C/2026/6061

2026.11.20.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/6061)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Maine-Anjou”

Uniós hivatkozási szám: PDO-FR-0379-AM01 – 2026.8.24.

1. **A termék elnevezése**

„Maine-Anjou”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Agrár-élelmiszeripari és Élelmiszer-önrendelkezési Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Maine-Anjou” OEM módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé; konkrétan, a módosítás:

a) nem jár az oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének megváltozásával;

b) nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenné válásának kockázatával;

c) nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításra vonatkozik.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A tagállam illetékes szerve

Leírás

Frissítették a származás és a minőség ellenőrzéséért felelős nemzeti intézet (*Institut national de l'origine et de la qualité*, INAO) elérhetőségeit. Az intézet leírását törölték.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Kérelmező csoportosulás

Leírás

Frissítették a kérelmező csoportosulás elérhetőségeit. Formázási javításokat végeztek.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termék elnevezése

Leírás

Formázási javítást végeztek.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A földrajzi terület körülhatárolása

Leírás

A szöveg kiegészült az aktualizált hivatalos földrajzi kódexre való hivatkozással, amely a települések jegyzékének alapjául szolgál, és frissítették a települések jegyzékét.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az előállítás módjának leírása

Leírás

A „Szállítás és levágás" szakaszban a hasított testek permetezését tiltó mondatot a következő fogalommeghatározással egészítették ki: „A permetezés a hasított test folyó vízzel történő mosását jelenti."

Annak érdekében hogy a szöveg összhangba kerüljön a jelenlegi gyakorlattal, a „Szállítás és levágás" szakaszból törölték azt a mondatot, amely szerint a hasított testekhez mellékelni kell az állat fülét.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A földrajzi területtel fennálló kapcsolatot igazoló elemek

Leírás

A címet a hatályos szövegezési szabályoknak megfelelően frissítették.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Hivatkozások az ellenőrző szervezetre

Leírás

A címet a hatályos szövegezési szabályoknak megfelelően frissítették.

Frissültek az INAO-ra és a Versenypolitikai, Fogyasztóvédelmi és Csalásmegelőzési Főigazgatóságra (DGCCRF) való hivatkozások.

A szöveget kiegészítették a hatályos szabályozási rendelkezésekre utaló standard bekezdéssel.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A jelölésre vonatkozó egyedi szabályok

Leírás

Ezt a fejezetet átfogalmazták annak pontosítása érdekében, hogy a címkén ugyanabban a látómezőben kell feltüntetni a „Maine-Anjou” bejegyzett elnevezést és az Európai Unió OEM logóját. Konkrét utalást kell tartalmaznia az érlelési időre is.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Nemzeti követelmények

Leírás

A jelöléssel kapcsolatos ellenőrizendő pontból törölték a szabályozási követelményeket.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Maine-Anjou”

Uniós hivatkozási szám: PDO-FR-0379-AM01 – 2026.8.24.

1. **Elnevezés(ek)**

„Maine-Anjou”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

02 – HÚS ÉS ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS VÁGÁSI MELLÉKTERMÉK ÉS BELSŐSÉGEK

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Maine-Anjou” oltalom alatt álló eredetmegjelölés kizárólag olyan hűtött marhahús esetében használható – a kiolvasztott hűtött marhahús kivételével –, amely megfelel az e termékleírásban meghatározott feltételeknek, és amely a következőkből származik:

— tíz évnél fiatalabb tehenek, amelyek legalább egyszer ellettek. A hasított testek súlyának legalább 380 kg-nak kell lennie,

— ivartalanított, 30 hónaposnál idősebb hímek. A hasított testek súlyának legalább 400 kg-nak kell lennie.

A hasított testeknek rendelkezniük kell a következő tulajdonságokkal:

— húsosság: az EUROP osztályozási rendszer „E”, „U”, „R”, „O” jelzésű osztálya,

— faggyússág: az EUROP osztályozási rendszer 3-as vagy 4-es osztálya.

A hasított testeket csekély izomtömörség és jelentősen nagyobb súly jellemzi.

A hús zsírszálakkal szépen át van szőve, elegendő izombeli zsírlerakódással rendelkezik, belső és külső faggyúborítottsága egyenletes, egyöntetű élénkvörös, kissé narancssárgába hajló színű, vágva és ízlelve kellően lágy, lenyelve a lédússág erős és tartós érzetét kelti.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

–

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölésre való jogosultsághoz a húsnak a földrajzi területen született, nevelt és levágott állatokból kell származnia.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

–

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

Az élelmiszerek jelölésére és kiszerelésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon kívül a címkén ugyanabban a látómezőben a következő információkat kell feltüntetni:

— a termék bejegyzett elnevezése: „Maine-Anjou”,

— az Európai Unió „OEM” logója.

A sütnivaló húsoknál – a vékony dagadó, a vastag dagadó és a felsál kivételével – a „le temps de maturation entre les dates d’abattage des animaux et de vente au détail au consommateur final est de 9 jours pleins au minimum” [„az állat levágásának időpontja és a végfelhasználónak történő kiskereskedelmi értékesítés közötti érlelési idő legalább 9 teljes nap”] megjegyzést; a vákuumcsomagolású sütnivaló húsoknál – a vékony dagadó, a vastag dagadó és a felsál kivételével – a „le temps de maturation entre les dates d’abattage des animaux et de la vente au détail au consommateur final est de 10 jours pleins au minimum” [„az állat levágásának időpontja és a végfelhasználónak történő kiskereskedelmi értékesítés közötti érlelési idő legalább 10 teljes nap”] megjegyzést is szerepeltetni kell.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

— Ille-et-Vilaine (35):

Teljes egészében a földrajzi területhez sorolt települések: Chelun, Coësmes, Eancé, Grand-Fougeray, Martigné-Ferchaud, Pertre (Le), Thourie.

Csak részben a földrajzi területhez sorolt települések: Liffré, Vitré.

— Loire-Atlantique (44):

Teljes egészében a földrajzi területhez sorolt települések: 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):

Teljes egészében a földrajzi területhez sorolt települések: 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, Clérés-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.

Csak részben a földrajzi területhez sorolt települések: Baugé-en-Anjou, Blaison-Saint-Sulpice, Brissac-Loire-Aubance, Doué-en-Anjou, Loire-Authion, Terranjou.

— Mayenne (53):

Teljes egészében a földrajzi területhez sorolt települések: 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):

Csak részben a földrajzi területhez sorolt település: Alençon.

— Sarthe (72):

Teljes egészében a földrajzi területhez sorolt települések: 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.

Csak részben a földrajzi területhez sorolt települések: Bernay-Neuvy-en-Champagne, Cherré-Au.

— Deux-Sèvres (79):

Teljes egészében a földrajzi területhez sorolt települések: 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.

Csak részben a földrajzi területhez sorolt települések: Moncoutant-sur-Sèvre, Val-en-Vignes.

— Vendée (85):

Teljes egészében a földrajzi területhez sorolt települések: 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.

Csak részben a földrajzi területhez sorolt település: Terval.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat összefoglalása

A „rouge des prés" szarvasmarha tenyésztési területe nagyrészt helyben koncentrálódik, és a franciaországi állomány 87 %-a a fajta tenyésztésének történelmi középpontjában található. Ez szoros kapcsolatra utal az állatok és a tenyésztésük helye szerinti természeti és emberi környezet között.

A tenyésztési terület sajátos természeti környezetet alkot. A „rouge des prés" fajta állattenyésztési gyakorlatai főként az Armorikai-hegység egy részén alakultak ki, ahol a fajta nagy számban fordul elő; ezzel szemben ritkán fordul elő a Párizsi-medencében. Az állattenyésztési rendszer az Armorikai-hegységben található, főként alacsony vízkészlettel rendelkező talajtípusokhoz kapcsolódik, amelyek júniustól kezdődően főként sárga színű, elöregedett illetve elfásodott, szálastakarmányt termő füvekkel borított, „lábtörlőszerű" gyepterületeket (*paillassons*) alkotnak.

Összefoglalva, egyértelmű, hogy ahol a talajok nyári hasznos vízkészletei magasabbak – akár az eltérő talajtípus (az Armorikai-hegység köves, sekély és savanyú barna talajaiból a Párizsi-medence mély agyagos-meszes talajaiba való átmenet), akár az eltérő csapadék- és hőmérsékleti minták miatt –, ott már nem találhatók „rouge des prés" szarvasmarhák tenyésztésével foglalkozó gazdaságok.

A „Maine-Anjou" hús előállítási rendszere ezért e természeti környezet sajátos jellemzőire épül, és a következő tényezőkön alapul:

— **a „rouge des prés" szarvasmarhafajta**, amely a környezethez alkalmazkodó tenyésztéstechnikai jellemzőkkel rendelkezik:

  A „Maine-Anjou" hús sajátos jellege szorosan kapcsolódik a „rouge des prés" fajtához. 2002-ig a fajtát „maine-anjou"-nak nevezték, így a termék hírneve természetesen ezen a néven alakult ki. Vannak arra utaló bizonyítékok, hogy a „Maine-Anjou" hús hírneve – különösen a párizsi La Villette parkban rendezett vásároknak köszönhetően – már több mint 60 éves múltra tekint vissza. Az a tény, hogy ez a fajta soha nem szakadt el származási helyéről, hozzájárult az ezen a néven ismert termék hírnevének kialakulásához.

A „Maine-Anjou” hús OEM státuszának biztosítása és a 2081/92/EGK rendeletnek való megfelelés biztosítása érdekében a „maine-anjou” fajta neve 2002-ben „rouge des prés”-re változott.

Ezen állatok tenyésztéstechnikai jellemzői (lásd a mellékletben található illusztrációkat) megmagyarázzák, hogy miként képesek megfelelően hasznosítani a régióra jellemző szálastakarmányt.

Ennek a fajtának az állattenyésztési rendszere eltér a többi anyatehénfajtáétól, mivel étrendje nyáron főként a nagyrészt száraz gyepterületeken történő legeltetésből származik; így táplálékának nagy részét továbbra is a legelőkön fogyasztja el.

A fajta főként a szabadban él; az előállítási területen a telek viszonylag rövidek, és az állatok ellenálló képességének köszönhetően a környezetet nehéz időjárási és takarmányozási körülmények között is ki lehet használni.

A „rouge des prés” fajta nagy mérete segít megmagyarázni a szálastakarmány optimális felhasználására való képességét, amely a következőknek köszönhető:

— nagy fokú táplálékfelvételi képesség,

— testi tartalékainak jelentős részét igénybe véve elviseli a takarmányváltozást, anélkül hogy ez későbbi tenyésztéstechnikai teljesítményét hátrányosan befolyásolná,

— gyorsan képes újból fejlődésnek indulni, illetve testi tartalékait újraképezni, amikor tavasszal és ősszel kedvezőbbek a takarmányozási feltételek.

Az állattenyésztők célja a takarmányozás tekintetében, hogy állataiknak a lehető legtöbb füvet biztosítsák, függetlenül annak formájától és minőségétől (fiatal, tápláló fű tavasszal; nyáron szálastakarmány), az egyéb takarmányok minimális szinten tartása mellett.

Ennek elérése érdekében a mezőgazdasági termelők olyan állatokat választottak ki, amelyek beérik a gyenge minőségű takarmánnyal is, és az év bizonyos időszakaiban képesek nagymértékben felhasználni a testi tartalékaikat.

Meglepő módon a „rouge des prés” szarvasmarha súlya a nyári és a téli hónapokban csökken (amikor étrendje főként fűből vagy szénából áll, kevés kiegészítő takarmánnyal vagy anélkül), éves szinten mégis normális növekedést mutat. Sőt, úgy tűnik, hogy ez a bizonyos időszakokban bekövetkező súlycsökkenés szükséges a váz- és izomrendszer fejlődéséhez. Így a „Maine-Anjou” OEM előállítási területének központjában, amelyet a legelők korai és jelentős vízhiányos időszakai jellemeznek, a „rouge des prés” szarvasmarhák jelentős váz- és izomfejlődést mutatnak. Nem ez a helyzet azonban a terület szélső részein (ahol nagyobb a csapadékmennyiség, illetve gazdag és bőséges a takarmány), ahol az állatok könnyebbek és kisebb termetűek.

Létezik a „Maine-Anjou” előállítási területére jellemző „állatmodell” is, amely más fajok – például juhok, sertések és lovak – mezőgazdasági termelőit arra készteti, hogy kezelhető és nagy testű állatokat keressenek. Ez a megközelítés arra utal, hogy szoros kapcsolat áll fenn egy állatfajta – ebben az esetben a „rouge des prés” – jellemzői és lakókörnyezete, valamint

— **a mezőgazdasági termelők szaktudása** között, ami lehetővé teszi a környezet és az állomány közötti szoros kapcsolatot:

A gyepterületek kezelésének módja valódi legeltető állattartási megközelítést tükröz. A különböző legelők hosszú távú termőképességére és a gyepterületek erőforrásainak megteremtését lehetővé tevő gyakorlatokra vonatkozó ismereteiknek köszönhetően a mezőgazdasági termelők a környezetvédelmi korlátokat olyan tényezőnek tekinthetik, amelyet a „rouge des prés” szarvasmarhák kihasználhatnak, mivel képesek ellenállni a takarmányellátás ingadozásainak anélkül, hogy ez hátrányosan befolyásolná a belőlük előállított termékek jövőbeli minőségét.

A „Maine-Anjou” hús előállításával foglalkozó gazdák szaktudása lehetővé teszi számukra, hogy a lehető legjobban hasznosítsák a régió legelőit. Azok a szarvasmarha-tenyésztők, akiknek az állatait „Maine-Anjou” hús előállítására szánják, mindig odafigyeltek arra, hogy gazdaságukban a lehető legkevesebb inputanyagot használják fel. Ez az állattenyésztési rendszer hagyományosan önellátó és gazdaságos, aminek okai a régmúltban gyökereznek: a részes gazdák voltak felelősek az állattenyésztésért, ugyanakkor korlátozott pénzügyi forrásokkal rendelkeztek. Ezért vonakodtak jelentős kiadásokat vállalni, és olyan állatot kerestek, amely a lehető legjobban ki tudja használni környezetét. A szarvasmarhaféléknek ezért füvet kell enniük – lehetőség szerint a legelőkön, ennek hiányában pedig betakarított takarmány formájában. Következésképpen a mezőgazdasági termelőknek alaposan ismerniük kell a környezetüket, és magas szintű technikai szakértelemmel kell rendelkezniük a legeltetési módszerek terén.

A száraz évszakban a szarvasmarhák legeltetése alapos átgondolást igényel: az állatok a sarjúból álló, valamint a hosszú távú időszakos gyepterületeken vagy természetes gyepterületeken a tavaszi legeltetésből megmaradt, lábon álló takarmánnyal táplálkoznak. A sík nedves gyepterületeket (amennyiben előfordulnak a gazdaságban) elsősorban nyári legeltetésre használják. Ez bizonyítja, hogy a tenyésztők képesek létrehozni a nyári takarmánykészletet egyrészt a váltott legelőgazdálkodással és a tavaszi kaszálással, másrészt a használt legelőtípusok sokszínűségével.

Így a talajviszonyokból és az éghajlat viszonylagos szárazságából adódó, korai vízhiánnyal járó környezeti sajátosságokra a termelők nem mint leküzdendő akadályra tekintenek, hanem mint olyan helyzetre, amelyhez a szarvasmarha különösen jól alkalmazkodik.

A „Maine-Anjou” hús előállítására szánt szarvasmarhák tenyésztésének általános rendszere határozza meg a terület hasznosításának és kezelésének módját, olyannyira, hogy a „Maine-Anjou” tájhoz kapcsolódó „Maine-Anjou” tenyésztési rendszerről beszélhetünk (lásd a mellékletekben szereplő illusztrációkat), amelyet a következők jellemeznek:

— félig nyitott táj,

— nagy kiterjedésű gyepterület a nyári legeltetés céljára,

— domboldali rétek és nedves rétek keveréke az alacsonyan fekvő területeken,

— gabonanövényekkel beültetett fennsíkok,

— összességében zöld szín, valamint számos fa és cserje jelenléte.

Összefoglalva tehát megállapítható, hogy ebben különleges környezetben, amelynek talajviszonyai és viszonylag száraz éghajlata korai vízhiánnyal jár, olyan sajátos állattenyésztési rendszer alakult ki, amelyben ötvöződik egy helyi robosztus és nagy testű faj, az állattenyésztők térbeli és időbeli erőforrásgazdálkodási szakértelme, valamint egy egyedi terméket – az egyhangúlag elismert „Maine-Anjou” húst – adó állatállomány alapos ismerete.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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