Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/4006

17.7.2025

# Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4006)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

**”Oie d’Anjou”**

**EU-nr: PGI-FR-0477-AM01 – 24.4.2025**

1. **Produktens namn**

”Oie d’Anjou”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☒ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet

6. **Klassificering som standardändring**

*Förklaring till varför ändringen eller ändringarna omfattas av definitionen av standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143:*

Ändringsansökan för den skyddade geografiska beteckningen ”Oie d’Anjou” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom ändringen inte

a) innefattar en ändring av namnet på den skyddade geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Innehållsförteckning*

Innehållsförteckningen i den ursprungliga specifikationen har tagits bort.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

2. *Sökanden*

Den del som avser gruppen har tagits bort, och endast namnet och kontaktuppgifterna återstår. Gruppens telefonnummer har lagts till.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. *Produkttyp*

Avsnittet om produkttypen, som tidigare definierats efter klass, har strukits ur produktspecifikationen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

4. *Produktbeskrivning*

Följande produktpresentationer har lagts till: hel gås (plockad, ej urtagen, med huvud, med eller utan fötter) och delar därav.

Frysning är tillåten för slaktkroppar som presenteras som tillagningsklara och styckningsdelar.

Minimivikterna för slaktkroppar har höjts något:

| Presentation av slaktkroppar | Lägsta ursprungliga vikt | Lägsta ändrade vikt |
|---|---|---|
| Tillagningsklar | 2,5 kg | 2,7 kg |
| Rensad | 2,8 kg | 3,1 kg |

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

5. *Avgränsning av det geografiska området*

Kläckning och slakt har avlägsnats från de steg som måste äga rum inom det avgränsade geografiska området.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

6. *Faktorer som bevisar att produkten kommer från det geografiska området*

En tabell med spårbarhetsbevis för varje produktionssteg har lagts till.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

7. *Produktionsmetod*

— Underavsnitt 5.1 Ras som används

En beskrivning av fenotypen *oie blanche du Rhin* har lagts till: mestadels vit fjäderdräkt, blå ögon, brandgula ögonlock och näbb.

Hangäss är tillåtna.

— Underavsnitt 5.2 Uppfödningsmetod

Gässens uppfödningsperiod har angetts: De förs in i fjäderfähuset från mars till juni och slaktas under det sista kvartalet.

Det anges att den person som ansvarar för uppfödningen måste vara närvarande när gässlingarna tas emot.

— Underavsnitt 5.3.1 Byggnader

Det har fastställts att två partier på högst 2 500 gäss tillåts per uppfödningsanläggning.

Tätheten inomhus sätts till tio gäss per $m^2$ fram till fem veckors ålder, sedan fem gäss per $m^2$ vid sex veckor. Tätheten på sju gäss per $m^2$ under den fjärde och femte veckan har strukits.

Det har angetts att byggnaderna ska vara uppvärmda (när gässlingarna tas emot), upplysta (i fem veckor) och väl ventilerade.

Den halmtäckta rastgården vid fjäderfähuset ska vara utformad med taknät. Tätheten i detta område har minskats från tre till två gäss per $m^2$.

— Underavsnitt 5.3.2 Rastgårdar utomhus

Den totala betesarealen har minskats från 25 $m^2$ per gås till minst 15 $m^2$ per gås, med skyldighet att så minst tre olika grödor vid växelbruk (som ersättning för majs).

Cykliskt bete fastställs genom tillägg av en minsta sluten betesareal på 2 $m^2$ per gås samt att fodergrödor på rot ska tillhandahållas under betesperioden.

— Underavsnitt 5.4 Utfodring

Utöver bete utomhus har faserna för foderomställning fastställts:

— Startfoder: 50 % spannmål och spannmålsderivat (0–10 dagar).

— Tillväxtfoder: 70 % spannmål och spannmålsderivat (10 dagar till 4,2 kg).

— Sädeskorn (från 4,2 kg till åtminstone den 1 november).

— Slutfoder: 70 % spannmål och spannmålsderivat (från tidigast 1 oktober fram till slakt).

Halten av spannmål och spannmålsderivat har sänkts till 70 % av fodersammansättningen.

En förteckning över godkända foderråvaror har lagts till.

Fördelningen av sädeskorn har fastställts: minst 90 % odlade på anläggningen, minst 20 kg per gås.

Utfodring med småsten tillåts.

— Underavsnitt 5.5 Övervakning av gässens tillväxt

I en tabell anges de huvudsakliga vägningar som ska äga rum under gässens uppfödning och det berörda urvalet.

— Underavsnitt 5.6 De levande fåglarnas egenskaper före avlägsnande

För att kontrollera gässens fettansättning, som garanterar deras kvalitet, har ett tillägg gjorts om att alla fåglar ska undersökas levande innan de avlägsnas från flocken: visuell uppskattning och palpation av fettdepåerna mellan benen och de hårda fettknölarna under vingarna.

— Underavsnitt 5.7 Villkor för avlägsnande, transport och uppstallning

Perioden för indragning av foder har fastställts till åtta timmar före avlägsnandet.

Den längsta tiden mellan avlägsnande och slakt har höjts från tio till tolv timmar.

— Underavsnitt 5.10 Styckning

En period på högst fyra dagar har fastställts mellan slakt och styckning.

— Underavsnitt 5.11 Frysning

En period på högst tre dagar har fastställts mellan slakt och infrysning.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

8. *Kontrollorgan*

Kontrollorganets namn och kontaktuppgifter har uppdaterats.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

9. *Märkning*

Avsnittet ”Märkning” har ändrats i enlighet med nationella riktlinjer som syftar till att harmonisera utformningen av produktspecifikationerna. Det tidigare stycket har strukits och ersatts med en mening som anger de obligatoriska lagstadgade delarna.

Kravet på att anbringa det individuella numret och identifiera det slakteri där gässen slaktades har strukits.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

10. *Nationella krav*

Med hänsyn till utvecklingen i nationella lagar och regler har avsnittet ”Nationella krav” ändrats. En tabell har lagts till som visar de viktigaste punkterna som ska kontrolleras och de utvärderingsmetoder som ska användas.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**”Oie d’Anjou”**

**EU-nr: PGI-FR-0477-AM01 – 24.4.2025**

**SUB ( ) SGB (X)**

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Oie d’Anjou”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 02 – KÖTT OCH ÄTBARA SLAKTBIPRODUKTER

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Oie d’Anjou”-gäss är han- och honfåglar av ordningen *Anseriformes*, av rasen *oie blanche du Rhin*.

De är frigående och betar i gräsbevuxna rastgårdar med fodergrödor. Denna uppfödningsmetod gör det möjligt för ”Oie d’Anjou” att utnyttja sin naturliga förmåga att smälta växtcellulosa när de betar grödor på rot, vilket begränsar deras konsumtion av externa proteinkällor.

”Oie d’Anjou”-gäss säljs

— färska eller, beroende på presentationsformen, frysta,

— som slaktkroppar av klass A,

— hela, tillagningsklara (plockade, urtagna fjäderfän, utan huvud och med eller utan vrist), rensade (plockade, urtagna fjäderfän med huvud, med eller utan fötter och slaktbiprodukter) eller hela, ej urtagna (plockade, ej urtagna fjäderfän med huvud, med eller utan fötter),

— som färska eller frysta styckningsdelar av klass A med en vikt på minst 90 % av den vikt som fastställs för hela fåglar, med eller utan ben, med eller utan skinn.

Dessa färdiga produkter har följande egenskaper:

| Presentation av slaktkroppar | Minimivikt | Frysning möjlig |
|---|---|---|
| Tillagningsklar | 2,7 kg | Ja |
| Rensad | 3,1 kg | Nej |
| Hel gås | 3,4 kg | Nej |

Slaktkroppen av ”Oie d'Anjou”-gäss är rund med ett brett bröst; filéerna sitter minst i höjd med bröstbenet.

Huden är mjuk. Ett fettlager löper mellan benen med ansamlingar av underhudsfett vid filéerna och bukpartiet. En hård fettknöl sitter under vardera vinge.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Fodret består av fodergrödor på rot så snart de släpps ut i rastgårdarna vid 28 dagars ålder fram till gödningsfasen i halmtäckta rastgårdar, där utfodringsprocessen avrundas.

Under uppfödningsperioden finns det fyra olika utfodringsfaser under vilka gässen har fri tillgång till foder:

Foder per parti

Startfoder (50 % spannmål och spannmålsderivat)

Gässlingar 0–10 dagar gamla.

Tillväxtfoder (70 % spannmål och spannmålsderivat)

Från tio dagars ålder till dess att gässen når en genomsnittlig vikt på 4,2 kg.

Sädeskorn

När gässen når en genomsnittlig vikt på 4,2 kg och minst fram till den 1 november.

Slutfoder (70 % spannmål och spannmålsderivat)

Från och med den 1 oktober som tidigast och fram till slakt blandas sädeskornen med slutfoder.

Varje gås får minst 20 kg sädeskorn. Minst 90 % av dessa korn kommer från anläggningen.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Uppfödningen av gässen.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

*Departementet Maine-et-Loire (49)*: hela.

*Departementet Indre et Loire (37)*:

Kantonen 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 och Villiers-au-Bouin.

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

Kantonen Ancenis: hela.

Kantonen 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 och Soudan.

Kantonen Nort-sur-Erdre: Joué-sur-Erdre, Le Cellier, Ligné, Mouzeil, Riaillé, Teillé och Trans-sur-Erdre.

***Departementet Mayenne (53)*:**

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

Kantonen Château-Gontier-sur-Mayenne 2: hela.

Kantonen Château-Gontier: hela.

Kantonen 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 och Senonnes.

Kantonen 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 och Villiers-Charlemagne.

***Departementet Sarthe (72)*:**

Kantonen Ecommoy: Écommoy, Saint-Biez-en-Belin och Saint-Ouen-en-Belin.

Kantonen 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 och Thoiré-sur-Dinan.

Kantonen La Flèche: hela.

Kantonen Loué: Noyen-sur-Sarthe.

Kantonen Le Lude: hela.

Kantonen Sablé-sur-Sarthe: hela.

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

***Departementet Deux-Sèvres (79)*:**

Kantonen Bressuire: hela.

Kantonen Mauléon: hela.

Kantonen Thouars: hela.

Kantonen Val de Thouet: Airvault (den tidigare kommunen 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 och Val en Vignes.

## 5. Samband med det geografiska området

Den skyddade geografiska beteckningen "Oie d'Anjou" grundar sig på dess anseende och kvalitet. Produktionen av "Oie d'Anjou"-gäss och uppfödningen av sådana fjäderfän färdiga för stekning som för närvarande saluförs är resultatet av produktionens utveckling, ett milt kustklimat, en lokal ekonomi som har anpassats med tiden och ett traditionellt kunnande hos jordbrukarna. Genom att dra nytta av det fördelaktiga klimatet har jordbrukarna kunnat anpassa sin produktion samtidigt som de har en stadig grund i den traditionella uppfödningen av fjäderfän.

Det geografiska området är beläget vid floden Loires nedre avrinningsområde. Floden Loire och närheten till havet skapar ett övergångsområde mellan kustklimatet och ett mer eller mindre modifierat kustklimat vid Anjouregionens östra gräns.

Stora nederbördsmängder och milda temperaturer möjliggör en snabb tillväxt av gräs på våren och skapar även gynnsamma förhållanden för en mycket diversifierad växtproduktion.

Det täta nätverket av vattendrag som rinner genom området hjälper till att bevara det enhetliga klimatet. Tack vare Loire som delar det geografiska området i två möjliggörs ett inflöde av mild och fuktig havsluft som sedan förs vidare längs dess bifloder på båda sidor.

Genom att dra nytta av dessa naturliga betingelser har invånarna i det geografiska området utvecklat en diversifierad produktion av jordbruksgrödor, särskilt foder- och spannmålsgrödor, som gör det möjligt att föda upp gäss och andra djur.

Under årens lopp har jordbrukarna förvärvat betydande kunskaper om uppfödningsmetoder: sakkunnig skötsel av gässlingar efter kläckning och förutsättningar för deras fortsatta tillväxt med en lång period av rotationsbete, utfodring utan konkurrens, tillgång till foder och fodrets mångfald samt slutgödning.

Betydelsen av ugnsstekt gås i Anjou-regionen kan förklaras av det faktum att anläggningar för gäss etablerades där redan under 1400-talet. Det vittnar om mycket gamla uppfödningsmetoder som bidrar till det autentiska kunnandet hos dagens jordbrukare.

Gäss var vanliga i hela Anjou-regionen. Namnen på många byar kommer från gäss eller gåsrelaterade produkter, vilket framgår av *Dictionnaire historique, géographique et biographique de Maine et Loire* (Historisk, geografisk och biografisk ordbok för Maine-et-Loire), sammanställd av Célestin Port och utgiven 1878, uppdaterad av André Sarrazin och Pascal Tellier.

Gäss är en del av Anjou-regionens historiska jordbruksarv, vilket bekräftas av den berömda gåsmässan Brissac-Quincé som går tillbaka till 1450 och fortfarande anordnas i dag, samt veckoprislistor för gäss som säljs på många marknader i Anjou. Förr i tiden var gäss en del av de årliga avgifter som jordbrukarna betalade till aristokratin och de spelade redan då en viktig roll i invånarnas dagliga liv i Anjou, bland annat på grund av deras fjädrar och dun.

Männen och i synnerhet kvinnorna i regionen (eftersom männen främst arbetade med produktion av nötkreatur) blev särskilt involverade i produktionen av gäss från mitten av 1800-talet fram till 1980 för att möta den blomstrande efterfrågan på garvat gåsskinn. Denna efterfrågan minskade gradvis och försvann helt och hållet under tioårsperioden 1980–1990.

Produktionen av gäss i Anjou fortsatte, men då endast för att leverera dem till marknaden som produkter färdiga för stekning.

”Oie d’Anjou”-gäss är traditionellt frigående fjäderfän. Den långa uppfödningsperioden, som varar i minst 175 dagar, tillbringas främst i rastgårdar utomhus dit gässen får tillträde senast när de är 28 dagar gamla. Rastgårdarna består av ett område där de vistas fritt och ett betesområde med fodret som odlas där: Den typen av bete är kännetecknande för hur ”Oie d’Anjou”-gäss föds upp.

Spannmål och spannmålsderivat utgör 70 % av fodret för ”Oie d’Anjou”-gäss. Sädeskorn tillhandahålls också för att säkerställa gödningen och att slaktkroppen uppfyller kraven.

Slaktkroppar av ”Oie d’Anjou”-gäss kännetecknas av det breda bröstet och en särskild fettansättningsgrad

— en fettdepå mellan benen,

— fettknölar under vingarna,

— fettlager under huden vid filéerna och bukpartiet.

För att framställa ”Oie d’Anjou” med dess särskilda egenskaper omfattar metoden som används förfaranden som är specifika för uppfödningsprocessen.

— Jordbrukarna gör allt de kan för att ta emot gässlingarna under bästa möjliga förhållanden. De vet att gässlingarna behöver markörer i sin livsmiljö och snabbt måste lära känna den person som sköter om dem. Förhållandena när de tas emot är därför av avgörande betydelse, och det är viktigt att prata med dem så snart de anländer till anläggningen. Storleken på flockarna, begränsad till två partier på 2 500 gäss per gård, hjälper också jordbrukaren att skapa ett nära band till fåglarna.

— Genom att ge gässen tillgång till rastgårdar utomhus i ett tidigt skede, senast när de är 28 dagar gamla, kan de börja äta gräs tidigt och tillfredsställa sina behov som växtätare. Fibern möjliggör bättre absorption av näringsämnen i gräset, och i foderblandningen de förses med, innan sädeskorn tillförs när de når en genomsnittlig vikt på 4,2 kg.

— Dessa metoder är kopplade till det milda, fuktiga kustklimatet som gör det lättare att släppa ut gässlingarna i de gräsbevuxna rastgårdarna i tidig ålder. Det främjar även snabb tillväxt av gräs i början av våren.

*Lång betesperiod*

Gåsens kropp breddas under betesperioden, när den kan börja beta fodergrödor på rot.

Gässens bete, kopplat till jordbrukarens kunnande när det gäller att så fodergrödor, är avgörande för att gässen ska kunna utveckla en god kroppsform och förbereder dem för att äta stora mängder under gödningsfasen.

*Den avgörande gödningsfasen*

Gödningsfasen innebär att fåglarna utfodras med en maximal växtmängd för snabb gödning och för att fettet delvis ska användas för att bygga upp muskelvävnad, särskilt kring bröstkorgen.

Under denna period får gässen en obegränsad mängd halm att äta.

Det är nödvändigt att förse dem med växtmassa för att sakta ned passagen genom tarmen, så att sädeskornen och foderblandningen kan absorberas effektivt.

Det kunnande som används vid uppfödning av ”Oie d’Anjou”-gäss gör det möjligt att framställa en produkt av erkänd kvalitet. Berömda kockar som Pascal Favre d’Anne, en köksmästare i Angers, har uppmärksammat fåglarna i originalrecept där de kommer som bäst till sin rätt på tallriken: ballotine på Oie d’Anjou-gås med svampduxelles, lättstekta bröstfiléer av Oie d’Anjou-gås med svamp från Saumur och tartar på filéer av Oie d’Anjou-gås på tryffelolje-marinerad svamp.

”Oie d’Anjou”-gås tillhör nu det gastronomiska arvet i regionen Anjou, vilket bekräftades av tidskriften *Gastronomica* 2013: ”Oie d’Anjou-gåsen, en lokal gastronomisk skatt! Efter slakt förbereds gässen för hand och kräver tre gånger mer arbete än en anka. En gås på 4,5 kg av god kvalitet kostar omkring 60 euro och räcker till åtta–tio personer. Vilket nöje att åter få sätta denna ädla fågel på nyårsmenyn. Den berömda kocken från Angers Pascal Favre d’Anne tvivlade inte på sin sak när han lade till Oie d’Anjou-gås på sin meny för festhögtiderna.”

Gäss har varit ett inslag på gårdarna i Anjou-regionen sedan medeltiden. Ända sedan dess har de varit kända för sin smak som uppskattas av alla under festhögtiderna.

**Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

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