C/2026/6061

20.11.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/6061)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Maine-Anjou»

Número de referencia UE: PDO-FR-0379-AM01 de 24.8.2026

1. **Nombre del producto**

«Maine-Anjou»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Agroalimentación y Soberanía Alimentaria

6. **Calificación de modificación normal**

La solicitud de modificación de la DOP «Maine-Anjou» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión, a saber:

a) que incluya un cambio en el nombre de la denominación de origen protegida o la indicación geográfica protegida;

b) que no conlleve el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) que no implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación denominada «normal».

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Servicio competente del Estado miembro

Descripción

Actualización de los datos de contacto del INAO. Supresión de la descripción del establecimiento.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Agrupación solicitante

Descripción

Actualización de los datos de contacto de la agrupación solicitante. Correcciones de forma.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Nombre del producto

Descripción

Corrección de forma.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Delimitación de la zona geográfica

Descripción

Adición de una referencia al nomenclátor geográfico oficial actualizado que sirve de referencia para la lista de municipios y actualización de la lista de municipios.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Descripción del método de obtención

Descripción

En el apartado «Transporte y sacrificio», se añade la siguiente definición a la disposición que prohíbe el lavado de las canales: «Se entiende por lavado de la canal el realizado mediante chorro de agua».

En el párrafo «Transporte y sacrificio», se suprime la disposición que requiere que la canal vaya acompañada de la oreja del animal junto con la canal para adaptarla a las prácticas actuales.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Elementos que justifican el vínculo con el medio geográfico

Descripción

Actualización del título de acuerdo con las normas de redacción en vigor.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Referencias relativas a la estructura de control

Descripción

Actualización del título de acuerdo con las normas de redacción en vigor.

Actualización de las referencias al INAO y a la DGCCRF.

Se añade el apartado estándar referente a las disposiciones reglamentarias en vigor.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Elementos específicos del etiquetado

Descripción

Este capítulo se ha reescrito para especificar que el etiquetado incluye el nombre registrado «Maine-Anjou» y, en el mismo campo visual, el símbolo DOP de la Unión Europea. También se añade una indicación específica relativa al período de maduración.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Requisitos nacionales

Descripción

En el punto objeto de control relativo al etiquetado, supresión de los requisitos reglamentarios.

☐ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Maine-Anjou»

Número de referencia UE: PDO-FR-0379-AM01 de 24.8.2026

1. **Nombre(s)**

«Maine-Anjou»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica delimitada**

Francia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

02 CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

La denominación de origen protegida «Maine-Anjou» solo podrá utilizarse para la carne de vacuno refrigerada, con excepción de la carne descongelada refrigerada, que cumpla las condiciones establecidas en el presente pliego de condiciones y se obtenga a partir de:

— vacas de menos de diez años que hayan parido al menos una vez, cuyo peso en canal sea de al menos 380 kg;

— de machos castrados de más de 30 meses, cuyo peso en canal sea de al menos 400 kg.

Las canales reúnen las siguientes características:

— conformación: E, U, R, O de la escala de clasificación EUROP;

— estado de engorde: 3 o 4 de la escala de clasificación EUROP.

Las canales se caracterizan por su escasa densidad muscular y su peso considerablemente elevado.

La carne presenta un bonito entreverado con los depósitos justos de grasa intramuscular, un reparto homogéneo de la grasa externa e interna y un color homogéneo rojo intenso, ligeramente anaranjado, es bastante tierna al corte y al morderla resulta muy jugosa y estable en el regusto.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

-

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Para poder acogerse a la denominación de origen protegida, la carne debe proceder de animales nacidos, criados y sacrificados en la zona geográfica.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

-

4.6. *Normas específicas relativas al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Además de las indicaciones obligatorias contempladas en la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, el etiquetado debe incluir en el mismo campo visual:

— el nombre registrado del producto «Maine-Anjou»,

— el símbolo DOP de la Unión Europea,

— cuando se trate de carne para asar o para la parrilla, con excepción de los delgados, los músculos del diafragma y el solomillo, la indicación «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» («el período de maduración entre la fecha del sacrificio de los animales y la fecha de venta al por menor al consumidor final es de nueve días enteros como mínimo»), — cuando se trate de carne para asar o para la parrilla, con excepción de los delgados, los músculos del diafragma y el solomillo, la indicación «le temps de maturation entre les dates d'abattage des animaux et de vente au détail au consommateur final est de dix jours pleins minimum» («el período de maduración entre la fecha del sacrificio de los animales y la fecha de venta al por menor al consumidor final es de diez días completos como mínimo»).

5. **Definición breve de la zona geográfica**

— Ille-et-Vilaine (35):

Municipios (todo el territorio): Chelun, Coësmes, Eancé, Grand-Fougeray, Martigné-Ferchaud, Pertre (Le) y Thourie.

Municipios (parcialmente): Liffré y Vitré.

— Loire-Atlantique (44):

Municipios (todo el territorio): 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 y Villepot.

— Maine-et-Loire (49):

Municipios (todo el territorio): 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 e Yzernay.

Municipios (parte del territorio): Baugé-en-Anjou, Blaison-Saint-Sulpice, Brissac-Loire-Aubance, Doué-en-Anjou, Loire-Authion y Terranjou.

— Mayenne (53):

Municipios (todo el territorio): 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-Saint-Jean, 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 y Voutré.

— Orne (61):

Municipio (parte del territorio): Alençon.

— Sarthe (72):

Municipios (todo el territorio): 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 y Viré-en-Champagne.

Municipios (parte del territorio): Bernay-Neuvy-en-Champagne y Cherré-Au.

— Deux-Sèvres (79):

Municipios (todo el territorio): 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 y Saint-Pierre-des-Échaubrognes.

Municipios (parte del territorio): Moncoutant-sur-Sèvre y Val-en-Vignes.

— Vendée (85):

Municipios (todo el territorio): 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 y Chanverrie.

Municipio (parte del territorio): Terval.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

Resumen del vínculo

La zona de cría de ganado vacuno «Rouge des prés» se ha mantenido localizada, ya que un 87 % de la cabaña bovina nacional de esta raza permanece en su cuna histórica. Esta constatación es un indicador del fuerte vínculo entre estos animales y el entorno natural y humano en el que fueron seleccionados.

Esta zona de cría determina un entorno natural específico. Las prácticas de cría de los animales de la raza «Rouge des prés» se han desarrollado principalmente en parte del macizo armoricano, donde la raza tiene una alta densidad, mientras que su presencia en la cuenca parisina es muy baja. Esta cría está vinculada a los tipos de suelo presentes en el macizo armoricano, que se caracterizan en particular por una baja reserva de agua, y que a partir de junio dan lugar a prados «estera» compuestos principalmente de gramíneas amarillas, senescentes o lignificadas que producen pasto basto.

En resumen, es evidente que cuando la reserva hídrica útil de los suelos aumenta en verano, ya sea debido al cambio en la naturaleza de los suelos (el paso de los suelos pardos pedregosos, poco profundos y ácidos del macizo armoricano a los suelos arcillo-calcáreos profundos de la cuenca parisina) o al cambio en el régimen de precipitaciones y temperaturas, no existe cría de ganado «Rouge des prés».

Por lo tanto, el sistema de producción de la carne «Maine-Anjou» se basa en los siguientes factores, en función de las características específicas de este entorno natural:

— **Una raza bovina, la «Rouge des prés»**, con características zootécnicas adaptadas al medio:

La especificidad de la carne «Maine-Anjou» está estrechamente vinculada a la raza «Rouge des prés». Hasta 2002, esta raza se denominaba «Maine-Anjou» y, de hecho, la reputación del producto se desarrolló naturalmente con este nombre. Así, se encuentran elementos que acreditan la notoriedad de la carne «Maine-Anjou», especialmente en los mercados parisinos de La Villette, desde hace más de sesenta años. El que esta raza no haya abandonado su cuna ha contribuido al desarrollo de la reputación del producto bajo este nombre.

Con el fin de reconocer la carne de «Maine-Anjou» como DOP y de cumplir lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 2081/92, en 2002 se cambió el nombre de la raza «Maine-Anjou» por el de «Rouge des prés».

Las características zootécnicas de estos animales explican su buen aprovechamiento de los pastos ordinarios característicos de la región.

La cría de esta raza se diferencia de la cría de otras razas lecheras por el predominio del pasto en verano, principalmente en prados secos; el pasto sigue siendo el principal componente de la dieta de la raza.

Esta raza vive principalmente al aire libre, los inviernos de la zona de producción son relativamente cortos y la rusticidad de la raza permite aprovechar el entorno natural pese a las difíciles condiciones climáticas y dietéticas.

En este contexto, el gran tamaño de la «Rouge des prés» explica su capacidad para aprovechar al máximo el pasto basto:

— por su elevada capacidad de ingesta;

— por su capacidad de soportar variaciones de la alimentación, gracias a la utilización de una parte importante de sus reservas corporales, sin consecuencias nefastas sobre sus cualidades zootécnicas futuras;

— por su rápida capacidad de recuperación del crecimiento o de reabastecimiento de sus reservas corporales cuando las condiciones alimentarias son más favorables en primavera y otoño.

El objetivo de los ganaderos en términos de alimentación es proporcionar a sus animales hierba a voluntad, independientemente de la forma y la calidad de la hierba (hierba joven y nutritiva en primavera, pasto basto en verano), con una aportación mínima de otros alimentos.

Para alcanzar este objetivo, los ganaderos han seleccionado animales que se conforman con forrajes pobres y aprovechan al máximo sus reservas corporales en determinados períodos del año.

Resulta sorprendente observar que los animales de la raza «Rouge des prés» pierden peso en verano e invierno (alimentación principalmente compuesta de hierba o heno basto con poco o ningún suplemento) y muestran un crecimiento anual normal. Incluso parece que esta pérdida de peso en determinados momentos es necesaria para su desarrollo esquelético y muscular. Así pues, en el centro de la zona de producción de la DOP «Maine-Anjou», caracterizada por períodos tempranos y significativos de déficit hídrico de los prados, los animales de la raza «Rouge des prés» presentan importantes desarrollos esqueléticos y musculares; este no es el caso en la periferia de la zona (mayor pluviometría, forrajes ricos y regulares) con animales más ligeros y de menor tamaño.

Incluso existe un «modelo animal», específico de la zona de producción de «Maine-Anjou», que lleva a los ganaderos de otras especies, como ovejas, cerdos y caballos, a buscar animales dóciles de gran tamaño. Esta práctica refleja el fuerte vínculo entre las características de un tipo de animal, en este caso la «Rouge des prés», y su entorno vital;

— **El saber hacer de los ganaderos** que permite un vínculo íntimo entre el espacio y el rebaño:

La gestión de los pastos demuestra una verdadera actitud pastoral. El conocimiento de la capacidad de producción de los distintos prados a lo largo del tiempo y la creación de recursos forrajeros a través de sus prácticas permiten a los ganaderos considerar las limitaciones del medio ambiente como factores que los animales de la «Rouge des prés» pueden aprovechar debido a su capacidad para resistir a los altibajos de alimentación sin que ello afecte negativamente a su rendimiento futuro.

El saber hacer de los ganaderos «Maine-Anjou» permiten aprovechar al máximo los pastizales de la región. Los ganaderos de vacuno destinado a la producción de carne de «Maine-Anjou» siempre han procurado utilizar el menor número posible de insumos en sus explotaciones. Es tradición de este sistema de ganadería ser autónomo y ahorrador. Esta actitud tiene su base histórica: el aparcero era responsable de la cría, sin disponer de recursos financieros elevados. Por lo tanto, no quería incurrir en costes significativos y buscaba un animal que pudiera aprovechar plenamente su entorno. De tal forma, los bovinos deben comer hierba en la medida de lo posible en forma de pastos y, si no, en forma de forrajes cosechados. Por consiguiente, el ganadero debe tener un conocimiento detallado de su entorno y un alto grado técnico en lo que respecta a los métodos de forrajeo.

El apacentamiento del ganado durante el período seco es racional: los animales comen las existencias de forraje procedente de la recuperación de la siega y del pasto incompleto de primavera en prados temporales de larga duración o en prados naturales. Los pastizales húmedos, cuando existen en la explotación, se dedican prioritariamente a la alimentación en verano. Todo ello demuestra la capacidad de los ganaderos para crear recursos forrajeros de verano, por una parte gracias a la alternancia del pasto y de la siega en primavera, y por otra mediante la diversidad de los tipos de superficies herbáceas utilizadas.

De este modo, las características específicas del medio, derivadas de la naturaleza de los suelos y del clima bastante seco, que provocan un déficit hídrico precoz, no se viven como una dificultad que haya que superar, sino más bien como una situación para la que el animal está especialmente adaptado.

El sistema general de explotación del ganado vacuno destinado a la producción de carne «Maine-Anjou» determina la ocupación y utilización del territorio. Hasta tal punto que puede hablarse de un sistema de explotación «Maine-Anjou» asociado a un paisaje «Maine-Anjou» que se caracteriza por:

— un paisaje semiabierto;

— una amplia superficie de hierba para poder pastar en verano;

— alternancia de prados en pendiente y prados «húmedos» en terreno bajo;

— mesetas cubiertas de cereales;

— un color verde general y la presencia de numerosos árboles y setos.

En resumen, en este medio específico derivado de las características naturales de los suelos y de un clima bastante seco cuyo resultado es un déficit hídrico precoz se ha desarrollado un sistema de ganadería determinado en el que intervienen una raza local rústica y de gran tamaño, la experiencia de los ganaderos que combina la gestión espacial y temporal de los recursos y un conocimiento exhaustivo del rebaño, que está en el origen de un producto singular, la carne «Maine-Anjou», unánimemente reconocido.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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