno na osem ur pred odstranitvijo.

Najdaljše obdobje med odstranitvijo in zakolom je bilo podaljšano z 10 na 12 ur.

— Pododdelek 5.10 Razrez

Najdaljše obdobje med zakolom in razrezom je bilo določeno na štiri dni.

— Pododdelek 5.11 Zamrzovanje

Najdaljše obdobje med zakolom in zamrzovanjem je bilo določeno na tri dni.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

8. *Nadzorni organ*

Ime in kontaktni podatki nadzornega organa so bili posodobljeni.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

9. *Označevanje*

Oddelek Označevanje je bil spremenjen v skladu z nacionalnimi smernicami za uskladitev določitve specifikacij: prejšnji odstavek je bil črtan in nadomeščen s stavkom, v katerem so navedeni obvezni predpisani elementi.

Zahteva po namestitvi številke osebka in identifikaciji klavnice, v kateri so bile gosi zaklane, je bila črtana.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

10. *Nacionalne zahteve*

Oddelek Nacionalne zahteve je bil spremenjen v skladu s spremembami nacionalne zakonodaje in predpisov. Dodana je bila preglednica z glavnimi točkami, ki jih je treba preveriti, in metodami ocenjevanja, ki jih je treba uporabiti.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

**„Oie d'Anjou"**

**EU št.: PGI-FR-0477-AM01 – 24.4.2025**

**ZOP ( ) ZGO (X)**

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Oie d'Anjou"

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 02 – MESO IN UŽITNI KLAVNIČNI PROIZVODI

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Gosi „Oie d'Anjou" so samci in samice ptic reda plojkokljunov in pripadajo vrsti bele renske gosi.

Redijo se na prostem, pasejo na travnatih pašnih površinah in pitajo s krmnimi rastlinami. S to metodo reje s hranjenjem z nepožetimi kmetijskimi rastlinami lahko gosi „Oie d'Anjou" izkoristijo svojo naravno sposobnost, da prebavijo rastlinsko celulozo, s čimer se omeji njihovo uživanje zunanjih virov beljakovin.

Gosi „Oie d'Anjou" se prodajajo:

— sveže ali zamrznjene, odvisno od predstavitve,

— v obliki trupov razreda A,

— cele, pripravljene za peko (oskubljene, brez drobovja, brez glave in z nartom ali brez njega), obdelane (oskubljene, brez drobovja, z glavo, z nogami in drobovino ali brez njih) ali cele z drobovjem (oskubljene, z drobovjem, z glavo, z nogami ali brez njih),

— v obliki svežih ali zamrznjenih kosov trupa razreda A, katerih teža ne sme biti manjša od 90 % teže, določene za cele ptice, s kostmi ali brez njih, s kožo ali brez nje.

Lastnosti teh končnih izdelkov so naslednje:

| Predstavitev trupa | Najmanjša teža | Možnost zamrzovanja |
|---|---|---|
| Pripravljen za peko | 2,7 kg | Da |
| Obdelan | 3,1 kg | Ne |
| Cela goska | 3,4 kg | Ne |

Trup gosi „Oie d'Anjou" je okrogel s širokimi prsmi: prsi so vsaj na ravni prsnice.

Koža je mehka. Med nogami imajo plast maščobe, na prsih in trebuhu pa podkožne maščobne obloge. Pod vsakim krilom je čvrst strdek maščobe.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Hranijo se z nepožetimi krmnimi rastlinami takoj, ko se pri starosti 28 dni spustijo na pašne površine, postopek pitanja pa se konča na površinah za prosto gibanje, pokritih s slamo.

V obdobju reje se izvajajo štiri različne faze pitanja, v katerih se lahko gosi hranijo po želji:

Krma se zagotavlja po serijah

Krma za začetno pitanje (50 % žit in proizvodov iz žit)

Goske, stare 0–10 dni

Krma za rastno pitanje (70 % žit in proizvodov iz žit)

Od starosti 10 dni, dokler gosi ne dosežejo povprečne teže 4,2 kg

Žitna zrna

Ko gosi dosežejo povprečno težo 4,2 kg vsaj do 1. novembra

Krma za pitanje ob zaključku reje (70 % žit in proizvodov iz žit)

Od 1. oktobra in ne prej se krma za pitanje ob zaključku reje meša v žitno zrnje do zakola.

Vsaka gos dobi vsaj 20 kg žitnih zrn. Vsaj 90 % zrn izvira s kmetijskega gospodarstva.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Reja gosi.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

**Departma Maine et Loire (49)**: v celoti.

***Departma 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 in Villiers-au-Bouin.

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

kanton Ancenis: v celoti;

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 in Soudan;

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

***Departma Mayenne (53)**:*

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

kanton Château-Gontier-sur-Mayenne 2: v celoti;

kanton Château-Gontier: v celoti;

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 in 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 in Villiers-Charlemagne.

***Departma Sarthe (72)**:*

kanton Ecommoy: Écommoy, Saint-Biez-en-Belin in 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 in Thoiré-sur-Dinan;

kanton La Flèche: v celoti;

kanton Loué: Noyen-sur-Sarthe;

kanton Le Lude: v celoti;

kanton Sablé-sur-Sarthe: v celoti;

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

***Departma Deux-Sèvres (79)**:*

kanton Bressuire: v celoti;

kanton Mauléon: v celoti;

kanton Thouars: v celoti;

kanton Val de Thouet: Airvault (nekdanje ozemlje občine 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 in Val en Vignes.

5. **Povezava z geografskim območjem**

ZGO „Oie d'Anjou" temelji na slovesu in kakovosti. Reja gosi „Oie d'Anjou" in perutnine, pripravljene za peko, ki se trenutno trži, izhaja iz razvoja take reje zaradi blagega oceanskega podnebja, lokalnega gospodarstva, ki se je sčasoma prilagodilo, ter znanja in izkušenj prednikov kmetov, ki so lahko izkoristili prednosti podnebnih razmer in prilagodili svojo rejo, pri čemer so se opirali na tradicijo reje perutnine.

Geografsko območje se nahaja v zadnjem delu porečja reke Loire. Vpliv reke Loare in dohodnega morskega zraka ustvarja prehodno območje med oceanskim podnebjem in bolj ali manj spremenjenim oceanskim podnebjem na vzhodni meji regije Anjou.

Velike količine padavin in blage temperature omogočajo hitro rast trave spomladi in ustvarjajo ugodne pogoje za zelo raznoliko pridelavo rastlin.

Gostota hidrološkega omrežja na celotnem območju prispeva k ohranjanju enotnega podnebja. Blag in vlažen morski zrak, ki prihaja na geografsko območje zaradi reke Loare, ki deli območje na dva dela, se nato prenaša vzdolž njenih pritokov na obeh bregovih.

Zaradi teh naravnih značilnosti so prebivalci geografskega območja razvili raznoliko proizvodnjo kmetijskih rastlin, zlasti krmnih in žitnih rastlin, kar omogoča rejo gosi in drugih živali.

Z leti so kmetje pridobili veliko znanja in izkušenj na področju metod reje: strokovna reja gosk po izvalitvi in pogoji za njihovo nadaljnjo rast z dolgim obdobjem rotacijske paše ter upravljanje krmljenja brez tekmovanja, razpoložljivost in raznolikost krme ter postopek zaključka reje.

Pomen pečene gosi v regiji Anjou pojasnjuje dejstvo, da so bila gospodarstva za rejo gosi v regiji ustanovljena v 15. stoletju, kar dokazuje, da so zelo stare prakse reje prispevale k resničnemu strokovnemu znanju današnjih kmetov.

Gosi so bile razširjene po vsej regiji Anjou. Imena številnih vasi in zaselkov izhajajo iz gosi ali proizvodov, povezanih z gosjo, kot je razvidno iz *Dictionnaire historique, géographique et biographique de Maine et Loire* [Zgodovinski, geografski in biografski slovar departmaja Maine-et-Loire], ki ga je sestavil Célestin Port in je bil objavljen leta 1878, posodobila pa sta ga André Sarrazin in Pascal Tellier.

Gosi so del zgodovinske kmetijske dediščine regije Anjou, kar dokazujejo znameniti sejem gosi v komuni Brissac-Quincé, ki ga prirejajo od leta 1450 vse do danes, ter tedenski ceniki gosi, ki se prodajajo na številnih trgih v regiji Anjou. V preteklosti so bile gosi del letnih dajatev, ki so jih kmeti plačevali aristokraciji, in so že imele pomembno vlogo v vsakdanjem življenju prebivalcev regije Anjou, med drugim zaradi uporabe perja in puha.

Moški in zlasti ženske v regiji (ker so se moški ukvarjali predvsem z živinorejo) so se še posebej intenzivno ukvarjali z rejo gosi od sredine 19. stoletja do leta 1980, da bi zadovoljili takrat cvetoče povpraševanje po strojeni gosji koži. Tako povpraševanje se je med letoma 1980 in 1990 postopoma zmanjševalo, dokler ni povsem izginilo.

Reja gosi v regiji Anjou se je nadaljevala le še za trg gosi, pripravljenih za peko.

Gosi „Oie d'Anjou“ so tradicionalna perutnina iz proste reje. Dolgo obdobje reje, ki traja vsaj 175 dni, večinoma preživijo na pašnih površinah na prostem, na katera se spustijo najpozneje pri starosti 28 dni. Pašne površine zajemajo območje za gibanje in območje za hranjenje s krmo, pridelano tam. Takšna paša je značilna za rejo gosi „Oie d'Anjou“.

Žita in proizvodi iz žit predstavljajo 70 % krme za gosi „Oie d'Anjou“. Zagotavljajo se tudi žitna zrna, da bi se zagotovilo pitanje in da bi trup izpolnjeval standarde.

Za trup gosi „Oie d'Anjou“ so značilne široke prsi in specifična stopnja zamaščenosti:

— maščobna obloga med nogami,

— strdki maščobe pod krili,

— podkožne maščobne obloge na prsih in trebuhu.

Metoda, uporabljena za rejo gosi „Oie d'Anjou“ s specifičnimi značilnostmi, vključuje postopke, specifične za postopek reje,

— kmetje so po najboljših močeh prizadevajo, da bi goskam zagotovili najboljše pogoje. Zavedajo se, da goske potrebujejo označevalce na svoji bivalni površini in se morajo hitro seznaniti z osebo, ki skrbi zanje. Pogoji ob sprejemu so zato ključni in pomembno je, da se z njimi pogovarjajo od trenutka, ko prispejo na kmetijo. Velikost jat, omejena na dve seriji po 2 500 gosi na kmetijo, prav tako pomaga kmetu, da vzpostavi tesen odnos s pticami,

— z zgodnjim dostopom do zunanjih pašnih površin, ki se zagotovi najpozneje pri starosti 28 dni, se lahko gosi začnejo zgodaj hraniti s travo in lahko tako izrazijo svojo rastlinojedo naravo. Vlakna omogočajo boljšo absorpcijo hranil v travi in krmnih mešanicah, ki se dajejo, preden se začnejo dajati žitna zrna, ko dosežejo povprečno težo 4,2 kg,

— te prakse so povezane z blagim in vlažnim oceanskim podnebjem, zaradi katerega se lahko goske hitro spustijo na travnate zunanje pašne površine in v katerem trava na začetku pomladi hitro raste,

*dolgo pašno obdobje*.

Telo gosi se v pašnem obdobju, ko se gos lahko hrani z nepožetimi krmnimi rastlinami, razširi.

Paša gosi, povezana s strokovnim znanjem kmeta o sejanju krmnih rastlin, je odločilna za doseganje dobre oblike telesa, saj se gosi pripravijo na uživanje velikih količin v zaključni fazi reje,

*odločilna zaključna faza reje*.

V zaključni fazi reje ptice zaužijejo največjo količino rastlinskih snovi, da bi se hitro pitale, maščoba pa delno uporabila za krepitev mišičnega tkiva, zlasti v prsih.

V tem obdobju se lahko gosi po želji hranijo s slamo.

Še naprej jim je treba zagotavljati rastlinsko maso, da se upočasni prehajanje črevesne vsebine ter zagotovi učinkovita absorpcija žitnih zrn in krmnih mešanic.

Z znanjem in izkušnjami, ki se uporabljajo pri reji gosi „Oie d'Anjou", je mogoče pridobiti proizvod priznane kakovosti. Znani kuharski mojstri, kot je Pascal Favre d'Anne, glavni kuharski mojster, ki dela v Angersu, so razvili izvirne recepte za najboljšo pripravo ptic: zvitek gosi „Oie d'Anjou", polnjen z nadevom iz gob (*duxelles*), srednje surovi fileji prsi gosi „Oie d'Anjou" z gobami iz Saumurja in tatarski biftek iz prsi gosi *Oie d'Anjou* na gobah, mariniranih z oljem iz tartufov.

Gos „Oie d'Anjou" je zdaj del gastronomske dediščine regije Anjou, kot je bilo leta 2013 potrjeno v reviji *Gastronomica*: „Gos ‚Oie d'Anjou' – lokalni gastronomski zaklad! Po zakolu se gosi pripravijo ročno, kar zahteva trikrat več dela kot raca. Dobra gos, ki tehta 4,5 kg, stane približno 60 EUR, z njo pa boste nahranili osem do deset oseb. Kakšno veselje je, ko se ta plemenita ptica znova znajde na jedilniku ob koncu leta. Slavni kuharski mojster iz Angersa Pascal Favre d'Anne ni okleval. Za praznične dni je na svoj jedilnik dodal gos ‚Oie d'Anjou'."

V regiji Anjou so gosi prisotne na kmečkih dvoriščih že od srednjega veka. Od takrat slovijo po svojem okusu in med prazniki razveselijo vsakogar.

**Sklic na objavo specifikacije**

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