C/2026/6061

20.11.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/6061)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Maine-Anjou“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-0379-AM01 — 24.8.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Maine-Anjou“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Ministère de l’agriculture, de l’agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire [Министерство на земеделието, хранително-вкусовата промишленост и продоволствената независимост]

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Заявлението за изменение на ЗНП „Maine-Anjou“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. „изменение на равнището на Съюза“, а именно:

а) да включва промяна в наименованието на защитеното наименование за произход/защитеното географско указание;

б) да съществува риск то да обезсили връзката с географския район;

в) да води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи считат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Компетентен орган на държавата членка

Описание

Актуализират се данните за контакт на Националния институт по произхода и качеството (*Institut national de l'origine et de la qualité — INAO*). Заличава се описанието на института.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Група заявител

Описание

Актуализират се данните за връзка с групата заявител. Направени са корекции във форматирането.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Наименование на продукта

Описание

Направена е корекция във форматирането.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Определяне на границите на географския район

Описание

Добавя се препратка към актуализирания официален географски кодекс, въз основа на който е изготвен и актуализиран списъкът на общините.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Описание на метода на производство

Описание

В раздел „Транспортиране и клане“ към изречението, в което се забранява пръскането с вода на кланичните трупове, се добавя следното определение: „Под „пръскане“ се разбира измиване на кланичните трупове с течаща вода“.

В раздел „Транспорт и клане“ се заличава изречението, в което се уточнява, че кланичните трупове трябва да бъдат придружавани от ухото на животното; целта е текстът да се приведе в съответствие с настоящата практика.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Елементи, обосноваващи връзката с географската среда

Описание

Заглавието се актуализира в съответствие с действащите редакционни правила.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Информация относно контролния орган

Описание

Заглавието се актуализира в съответствие с действащите редакционни правила.

Актуализират се препратките към Националния институт по произхода и качеството (INAO) и към Генералната дирекция по конкуренцията, потреблението и борбата с измамите (DGCCRF).

Добавя се стандартният параграф, отнасящ се до действащите регулаторни разпоредби.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Специфични правила за етикетиране

Описание

Тази глава е преработена, за да се уточни, че на етикета трябва да фигурират регистрираното наименование „Maine-Anjou“ и логото за ЗНП на Европейския съюз в едно и също зрително поле. Трябва също така да е указано конкретно времето за узряване.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Национални изисквания

Описание

Заличават се регулаторните изисквания в точката за контрол във връзка с етикетирането.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Maine-Anjou“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-0379-AM01 — 24.8.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Maine-Anjou“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

02 — МЕСА И КАРАНТИИ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Защитеното наименование за произход „Maine-Anjou“ може да се използва само за охладено говеждо месо — с изключение на размразено охладено месо — което отговаря на условията, предвидени в настоящата продуктова спецификация, и произхожда от:

— женски говеда, които са на възраст по-малка от десет години, раждали поне веднъж. Кланичните трупове трябва да са с тегло най-малко 380 kg.

— мъжки кастрирани говеда, които са на възраст над 30 месеца. Кланичните трупове трябва да са с тегло най-малко 400 kg.

Кланичните трупове трябва да са със следните характеристики:

— конформация: E, U, R, O по скалата за класификация EUROP;

— степен на залоеност: 3 или 4 по скалата за класификация EUROP.

Кланичните трупове се характеризират със слабата си мускулна плътност и значително повишеното си тегло.

Месото е добре прошарено, с достатъчно запаси от междумускулни тлъстини, с равномерно разпределение на външния и вътрешния слой тлъстини, с хомогенен тъмночервен цвят със слаб оранжев нюанс, крехко е при разрязване и отхапване, много сочно и със стабилен послевкус.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

За да се използва защитеното наименование за произход, месото трябва да произхожда от животни, които са родени, отгледани и заклани в географския район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

В допълнение към задължителната информация, която се изисква съгласно правилата за етикетирането и представянето на храните, етикетите трябва да включват в едно и също зрително поле:

— регистрираното наименование на продукта „Maine-Anjou“,

— логото за ЗНП на Европейския съюз.

За месата, предназначени за грил или за печене, с изключение на ребрената и на поясната част на диафрагмата и филето — текста „времето за узряване между датата на клане на животните и продажбата на дребно на крайния потребител е минимум 9 пълни дни“. За месата, предназначени за грил или за печене, опаковани във вакуумна опаковка, с изключение на ребрената и на поясната част на диафрагмата и филето — текста „времето за узряване между датата на клане на животните и продажбата на дребно на крайния потребител е минимум 10 пълни дни“.

5. **Кратко определение на географския район**

— Ille-et-Vilaine (35):

Общини, включени в своята цялост: Chelun, Coësmes, Eancé, Grand-Fougeray, Martigné-Ferchaud, Pertre (Le), Thourie.

Частично включени общини: Liffré, Vitré.

— Loire-Atlantique (44):

Общини, включени в своята цялост: Abbaretz, Ancenis-Saint-Géréon, Boissière-du-Doré (La), Boussay, Cellier (Le), Chapelle-Glain (La), Châteaubriant, Couffé, Derval, Erbray, Fercé, Gétigné, Grand-Auverné, Issé, Jans, Joué-sur-Erdre, Juigné-des-Moutiers, Landreau (Le), Ligné, Loireauxence, Louisfert, Lusanger, Meilleraye-de-Bretagne (La), Mésanger, Moisdon-la-Rivière, Montrelais, Mouais, Mouzeil, Noyal-sur-Brutz, Nozay, Oudon, Pannecé, Petit-Auverné, Pin (Le), Pouillé-les-Côteaux, Puceul, Regrippière (La), Remaudière (La), Riaillé, Roche-Blanche (La), Rougé, Ruffigné, Saint-Aubin-des-Châteaux, Saint-Julien-de-Vouvantes, Saint-Vincent-des-Landes, Sion-les-Mines, Soudan, Soulvache, Teillé, Touches (Les), Trans-sur-Erdre, Treffieux, Vair-sur-Loire, Vallet, Vallons-de-l'Erdre, Villepot.

— Maine-et-Loire (49):

Общини, включени в своята цялост: Angers, Angrie, Armaillé, Aubigné-sur-Layon, Avrillé, Baracé, Beaucouzé, Beaulieu-sur-Layon, Beaupréau-en-Mauges, Bécon-les-Granits, Bégrolles-en-Mauges, Béhuard, Bellevigne-en-Layon, Bouchemaine, Bouillé-Ménard, Bourg-l'Evêque, Briollay, Candé, Cantenay-Epinard, Carbay, Cernusson, Cerqueux (Les), Challain-la-Potherie, Chalonnes-sur-Loire, Chambellay, Chenillé-Champteussé, Champtocé-sur-Loire, Chanteloup-les-Bois, Chapelle-Saint-Laud (La), Chaudefonds-sur-Layon, Chazé-sur-Argos, Cheffes, Chemillé-en-Anjou, Cholet, Cléré-sur-Layon, Coron, Corzé, Denée, Dénezé-sous-Doué, Durtal, Ecouflant, Ecuillé, Erdre-en-Anjou, Etriché, Feneu, Garennes-sur-Loire (Les), Grez-Neuville, Hauts-d'Anjou (Les), Huillé-Lézigné, Ingrandes-le-Fresne-sur-Loire, Jaille-Yvon (La), Lion-d'Angers (Le), Loiré, Longuenée-en-Anjou, Lys-Haut-Layon, Marcé, Mauges-sur-Loire, Maulévrier, May-sur-Evre (Le), Mazières-en-Mauges, Miré, Montilliers, Montreuil-Juigné, Montreuil-sur-Loir, Montreuil-sur-Maine, Montrevault-sur-Evre, Morannes-sur-Sarthe-Daumeray, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Nuaillé, Ombrée d'Anjou, Orée-d'Anjou, Passavant-sur-Layon, Plaine (La), Plessis-Grammoire (Le), Ponts-de-Cé (Les), Possonnière (La), Rochefort-sur-Loire, Romagne (La), Rives-du-Loir-en-Anjou, Saint-Augustin-des-Bois, Saint-Barthélemy-d'Anjou, Saint-Christophe-du-Bois, Saint-Clément-de-la-Place, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-de-la-Croix, Saint-Lambert-la-Potherie, Saint-Léger-de-Linières, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Paul-du-Bois, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Sarrigné, Savennières, Sceaux-d'Anjou, Segré-en-Anjou Bleu, Séguinière (La), Seiches-sur-le-Loir, Sèvremoine, Somloire, Soulaines-sur-Aubance, Soulaire-et-Bourg, Tessoualle (La), Thorigné-d'Anjou, Tiercé, Toutlemonde, Trélazé, Trémentines, Val-d'Erdre-Auxence, Val-du-Layon, Verrières-en-Anjou, Vezins, Yzernay.

Частично включени общини: Baugé-en-Anjou, Blaison-Saint-Sulpice, Brissac-Loire-Aubance, Doué-en-Anjou, Loire-Authion, Terranjou.

— Mayenne (53):

Общини, включени в своята цялост: Ahuillé, Alexain, Andouillé, Argentré, Aron, Arquenay, Assé-le-Bérenger, Astillé, Athée, Baconnière (La), Bais, Ballots, Bannes, Bazoge-Montpinçon (La), Bazouge-de-Chemeré (La), Bazouge-des-Alleux (La), Bazougers, Beaulieu-sur-Oudon, Beaumont-Pied-de-Bœuf, Belgeard, Bierné-les-Villages, Bignon-du-Maine (Le), Bigottière (La), Blandouet-SaintJean, Boissière (La), Bonchamp-lès-Laval, Bouchamps-lès-Craon, Bouère, Bouessay, Bourgneuf-la-Forêt (Le), Bourgon, Brains-sur-les-Marches, Brée, Brûlatte (La), Buret (Le), Chailland, Châlons-du-Maine, Champgenéteux, Changé, Chapelle-Anthenaise (La), Chapelle-au-Riboul (La), Chapelle-Craonnaise (La), Chapelle-Rainsouin (La), Charchigné, Château-Gontier-sur-Mayenne, Châtelain, Chemazé, Chémeré-le-Roi, Chérancé, Commer, Congrier, Cosmes, Cossé-en-Champagne, Cossé-le-Vivien, Coudray, Courbeveille, Craon, Croixille (La), Cropte (La), Daon, Denazé, Entrammes, Evron, Fontaine-Couverte, Forcé, Fromentières, Gastines, Genest-Saint-Isle (Le), Gennes-Longuefuye, Gesnes, Gravelle (La), Grazay, Grez-en-Bouère, Ham (Le), Hambers, Hardanges, Houssay, Huisserie (L'), Izé, Jublains, Juvigné, Laubrières, Launay-Villiers, Laval, Livet, Livré-la-Touche, Loiron-Ruillé, Louverné, Louvigné, Maisoncelles-du-Maine, Marcillé-la-Ville, Marigné-Peuton, Martigné-sur-Mayenne, Mayenne, Mée, Ménil, Méral, Meslay-du-Maine, Mézangers, Montflours, Montigné-le-Brillant, Montjean, Montsûrs, Moulay, Neau, Niafles, Nuillé-sur-Vicoin, Olivet, Origné, Parné-sur-Roc, Peuton, Pommerieux, Port-Brillet, Prée-d'Anjou, Préaux, Quelaines-Saint-Gault, Renazé, Roche-Neuville (La), Roë (La), Rouaudière (La), Ruillé-Froid-Fonds, Sacé, Saint-Aignan-sur-Roë, Saint-Berthevin, Saint-Brice, Saint-Charles-la-Forêt, Saint-Cyr-le-Gravelais, Saint-Denis-d'Anjou, Saint-Denis-du-Maine, Saint-Erblon, Saint-Fraimbault-de-Prières, Saint-Georges-le-Fléchard, Saint-Georges-sur-Erve, Saint-Germain-d'Anxure, Saint-Germain-de-Coulamer, Saint-Germain-le-Fouilloux, Saint-Germain-le-Guillaume, Saint-Hilaire-du-Maine, Saint-Jean-sur-Mayenne, Saint-Léger, Saint-Loup-du-Dorat, Saint-Martin-du-Limet, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Ouën-des-Toits, Saint-Pierre-la-Cour, Saint-Pierre-sur-Erve, Saint-Poix, Saint-Quentin-les-Anges, Saint-Saturnin-du-Limet, Sainte-Gemmes-le-Robert, Sainte-Suzanne-et-Chamnes, Saint-Thomas-de-Courceriers, Saulges, Selle-Craonnaise (La), Senonnes, Simplé, Soulgé-sur-Ouette, Thorigné-en-Charnie, Torcé-Viviers-en-Charnie, Trans, Vaiges, Val-du-Maine, Villiers-Charlemagne, Vimartin-sur-Orthe, Voutré.

— Orne (61):

Частично включена община: Alençon.

— Sarthe (72):

Общини, включени в своята цялост: Amné, Asnières-sur-Vègre, Auvers-le-Hamon, Auvers-sous-Montfaucon, Avessé, Avoise, Beaumont-sur-Sarthe,Brains-sur-Gée, Brûlon, Chantenay-Villedieu, Chassillé, Chemiré-en-Charnie, Chevillé, Coulans-sur-Gée, Courtillers, Crannes-en-Champagne, Crissé, Epineu-le-Chevreuil, Fercé-sur-Sarthe, Fontenay-sur-Vègre, Grez (Le), Joué-en-Charnie, Juigné-sur-Sarthe, Longnes, Loué, Mareil-en-Champagne, Moitron-sur-Sarthe, Mont-Saint-Jean, Neuvillalais, Neuvillette-en-Charnie, Notre-Dame-du-Pé, Parennes, Pincé, Poillé-sur-Vègre, Précigné, Rouessé-Vassé, Rouez, Ruillé-en-Champagne, Sablé-sur-Sarthe, Saint-Christophe-du-Jambet, Saint-Christophe-en-Champagne, Saint-Denis-d'Orques, Saint-Ouen-en-Champagne, Saint-Pierre-des-Bois, Saint-Rémy-de-Sillé, Saint-Symphorien, Sillé-le-Guillaume, Solesmes, Souvigné-sur-Sarthe, Tassillé, Tennie, Vallon-sur-Gée, Viré-en-Champagne.

Частично включени общини: Bernay-Neuvy-en-Champagne, Cherré-Au.

— Deux-Sèvres (79):

Общини, включени в своята цялост: Argentonnay, Boismé, Bressuire, Bretignolles, Cerizay, Chanteloup, Chiché, Cirières, Combrand, Courlay, Forêt-sur-Sèvre (La), Genneton, Maisontiers, Mauléon, Montravers, Nueil-les-Aubiers, Petite-Boissière (La), Pin (Le), Saint-Amand-sur-Sèvre, Saint-André-sur-Sèvre, Saint-Aubin-du-Plain, Voulmentin, Saint Maurice Étusson, Saint-Pierre-des-Échaubrognes.

Частично включени общини: Moncoutant-sur-Sèvre, Val-en-Vignes.

— Vendée (85):

Общини, включени в своята цялост: Châtaigneraie (La), La Gaubretière (La), Landes-Genusson (Les), Mallièvre, Menomblet, Mortagne-sur-Sèvre, Saint-Aubin-des-Ormeaux, Saint-Laurent-sur-Sèvre, Saint-Malô-du-Bois, Saint-Martin-des-Tilleuls, Saint-Pierre-du-Chemin, Tiffauges, Treize-Vents, Chanverrie.

Частично включена община: Terval.

6. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Районът на развъждане на говедата от породата „Rouge des prés“ е останал до голяма степен ограничен, като 87 % от стадата във Франция се отглеждат в сърцето на историческата област на породата. Това показва силна връзка между животните и природната и човешката среда, в която те се били развъдени.

Районът на развъждане представлява специфична природна среда. Животновъдните практики за породата „Rouge des prés“ са се развили основно в част от Арморикански масив, където породата е многобройна; за разлика от това, тя се среща рядко в Парижкия басейн. Системата за животновъдство е свързана със срещаните в Арморикански масив видове почви, характеризиращи се по-специално със слаби водни резерви, което води до появата от юни нататък на груби тревни площи (*paillassons*) с главно жълти, стареещи или превръщащи се в дървесина треви, произвеждащи груб фураж.

В обобщение, ясно се забелязва, че когато летните запаси от полезна вода в почвите са по-големи — независимо дали поради различен тип почва (преход от каменистите, плитки и кисели кафяви почви на Арморикански масив към дълбоките глинесто-варовикови почви на Парижкия басейн) или поради различни режими на валежите и температурите — вече не се срещат стопанства, отглеждащи породата „Rouge des prés“.

Производствената система на месото „Maine-Anjou“ следователно е изградена около специфичните характеристики на тази природна среда и се основава на следните фактори:

— **породата говеда „Rouge des prés“**, със зоотехнически характеристики, подходящи за средата:

Отличителният характер на месото „Maine-Anjou“ е тясно свързан с породата „Rouge des prés“. До 2002 г. породата се е наричала „Maine-Anjou“ и в резултат на това репутацията на продукта естествено се е развила под това наименование. Налице са доказателства за репутацията на месото „Maine-Anjou“, по-специално на пазарите La Villette в Париж, датиращи от преди повече от 60 години. Фактът, че породата никога не се е разпространила извън мястото си на произход, е допринесъл за изграждането на репутацията на продукта под това наименование.

С цел да се осигури статут на ЗНП за месото „Maine-Anjou“ и да се гарантира съответствието с Регламент (ЕИО) № 2081/92, през 2002 г. името на породата „Maine-Anjou“ е променено на „Rouge des prés“.

Зоотехническите характеристики на тези животни обясняват способността им да се възползват от типичните за района пасища с груби фуражи.

Системата за животновъдство за породата се различава от тази за другите породи с бозаещи телета по това, че през лятото преобладава пашата, до голяма степен върху сухи тревни площи; пашата остава основният компонент на хранителния режим.

Породата живее основно на открито; зимите в района на производство са относително кратки, а издръжливостта на животните позволява средата да се използва при трудни метеорологични условия и условия на хранене.

Големите габарити на породата „Rouge des prés“ обясняват способността ѝ да се възползва максимално от грубия фураж поради:

— повишения си капацитет за поглъщане;

— способността си да понася промените в храненето, като мобилизира голяма част от телесните си резерви без вредни последствия върху бъдещата си зоотехническа ефективност;

— способността си бързо да възвръща растежа си или да възстановява телесните си резерви през пролетта и есента, когато условията на хранене са по-благоприятни.

По отношение на храненето целта на животновъдите е да осигурят на животните толкова трева, колкото поискат, независимо от формата и качеството ѝ (млада, питателна трева през пролетта; груб фураж през лятото), като същевременно количеството на останалите фуражи е сведено до минимум.

За да постигнат това, животновъдите са подбрали животни, които са способни да се задоволяват с оскъдните фуражи и да черпят в значителна степен от телесните си резерви в определени периоди на годината.

Изненадващо, говедата от породата „Rouge des prés“ губят тегло през летните и зимните месеци (когато хранителният им режим се състои основно от трева или груб фураж (сено), с малко или никакви допълващи фуражи), но въпреки това показват нормален годишен растеж. Дори изглежда, че тази загуба на тегло през определени периоди е необходима за тяхното скелетно и мускулно развитие. Така в сърцето на района на производство на ЗНП „Maine-Anjou“, който се характеризира с ранни и значителни периоди на недостиг на вода в пасищата, животните от породата „Rouge des prés“ показват съществено скелетно и мускулно развитие. Случаят не е такъв в периферията на района (където валежите са по-обилни, а фуражът е богат и в изобилие), където животните са с по-ниско тегло и по-дребен ръст.

Съществува дори „животно модел“, специфично за района на производство на „Maine-Anjou“, което кара животновъдите, отглеждащи други видове — като овце, свине и коне — да търсят животни, които са кротки и с едро телосложение. Този подход е показателен за силната връзка между характеристиките на вида животни, в случая породата „Rouge des prés“, и средата, която те обитават.

— **знанията и уменията на животновъдите**, които позволяват тясна връзка между околната среда и стадото:

Начинът на управление на пасищата отразява истински пастирски подход. Благодарение на знанията си за производствения капацитет на различните пасища във времето и практиките, които им позволяват да създават пасищни ресурси, животновъдите могат да разглеждат екологичните ограничения като нещо, от което говедата от породата „Rouge des prés“ могат да се възползват, предвид способността им да издържат на колебанията в доставките на фуражи, без това да се отразява неблагоприятно на бъдещата им ефективност.

Знанията и уменията на производителите на „Maine-Anjou“ им позволяват да използват по възможно най-добрия начин пасищата в района. Животновъдите, чиито животни са предназначени за производството на месо „Maine-Anjou“, винаги са се стремили да използват възможно най-малко ресурси в стопанствата си. Традиционно тази система за животновъдство е самодостатъчна и икономична поради причини, които се коренят в историята: изполичарите носели отговорност за отглеждането на селскостопанските животни, но финансовите им ресурси били ограничени. По тази причина те не желаели да правят значителни разходи и търсели животни, които да се възползват максимално от средата си. Ето защо говедата трябва да се хранят с трева, усвоявайки я във възможно най-голяма степен чрез паша, в противен случай — под формата на събран фураж. Следователно животновъдите трябва да имат задълбочени знания за средата и високо равнище на технически експертен капацитет по отношение на методите на паша.

Пашата на говедата през сухия сезон е добре обмислена: животните се хранят с неокосените след събирането на отавата фуражи и остатъците след пролетната паша върху дългосрочни временни пасища или естествени тревни площи. Влажните равнинни пасища, когато в стопанството има такива, се използват основно за лятна паша. Това показва способността на животновъдите да създават фуражни ресурси през лятото, от една страна, посредством редуването на паша и коситба през пролетта, а от друга — чрез разнообразието на използваните видове пасища.

Следователно особените характеристики на средата — свързани с естеството на почвите и твърде сухия климат, които водят до ранен недостиг на вода — не представляват пречка, а по-скоро ситуация, към която говедата са особено добре адаптирани.

Цялостната система за отглеждане на говедата, предназначени за производството на месо „Maine-Anjou“, определя начина, по който се използва и стопанисва земята, дотолкова, че е уместно да се говори за селскостопанска система „Maine-Anjou“, свързана с ландшафта „Maine-Anjou“, която се характеризира с:

— полуотворен ландшафт;

— обширни пасищни площи за лятна паша;

— съчетание от разположени по склоновете ливади и влажни ливади в ниските райони;

— плата, засадени със зърнено-житни култури;

— ландшафт, в който преобладава зеленият цвят, и наличие на множество дървета и живи плетове.

Накратко, в тази особена среда, свързана с естеството на почвите и твърде сухия климат, които водят до ранен недостиг на вода, се е установила специфична система за животновъдство, която свързва местната порода с големи габарити, знанията и уменията на животновъдите, които обединяват пространственото и времевото управление на ресурсите, и задълбочените познания за стадата, за да се създаде уникален продукт — всепризнатото месо „Maine-Anjou“.

Електронна препратка (URL) към публикуваната продуктова спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-da37df0f-6516-44c0-9603-8b9b83f83af3