Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/6061

20.11.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/6061)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Maine-Anjou“

EU-Nr.: PDO-FR-0379-AM01 — 24.8.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Maine-Anjou“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Ernährungssouveränität)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Maine-Anjou“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung oder der geschützten geografischen Angabe,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Zuständige Behörde des Mitgliedstaats

Beschreibung

Aktualisierung der Kontaktdaten des Institut national de l'origine et de la qualité (*Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO*) Streichung der Beschreibung dieser Stelle.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Antragstellende Vereinigung

Beschreibung

Aktualisierung der Kontaktdaten der antragstellenden Vereinigung. Korrektur der Formatierung.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Name des Erzeugnisses

Beschreibung

Korrektur der Formatierung.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Abgrenzung des geografischen Gebiets

Beschreibung

Hinzufügung eines Verweises auf die aktuelle Fassung des amtlichen Gemeindeschlüssels, die bei der Erstellung und Aktualisierung der Liste der Gemeinden zugrunde gelegt wird.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Beschreibung des Erzeugungsverfahrens

Beschreibung

In dem Absatz „Transport und Schlachtung" wird die Bestimmung über das Verbot des Abspritzens der Schlachtkörper durch die folgende Begriffsbestimmung ergänzt: „Mit Abspritzen wird das Waschen des Schlachtkörpers mit fließendem Wasser bezeichnet."

In dem Absatz „Transport und Schlachtung" wird die Bestimmung, wonach den Schlachtkörpern das Ohr des Tieres beizugeben ist, gestrichen, um den Absatz an die derzeitigen Praktiken anzupassen.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Elemente, aus denen sich der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergibt

Beschreibung

Aktualisierung des Titels gemäß den geltenden redaktionellen Vorschriften.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Verweise auf die Kontrollstelle

Beschreibung

Aktualisierung des Titels gemäß den geltenden redaktionellen Vorschriften.

Aktualisierung der Verweise auf das INAO und die Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Generaldirektion für Wettbewerb, Verbraucherfragen und Betrugsbekämpfung, DGCCRF).

Hinzufügung des üblichen Absatzes, der auf die geltenden Rechtsvorschriften Bezug nimmt.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung

Beschreibung

Dieses Kapitel wird umformuliert, um klarzustellen, dass die Kennzeichnung den eingetragenen Namen „Maine-Anjou“ und das Unionszeichen „AOP“ (g.U.) enthält und diese im selben Sichtfeld angeordnet sein müssen. Es wird zudem darauf verwiesen, dass ein besonderer Hinweis zu der Reifezeit aufzubringen ist.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Nationale Anforderungen

Beschreibung

Unter den Punkten, die im Zusammenhang mit der Kennzeichnung zu kontrollieren sind, werden die rechtlichen Anforderungen gestrichen.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Maine-Anjou“

EU-Nr.: PDO-FR-0379-AM01 — 24.8.2026

1. **Name(n)**

„Maine-Anjou“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

02 — FLEISCH UND GENIEßBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Maine-Anjou“ darf nur für gekühltes Rindfleisch, ausgenommen aufgetautes gekühltes Rindfleisch, verwendet werden, das die in dieser Produktspezifikation festgelegten Bedingungen erfüllt und gewonnen wurde aus:

— Kühen mit einem Schlachtalter unter zehn Jahren, die mindestens einmal gekalbt haben. Ihr Schlachtkörpergewicht beträgt mindestens 380 kg,

— kastrierten männlichen Tieren mit einem Schlachtalter über 30 Monaten. Ihr Schlachtkörpergewicht beträgt mindestens 400 kg.

Die Schlachtkörper weisen folgende Merkmale auf:

— Fleischigkeit: E, U, R, O auf der EUROP-Skala,

— Fettgewebe: 3 oder 4 auf der EUROP-Skala.

Die Schlachtkörper zeichnen sich durch ihre geringe Muskelkompaktheit und ihr sehr hohes Gewicht aus.

Das Fleisch weist eine schöne durchwachsene Struktur mit ausreichenden intramuskulären Fetteinlagerungen, eine ebenmäßige Verteilung des äußeren und inneren Fetts, eine gleichmäßige tiefrote, leicht orange getönte Farbe, eine zarte Beschaffenheit beim Schneiden und beim Auftakt am Gaumen sowie eine hohe und gleichbleibende Saftigkeit im Abgang auf.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Um für die Kennzeichnung mit der geschützten Ursprungsbezeichnung in Betracht zu kommen, muss das Fleisch von Tieren stammen, die in dem geografischen Gebiet geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den in den Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben weist die Kennzeichnung im selben Sichtfeld die folgenden Angaben auf:

— den eingetragenen Namen des Erzeugnisses „Maine-Anjou“,

— das Unionszeichen „AOP“ (g.U.).

Zudem anzugeben ist bei Grill- oder Bratenfleisch – mit Ausnahme von Saumfleisch, Nierenzapfen und Filet – der Vermerk „le temps de maturation entre les dates d'abattage des animaux et de vente au détail au consommateur final est de neuf jours pleins au minimum“ („die Reifezeit zwischen Schlachtdatum der Tiere und Verkauf an den Endverbraucher beträgt mindestens neun volle Tage“), bei vakuumverpacktem Grill- und Bratenfleisch – mit Ausnahme von Saumfleisch, Nierenzapfen und Filet – der Vermerk „le temps de maturation entre les dates d'abattage des animaux et de la vente au détail au consommateur final est de dix jours pleins au minimum“ („die Reifezeit zwischen Schlachtdatum der Tiere und Verkauf an den Endverbraucher beträgt mindestens zehn volle Tage“).

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

— Ille-et-Vilaine (35):

Gemeinden (vollständig): Chelun, Coësmes, Eancé, Grand-Fougeray, Martigné-Ferchaud, Pertre (Le), Thourie.

Gemeinden (teilweise): Liffré, Vitré.

— Loire-Atlantique (44):

Gemeinden (vollständig): 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):

Gemeinden (vollständig): 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.

Gemeinden (teilweise): Baugé-en-Anjou, Blaison-Saint-Sulpice, Brissac-Loire-Aubance, Doué-en-Anjou, Loire-Authion, Terranjou.

— Mayenne (53):

Gemeinden (vollständig): 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):

Gemeinden (teilweise): Alençon.

— Sarthe (72):

Gemeinden (vollständig): 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.

Gemeinden (teilweise): Bernay-Neuvy-en-Champagne, Cherré-Au.

— Deux-Sèvres (79):

Gemeinden (vollständig): 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.

Gemeinden (teilweise): Moncoutant-sur-Sèvre, Val-en-Vignes.

— Vendée (85):

Gemeinden (vollständig): 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.

Gemeinden (teilweise): Terval.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Nach wie vor gibt es nur wenige Gebiete, in denen Rinder der Rasse „Rouge des prés" gezüchtet werden und 87 % des nationalen Rinderbestands dieser Rasse werden im Gebiet der historischen Wiege dieser Rasse gehalten. Dies deutet auf einen engen Zusammenhang zwischen diesen Tieren und der natürlichen und menschlichen Umwelt, für die sie ausgewählt wurden, hin.

Dieses Aufzuchtgebiet ist maßgebend durch einen bestimmten natürlichen Lebensraum geprägt. Die Haltungspraktiken für Rinder der Rasse „Rouge des prés" haben sich im Wesentlichen in einem Teilgebiet des Armorikanischen Massivs entwickelt, in dem eine hohe Dichte dieser Rasse festzustellen ist, während sie im Pariser Becken nur selten anzutreffen ist. Diese Viehzucht ist mit den Bodentypen im Armorikanischen Massiv verknüpft, die sich insbesondere durch geringe Wasserreserven auszeichnen, weswegen es bereits im Juni „strohige" Wiesen mit überwiegend gelbem, verdorrtem oder verholztem Gras gibt, die somit Raufutter liefern.

Insgesamt ist klar festzustellen, dass, sobald eine größere nutzbare Wasserreserve der Böden im Sommer verfügbar ist, sei es durch eine Veränderung der Bodenbeschaffenheit (Übergang von steinigen, flachgründigen und sauren Braunböden des Armorikanischen Massivs zu tiefgründigen, ton- und kalkhaltigen Böden des Pariser Beckens) oder durch eine Veränderung der Niederschlagsmengen und Temperaturen, keine Rinder der Rasse „Rouge des prés" mehr gehalten werden.

Das System für die Erzeugung von Fleisch mit dem Namen „Maine-Anjou" baut auf den Besonderheiten dieser natürlichen Umwelt auf und stützt sich auf die folgenden Elemente:

— **die Rinderrasse „Rouge des prés"**, die tierzüchterische Merkmale aufweist, die an den Lebensraum angepasst sind:

  Die Besonderheit des Fleischs mit dem Namen „Maine-Anjou" ist eng mit der Rasse „Rouge des prés" verknüpft. Bis 2002 trug diese Rasse den Namen „Maine-Anjou", daher hat das Erzeugnis natürlich unter diesem Namen seine große Bekanntheit erlangt. So sind insbesondere auf den Pariser Märkten im Viertel La Villette seit mehr als 60 Jahren Belege für den Bekanntheitsgrad des Fleischs mit dem Namen „Maine-Anjou" zu finden. Die Tatsache, dass diese Rasse stets in ihrem Ursprungsgebiet verwurzelt blieb, hat dazu beigetragen, dass das Erzeugnis unter diesem Namen bekannt wurde.

Im Hinblick auf die Anerkennung des Fleischs mit dem Namen „Maine-Anjou“ als g.U. und in dem Bestreben, die Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 umzusetzen, wurde im Jahr 2002 der Name der Rasse von „Maine-Anjou“ in „Rouge des prés“ geändert.

Die tierzüchterischen Merkmale dieser Tiere zeigen, dass sie dieses für das Gebiet typische raue Grünland optimal nutzen.

Die Haltung dieser Rasse unterscheidet sich von der anderer Mutterrassen dadurch, dass die Rinder den Sommer überwiegend auf der Weide verbringen, und zwar oftmals auf Trockenwiesen. Die Weide liefert nach wie vor den Hauptbestandteil des Futters dieser Rasse.

Diese Rasse wird hauptsächlich im Freien gehalten, die Winter in dem Erzeugungsgebiet sind relativ kurz und die Robustheit der Rasse ermöglicht es den Tieren, auch unter schwierigen Klima- und Futterbedingungen in der Natur zu leben.

Vor diesem Hintergrund und in Anbetracht des großen Körperbaus der Rasse „Rouge des prés“ lässt sich ihre Fähigkeit, das Raufutter besonders gut zu verwerten, durch folgende Elemente erklären:

— hohe Futteraufnahmefähigkeit,

— gute Toleranz gegenüber Futterschwankungen, wobei ein erheblicher Teil der körpereigenen Reserven mobilisiert werden kann, ohne dass sich dies nachteilig auf die weitere zuchttechnische Leistung auswirkt,

— Fähigkeit zur schnellen Wiederaufnahme des Wachstums oder Wiederherstellung der körpereigenen Reserven, wenn die Futterbedingungen im Frühjahr und Herbst günstiger sind.

Im Hinblick auf das Futter haben es sich die Züchter zum Ziel gesetzt, ihren Tieren Grünfutter ad libitum zur Verfügung zu stellen, und dies unabhängig von Form und Qualität dieses Grünfutters (junges und nahrhaftes Gras im Frühjahr, Raufutter im Sommer), und andere Futtermittel nur in der erforderlichen Mindestmenge zu verfüttern.

Um dieses Ziel zu erreichen, wurden von den Züchtern Tiere ausgewählt, die in der Lage sind, sich mit kargem Futter zu begnügen und ihre körpereigenen Reserven zu bestimmten Zeiten des Jahres stark zu mobilisieren.

Erstaunlicherweise ist festzustellen, dass die Tiere der Rasse „Rouge des prés“ im Sommer und Winter an Gewicht verlieren (wenn das Futter hauptsächlich aus Gras oder grobem Heu besteht und kaum oder gar nicht ergänzt wird) und dennoch ein normales jährliches Wachstum aufweisen. Es scheint sogar, dass dieser Gewichtsverlust zu bestimmten Zeiten für die positive Entwicklung von Skelett und Muskulatur erforderlich ist. So zeigen die Tiere der Rasse „Rouge des prés“ im Zentrum des Erzeugungsgebiets der g.U. „Maine-Anjou“, das durch frühe eintretende und bedeutende Zeiträume, in denen die Wiesen unter Wassermangel leiden, gekennzeichnet ist, eine beachtliche Entwicklung von Skelett und Muskulatur, was am Rande des Gebiets (mit höheren Niederschlägen sowie reichhaltigem und regelmäßigem Futter) nicht der Fall ist, wo die Tiere leichter sind und einen kleineren Körperbau aufweisen.

Damit besteht ein spezifisches „Tiermuster“ für das Erzeugungsgebiet „Maine-Anjou“, das die Züchter anderer Arten wie Schafe, Schweine und Pferde dazu veranlasst, nach genügsamen Tieren mit großem Körperbau zu suchen. Dies ist bezeichnend für den engen Zusammenhang zwischen den Eigenschaften einer Tierart, im vorliegenden Fall der Rasse „Rouge des prés“, und ihrem Lebensraum:

— **ein Know-how der Züchter,** das eine enge Verflechtung von Lebensraum und Herde ermöglicht.

Die Bewirtschaftung des Grünlands zeugt von den Praktiken einer echten Weidehaltung. Dank ihrer Kenntnisse über die Grasproduktionsfähigkeit der verschiedenen Wiesen im Zeitverlauf und dank der Schaffung von Grünlandressourcen durch ihre Praktiken können die Züchter die schwierigen Umgebungsbedingungen als Elemente ansehen, von denen die Tiere der Rasse „Rouge des prés“ profitieren können, da sich eine schwankende Futterverfügbarkeit nicht negativ auf ihre künftige Leistung auswirkt.

Das Know-how der Züchter von „Maine-Anjou“ ermöglicht es, das Grünland der Region optimal zu nutzen. Die Züchter von Rindern, die für die Erzeugung von Fleisch mit dem Namen „Maine-Anjou“ bestimmt sind, haben stets darauf geachtet, in ihren Zuchtbetrieben möglichst wenig zugekaufte Futtermittel zu verwenden. Dieses Viehzuchtsystem ist traditionell auf Autonomie und Sparsamkeit ausgerichtet. Dies hat historische Grundlagen: Die Landpächter waren für die Viehzucht zuständig, verfügten aber über geringe finanzielle Mittel. Sie wollten somit keine hohen Kosten tragen und suchten ein Tier, das seinen Lebensraum in vollem Umfang nutzen konnte. Die Rinder sollen so viel Gras wie möglich im Rahmen der Weidehaltung fressen, andernfalls in Form von geerntetem Futter. Daher müssen die Züchter genaue Kenntnisse über ihre Umwelt und ein bedeutendes technisches Wissen über die Arten der Weidehaltung besitzen.

Die Weidehaltung von Rindern in der trockenen Jahreszeit wird wie folgt begründet: Die Tiere ernähren sich von dem Bestand, d. h. dem Wiederaustrieb auf Mähwiesen und unvollständig abgeweideten Frühjahrsweiden, auf Parzellen mit Langzeit-Ackerwiesen oder natürlichen Wiesen. Niedrig gelegene Feuchtwiesen werden, sofern sie im Betrieb vorhanden sind, vorrangig für das Futter im Sommer genutzt. Dies zeigt, dass die Züchter in der Lage sind, Futterressourcen für den Sommer zu schaffen, und zwar zum einen durch die abwechselnde Beweidung und die Mahd im Frühjahr und zum anderen durch die Vielfalt der genutzten Grünlandflächen.

Die Besonderheiten der Umgebung, die durch die Bodenbeschaffenheit und das relativ trockene Klima bedingt sind und zu einem frühzeitig eintretenden Wassermangel führen, werden nicht als einschränkender Faktor empfunden, der überwunden werden muss, sondern vielmehr als eine Gegebenheit, an die sich das Tier besonders gut angepasst hat.

Das gesamte System der Rinderhaltung für die Erzeugung von Fleisch mit dem Namen „Maine-Anjou“ ist für die Art der Besiedlung und Nutzung des Gebiets maßgebend. So kann von einem „Maine-Anjou“-Haltungssystem in Verbindung mit einer „Maine-Anjou“-Landschaft gesprochen werden, die sich durch Folgendes auszeichnet:

— eine halboffene Landschaft,

— eine große Grünlandfläche für die Beweidung im Sommer,

— einen Wechsel von Wiesen in Hanglage und niedrig gelegenen „Feuchtwiesen“,

— Hochebenen, auf denen Getreide angebaut wird,

— ein grünes Landschaftsbild und das Vorhandensein zahlreicher Bäume und Hecken.

Zusammenfassend ist festzustellen, dass in dieser besonderen Umgebung, die durch die Bodenbeschaffenheit und das relativ trockene Klima geprägt ist, das zu einem frühzeitig eintretenden Wassermangel führt, ein eigenständiges Viehzuchtsystem entstanden ist, bei dem sich eine anspruchslose lokale Rasse mit großem Körperbau, das Know-how der Züchter, die die vorhandenen Ressourcen in räumlich und jahreszeitlich abgestimmter Form nutzen, sowie die genaue Kenntnis des Viehbestands zu einem einzigartigen Erzeugnis vereinigen, dem weithin geschätzten Fleisch mit dem Namen „Maine-Anjou“.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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