C/2026/6061

20.11.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/6061)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Maine-Anjou«

EU-referencenummer: PDO-FR-0379-AM01 — 24.8.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Maine-Anjou«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fødevarer og fødevaresuverænitet

6. **Klassificering som standardændring**

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Maine-Anjou« vedrører ikke en af følgende tre situationer, hvor der er tale om en EU-ændring, dvs. at den ikke indebærer:

a) en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller den beskyttede geografiske betegnelse

b) en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske miljø

c) yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Medlemsstatens ansvarlige myndighed

Beskrivelse

Ajourføring af kontaktoplysningerne for Institut national de l'origine et de la qualité (*Frankrigs nationale institut for oprindelse og kvalitet, INAO*). Fjernelse af beskrivelsen af bedriften.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Den ansøgende sammenslutning

Beskrivelse

Ajourføring af den ansøgende sammenslutnings kontaktoplysninger: Formateringskorrektioner.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Produktnavn

Beskrivelse

Formateringskorrektion.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Afgrænsning af det geografiske område

Beskrivelse

Tilføjelse af en henvisning til den ajourførte officielle geografiske kode, der tjener som reference for listen over kommuner og ajourføring af listen over kommuner.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Beskrivelse af produktionsmetoden

Beskrivelse

I afsnittet »Transport og slagtning« tilføjes følgende definition til bestemmelsen om forbud mod skylning af slagtekrop: »Skylning: afvaskning af slagtekrop ved overhældning med vand«

I afsnittet »Transport og slagtning« udgår bestemmelsen om, at slagtekroppen skal ledsages af dyrets øre, for at bringe den i overensstemmelse med gældende praksis.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Beviser for tilknytning til det geografiske miljø

Beskrivelse

Ajourføring af titlen i overensstemmelse med de gældende regler for udarbejdelse.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Henvisninger til kontrolinstansen

Beskrivelse

Ajourføring af titlen i overensstemmelse med de gældende regler for udarbejdelse.

Ajourføring af henvisningerne til INAO og direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (generaldirektoratet for konkurrence, forbrug og bekæmpelse af svig, DGCCRF).

Tilføjelse af det konventionelle afsnit, der henviser til de gældende bestemmelser.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Særlige mærkningskrav

Beskrivelse

Dette kapitel er blevet omskrevet for at præcisere, at mærkningen indeholder den registrerede betegnelse »Maine-Anjou« og Den Europæiske Unions BOB-symbol i samme synsfelt. Der er også tilføjet en specifik henvisning til modningstiden.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Krav i nationale bestemmelser

Beskrivelse

I det punkt, der skal kontrolleres med hensyn til mærkning, udelades de reguleringsmæssige krav.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Maine-Anjou«

EU-referencenummer: PDO-FR-0379-AM01 — 24.8.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Maine-Anjou«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

02 – KØD OG SPISELIGE SLAGTEBIPRODUKTER

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Maine-Anjou« må kun anvendes til kølet oksekød, med undtagelse af optøet, kølet kød, der opfylder betingelserne i denne produktspecifikation, og som stammer fra:

— køer under 10 år, der har kælvet mindst én gang. De har en slagtevægt på mindst 380 kg

— kastrerede handyr, der er over 30 måneder gamle. De har en slagtevægt på mindst 400 kg.

Slagtekroppene skal have følgende egenskaber:

— kropsbygning: E, U, R, O i EUROP-klassificeringen

— fedningsgrad: 3 eller 4 i EUROP-klassificeringen.

Slagtekroppene er kendetegnet ved en god kødsætning og deres betydeligt højere vægt.

Kødet er smukt marmoreret med tilstrækkelige depoter af intermuskulært fedt og en ensartet fordeling af det ydre og indre fedt. Det har en ensartet mørkerød farve med et let gulrødt skær, er godt mørt ved udskæring og spisning og er meget saftigt med god eftersmag.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

–

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

For at kunne opnå den beskyttede oprindelsesbetegnelse skal kødet stamme fra dyr, der er født, opdrættet og slagtet i det geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet, som betegnelsen henviser til*

–

4.6. *Særlige regler for mærkning af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Ud over de obligatoriske oplysninger, der er fastsat i lovgivningen om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler, skal mærkningen i samme synsfelt indeholde:

— produktets registrerede betegnelse »Maine-Anjou«

— Den Europæiske Unions BOB-symbol.

Påtegningen »modningstiden mellem datoen for slagtning af dyrene og salget i detailhandelen til den endelige forbruger er på mindst ni hele dage«, for så vidt angår grillkød eller kød til stegning, med undtagelse af nyretappe, den tykke del af mellemgulvsmusklen og fileten. Påtegningen »modningstiden mellem datoen for slagtning af dyrene og salget i detailhandelen til den endelige forbruger er på mindst ti hele dage« for så vidt angår grillkød eller kød til stegning, med undtagelse af nyretappe, den tykke del af mellemgulvsmusklen og fileten, der er vakuumpakket.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

— Ille-et-Vilaine (35):

Hele kommuner: Chelun, Coësmes, Eancé, Grand-Fougeray, Martigné-Ferchaud, Pertre (Le) og Thourie.

Kommuner, der er delvist omfattet: Liffré og Vitré.

— Loire-Atlantique (44):

Hele kommuner: 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 og Villepot.

— Maine-et-Loire (49):

Hele kommuner: 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 og Yzernay.

Dele af kommuner: Baugé-en-Anjou, Blaison-Saint-Sulpice, Brissac-Loire-Aubance, Doué-en-Anjou, Loire-Authion og Terranjou.

— Mayenne (53):

Hele kommuner: 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 og Voutré.

— Orne (61)

Dele af kommuner: Alençon.

— Sarthe (72):

Hele kommuner: 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 og Viré-en-Champagne.

Dele af kommuner: Bernay-Neuvy-en-Champagne og Cherré-Au.

— Deux-Sèvres (79):

Hele kommuner: 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 og Saint-Pierre-Des-Échaubrognes.

Dele af kommuner: Moncoutant-sur-Sèvre og Val-en-Vignes.

— Vendée (85):

Hele kommuner: 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 og Chanverrie.

Dele af kommuner: Terval.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

Kvægopdrætsområdet »Rouge des prés« er fortsat velafgrænset, idet 87 % af bestanden af denne race på nationalt plan befinder sig i racens historiske oprindelsesområde. Dette viser en stærk forbindelse mellem disse dyr og det naturlige og menneskelige miljø, som de blev udvalgt i.

Dette opdrætsområde kendetegner et specifikt naturligt miljø. Opdrætsmetoderne for kvæg af racen »Rouge des prés« har således hovedsagelig udviklet sig i en del af Det Armorikanske Massiv, hvor racen er særligt udbredt, mens den kun forekommer i meget begrænset omfang i Parisbækkenet. Dette opdræt hænger sammen med de jordbundstyper, der har udviklet sig på Det Armorikanske Massiv, og som navnlig er kendetegnet ved beskedne vandreserver. Fra juni bliver græsgangene derfor »grove« og består hovedsageligt af gult, vissent eller lignificeret græs, der giver grovfoder.

Sammenfattende fremgår det tydeligt, at der ikke længere holdes dyr af racen »Rouge des prés«, så snart jordbundens nyttige vandreserve bliver større om sommeren, enten som følge af ændringer i jordbundstypen (overgangen fra den stenede, sure brunjord med ringe dybde i Det Armorikanske Massiv til den dybe ler- og kalkholdige jord i Parisbækkenet) eller som følge af ændringer i nedbørs- og temperaturforholdene.

Produktionssystemet for kødet »Maine-Anjou« bygger således på følgende elementer, der tager udgangspunkt i dette naturlige miljøs særlige kendetegn:

— **en kvægrace, »Rouge des prés«**, med zootekniske kendetegn, der er tilpasset miljøet:

De særlige kendetegn ved kødet »Maine-Anjou« er tæt knyttet til racen »Rouge des prés«. Indtil 2002 blev denne race kaldt »Maine-Anjou«, og produktet opnåede derfor naturligt anerkendelse under dette navn. Der findes således dokumentation for, at kødet »Maine-Anjou« har været kendt og anerkendt, navnlig på de parisiske markeder i La Villette, i mere end 60 år. At racen ikke har spredt sig uden for sin oprindelige hjemegn, har bidraget til, at produktet har opnået anerkendelse under dette navn.

Med henblik på at opnå en beskyttet oprindelsesbetegnelse for kødet »Maine-Anjou« og for at sikre overensstemmelse med bestemmelserne i forordning (EF) nr. 2081/92 blev racens navn i 2002 ændret fra »Maine-Anjou« til »Rouge des prés«.

Disse dyrs zootekniske kendetegn (jf. illustrationerne i bilaget) gør dem særligt velegnede til at udnytte regionens karakteristiske, grove græsarealer.

Opdræt af denne race adskiller sig fra opdræt af andre ammeracer ved den fremherskende brug af græsning om sommeren, i vid udstrækning på tørre græsarealer. Græsning udgør fortsat den væsentligste del af denne races fodergrundlag.

Denne race går hovedsageligt ude, vintrene i produktionsområdet er forholdsvis korte, og racens robusthed gør det muligt at udnytte miljøet under vanskelige klimatiske forhold og med begrænsede fodermuligheder.

I denne sammenhæng er »Rouge des prés«-racens store kropsbygning afgørende for dens evne til at udnytte grovfoder bedst muligt ved:

— dens høje indtagelseskapacitet

— dens evne til at klare udsving i fodermængde ved at trække på en betydelig del af dens kropsreserver, uden at det skader dens fremtidige zootekniske egenskaber

— dens hurtige evne til at vokse eller til at genopbygge dens kropsreserver, når fødevareforholdene er mere gunstige om foråret og efteråret.

Opdrætternes mål med hensyn til fodring er at give dyrene fri adgang til græs, uanset græssets form og kvalitet (ungt og næringsrigt græs om foråret, grovfoder om sommeren), mens andre fodermidler kun tilføres i begrænset omfang.

For at nå dette mål har opdrætterne udvalgt dyr, der kan udnytte det sparsomme foder og i høj grad trække på deres reserver i visse perioder af året.

Det er bemærkelsesværdigt, at dyr af racen »Rouge des prés« taber sig i sommer- og vinterperioderne (hvor foderet hovedsageligt består af græs eller groft hø med få eller ingen fodertilskud), samtidig med at de har en normal årlig tilvækst. Det ser endda ud til, at dette vægttab på visse tidspunkter er nødvendigt for deres knogle- og muskeludvikling. I selve produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Maine-Anjou«, der er kendetegnet ved tidlige og betydelige perioder med vandmangel på græsarealerne, gennemgår dyr af racen »Rouge des prés« en betydelig knogle- og muskeludvikling. Dette er ikke tilfældet i udkanten af området, hvor nedbørsmængderne er større, og foderet er energirigt og regelmæssigt tilgængeligt, og hvor dyrene er lettere og mindre af kropsbygning.

Der findes således en »dyremodel« for produktionsområdet »Maine-Anjou«, som får opdrættere af andre arter såsom får, svin og heste til at foretrække rolige dyr med en stor kropsbygning. Denne tilgang vidner om en stærk sammenhæng mellem egenskaberne hos en bestemt type dyr, i dette tilfælde »Rouge des prés«, dens levemiljø og

— **opdrætteres knowhow**, der muliggør en tæt forbindelse mellem område og kvæg:

Forvaltningen af græsarealerne vidner om en udpræget græsningsbaseret tilgang til opdræt. Opdrætterens kendskab til de forskellige græsarealers evne til at producere foder over tid samt til at skabe græsressourcer gennem sine driftsmetoder gør det muligt at betragte miljøets begrænsninger som forhold, som dyrene af racen »Rouge des prés« kan udnytte takket være deres evne til at klare udsving i fodertilførslen uden negative konsekvenser for deres fremtidige præstationer.

Den knowhow, som opdrætteren af »Maine-Anjou« besidder, gør det muligt at udnytte områdets græsarealer bedst muligt. Opdrættere af kvæg til fremstilling af kødet »Maine-Anjou« har altid bestræbt sig på at anvende så få eksterne input som muligt i deres opdræt. Der er tradition for, at dette opdrætssystem er selvstændigt og effektivt. Denne tilgang har historiske rødder: Halvtægtsfæstere havde ansvaret for opdrættet uden at have store økonomiske midler til rådighed. Derfor ønskede de at undgå store udgifter og foretrak dyr, der kunne udnytte det lokale miljø fuldt ud. Kvæg skal derfor så vidt muligt fodres med frisk græs og ellers med høstet foder. Opdrætteren skal derfor have et indgående kendskab til sit miljø og stor faglig kunnen inden for forskellige græsningsmetoder.

Græsningen af kvæget i tørre perioder tilrettelægges efter en nøje vurdering af forholdene: Dyrene græsser på stående foder, der består af genvækst efter slæt samt græs, der ikke blev fuldt udnyttet ved forårsgræsningen, på arealer med langvarige græsmarker eller naturlige græsarealer. De lavtliggende, fugtige græsarealer, hvor sådanne findes på bedriften, prioriteres til sommerfodring. Dette viser opdrætteres evne til at få sommerfoder dels ved at skifte mellem græsning og slåning i foråret, dels på grund af de forskellige typer græsgange, der udnyttes.

De særlige kendetegn for miljøet, som er knyttet til jordbunden og det forholdsvis tørre klima, som tidligt giver vandmangel, opleves således ikke som et problem, der skal overvindes, men snarere som nogle forhold, dyret er særlig godt tilpasset.

Det overordnede opdrætssystem for kvæg til produktion af kødet »Maine-Anjou« bestemmer, hvordan området udnyttes og anvendes. I en sådan grad, at man kan tale om et »Maine-Anjou«-produktionssystem, der er knyttet til et »Maine-Anjou«-landskab (jf. illustrationerne i bilagene), som er kendetegnet ved:

— et delvist åbent landskab

— store græsarealer, der giver mulighed for græsning om sommeren

— en vekslen mellem græsarealer på skråninger og lavtliggende, »fugtige« græsarealer

— plateauer, der anvendes til korndyrkning

— en overvejende grøn farve samt tilstedeværelsen af mange træer og levende hegn.

Kort sagt, i dette miljø, som er særlig knyttet til jordbundens karakter og det forholdsvis tørre klima, som tidligt fører til vandmangel, er der etableret en særlig form for opdræt, som forener en lokal, robust og stor race med opdrætternes knowhow, som er en kombination af evnen til at forvalte plads og skiftende ressourcer og et nøje kendskab til det kvæg, der ligger til grund for dette enestående kød fra »Maine-Anjou«, som er anerkendt overalt.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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