C/2026/6061

20.11.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/6061)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Maine-Anjou»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-0379-AM01 — 24.8.2026

1. **Nome del prodotto**

«Maine-Anjou»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministère de l'Agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La domanda di modifica della DOP «Maine-Anjou» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome della denominazione di origine protetta / indicazione geografica protetta;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Servizio competente dello Stato membro

Descrizione

Aggiornamento dei recapiti dell'INAO. Soppressione della descrizione dello stabilimento.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Gruppo richiedente

Descrizione

Aggiornamento dei recapiti del gruppo richiedente. Correzioni di formattazione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Nome del prodotto

Descrizione

Correzione di formattazione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Delimitazione della zona geografica

Descrizione

Aggiunta di un riferimento al codice geografico ufficiale aggiornato che funge da riferimento per l'elenco dei comuni e aggiornamento dell'elenco dei comuni.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Descrizione del metodo di ottenimento

Descrizione

Nel paragrafo «Trasporto e macellazione», la disposizione relativa al divieto di lavaggio delle carcasse è integrata dalla definizione seguente: «Per lavaggio si intende il lavaggio della carcassa mediante scorrimento d'acqua».

Nel paragrafo «Trasporto e macellazione», la disposizione che prevede che la carcassa sia munita dell'orecchio dell'animale è soppressa per allinearla alle pratiche vigenti.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico

Descrizione

Aggiornamento del titolo conformemente alle norme redazionali vigenti.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Riferimenti relativi alla struttura di controllo

Descrizione

Aggiornamento del titolo conformemente alle norme redazionali vigenti.

Aggiornamento dei riferimenti all'INAO e alla DGCCRF.

Aggiunta del paragrafo convenzionale che fa riferimento alle disposizioni regolamentari vigenti.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi specifici dell'etichettatura

Descrizione

Questo capitolo è riscritto per precisare che l'etichettatura deve riportare il nome registrato «Maine-Anjou» e, nello stesso campo visivo, il simbolo DOP dell'Unione europea. Si precisa inoltre che occorre apporre un riferimento specifico relativo alla durata della maturazione.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Requisiti nazionali

Descrizione

Soppressione dei requisiti normativi nel punto da controllare relativo all'etichettatura.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Maine-Anjou»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-0379-AM01 — 24.8.2026

1. **Nome**

«Maine-Anjou»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

02 — CARNI E FRATTAGLIE COMMESTIBILI

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

La denominazione di origine protetta «Maine-Anjou» può essere utilizzata solo per le carni bovine refrigerate, ad eccezione della carne scongelata refrigerata, che soddisfano i requisiti stabiliti nel disciplinare e sono ottenute da:

— bovine di età inferiore a dieci anni che abbiano partorito almeno una volta. Il peso della loro carcassa è di almeno 380 kg;

— maschi castrati di età superiore a 30 mesi. Il peso della loro carcassa è di almeno 400 kg.

Le carcasse rispondono alle seguenti caratteristiche:

— conformazione: E, U, R, O della tabella di classificazione EUROP;

— stato d'ingrassamento: 3 o 4 della tabella di classificazione EUROP.

Le carcasse sono caratterizzate dalla scarsa compattezza muscolare e dal peso notevolmente superiore rispetto ai bovini di altre razze.

Le carni presentano belle venature con sufficienti depositi di grasso intramuscolare, una ripartizione omogenea del grasso esterno e interno, un colore omogeneo rosso intenso tendente all'arancione, sono tenere al taglio e in bocca, e sono molto succose e stabili nel finale.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Per avere diritto alla denominazione di origine protetta, la carne deve provenire da animali nati, allevati e macellati nella zona geografica.

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalle norme relative all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari, l'etichettatura riporta, nello stesso campo visivo:

— la denominazione registrata del prodotto «Maine-Anjou»;

— il simbolo DOP dell'Unione europea;

per le carni da cuocere arrosto o alla griglia, fatta eccezione per i pezzi detti «hampes» e «onglet» e per il filetto, la dicitura «il tempo di maturazione fra le date di macellazione degli animali e di vendita al minuto al consumatore finale è come minimo di nove giorni interi»; per le carni da cuocere arrosto o alla griglia, fatta eccezione per i pezzi detti «hampes» e «onglet» e per il filetto confezionati sottovuoto, la dicitura «il tempo di maturazione fra le date di macellazione degli animali e di vendita al minuto al consumatore finale è come minimo di dieci giorni interi».

5. **Definizione concisa della zona geografica**

— Ille-et-Vilaine (35):

Comuni interamente compresi: Chelun, Coësmes, Eancé, Grand-Fougeray, Martigné-Ferchaud, Pertre (Le), Thourie;

comuni parzialmente compresi: Liffré, Vitré.

— Loire-Atlantique (44):

Comuni interamente compresi: 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):

Comuni interamente compresi: 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;

comuni parzialmente compresi: Baugé-en-Anjou, Blaison-Saint-Sulpice, Brissac-Loire-Aubance, Doué-en-Anjou, Loire-Authion, Terranjou.

— Mayenne (53):

Comuni interamente compresi: 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, Voutré.

— Orne (61):

Comuni parzialmente compresi: Alençon.

— Sarthe (72):

Comuni interamente compresi: 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;

comuni parzialmente compresi: Bernay-Neuvy-en-Champagne, Cherré-Au.

— Deux-Sèvres (79):

Comuni interamente compresi: 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;

comuni parzialmente compresi: Moncoutant-sur-Sèvre, Val-en-Vignes.

— Vendée (85):

Comuni interamente compresi: 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;

comuni parzialmente compresi: Terval.

6. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

Il bacino di allevamento dei bovini «Rouge des prés» è rimasto ben circoscritto, dato che l'87 % dei capi di questa razza a livello nazionale si trova nella culla storica della razza. Tale constatazione è un indicatore di un forte legame tra questi animali e l'ambiente naturale e umano in cui sono stati selezionati.

Il suddetto bacino di allevamento determina un ambiente naturale specifico. Infatti le pratiche di allevamento degli animali della razza «Rouge des prés» si sono sviluppate essenzialmente in una parte del Massiccio armoricano, dove si riscontra una forte densità di esemplari di questa razza, mentre la sua presenza nel bacino parigino è molto limitata. Tale allevamento è legato ai tipi di suolo che si sono sviluppati sul Massiccio armoricano, caratterizzati in particolare da una scarsa disponibilità idrica e che, già a partire dal mese di giugno, danno origine a prati «stuoie», ossia prati formati da erbe essenzialmente gialle, senescenti o lignificate che producono foraggi grossolani.

In sintesi, è evidente che non appena la disponibilità idrica dei terreni aumenta durante l'estate, a causa della modifica della natura dei terreni (passaggio dai terreni bruni, sassosi, poco profondi e acidi del Massiccio armoricano, ai terreni argilloso-calcarei profondi del bacino parigino) o della variazione del regime pluviometrico e termico, non si riscontra più la presenza di allevamenti di animali della razza «Rouge des prés».

Il sistema di produzione della carne «Maine-Anjou» si fonda quindi, tenendo conto delle peculiarità di questo ambiente naturale, sugli elementi di seguito riportati.

— **Una razza bovina, la «Rouge des prés»,** con caratteristiche zootecniche adattate all'ambiente.

La specificità della carne «Maine-Anjou» è fortemente legata alla razza «Rouge des prés». Fino al 2002 questa razza era denominata «Maine-Anjou» e, di fatto, è stato proprio con questo nome che il prodotto ha ottenuto una maggiore notorietà. Si riscontrano quindi elementi che confermano la notorietà della carne «Maine-Anjou», in particolare nei mercati parigini di La Villette, dove è presente da oltre sessant'anni. Il fatto che questa razza non si sia diffusa al di fuori della sua terra di origine ha contribuito al consolidamento della fama del prodotto con questo nome.

In vista del riconoscimento della DOP per la carne «Maine-Anjou» e al fine di garantire la conformità alle disposizioni del regolamento (CEE) n. 2081/92, nel 2002 si è proceduto alla modifica del nome della razza «Maine-Anjou» in «Rouge des prés».

Le caratteristiche zootecniche di questi animali spiegano la loro capacità di sfruttare al meglio i pascoli grossolani tipici della regione.

L'allevamento di questa razza si differenzia da quello di altre razze di vacche nutrici per la predominanza del pascolo in estate, principalmente su prati secchi; il pascolo rimane la componente principale dell'alimentazione di questa razza.

Questa razza vive principalmente all'aperto; gli inverni nella zona di produzione sono relativamente brevi e la rusticità della razza consente di sfruttare l'ambiente in condizioni difficili dal punto di vista del clima e dell'alimentazione.

In tale contesto, la grande taglia dei bovini della razza «Rouge des prés» è un elemento indicativo della loro capacità di utilizzare al meglio i foraggi grossolani per via:

— della loro elevata capacità di ingestione,

— della loro capacità di tollerare le variazioni di alimentazione mobilitando una parte considerevole delle proprie riserve fisiche senza conseguenze nefaste sulle loro future prestazioni dal punto di vista zootecnico,

— della loro rapida capacità di riprendere la crescita o di ricostituire le riserve corporee quando le condizioni di alimentazione sono più favorevoli, in primavera e in autunno.

L'obiettivo degli allevatori in termini di alimentazione è quello di fornire ai propri animali erba a volontà, indipendentemente dalla forma e dalla qualità dell'erba (erba giovane e nutriente in primavera, foraggi grossolani in estate), limitando al minimo la somministrazione di altri alimenti.

Per conseguire tale obiettivo, gli allevatori hanno selezionato animali in grado di adattarsi a foraggi poveri e di attingere massicciamente alle riserve corporee in alcuni periodi dell'anno.

È sorprendente notare che gli animali della razza «Rouge des prés» perdono peso in estate e in inverno (alimentazione costituita principalmente da erba o fieno grossolano con poca o nessuna integrazione) e presentano una crescita annua normale. Sembra persino che in alcuni periodi tale perdita di peso sia necessaria per il loro sviluppo scheletrico e muscolare. Pertanto, nel cuore della zona di produzione della DOP «Maine-Anjou», caratterizzata da periodi precoci e importanti di deficit idrico dei prati, gli animali della razza «Rouge des prés» presentano uno sviluppo scheletrico e muscolare significativo; tale sviluppo non si osserva nella periferia della zona (pluviometria più elevata, foraggi ricchi e regolari), dove sono presenti animali più leggeri e di taglia più piccola.

Esiste persino un «modello animale», specifico della zona di produzione «Maine-Anjou», che induce gli allevatori di altre specie, come ovini, suini ed equini, a cercare animali docili di taglia grande. Questo atteggiamento è indicativo dell'esistenza di un forte legame tra le caratteristiche di un tipo di animale, in questo caso la razza «Rouge des prés», e il suo habitat.

— **Competenze degli allevatori** che consentono uno stretto legame tra lo spazio e la mandria.

La gestione dei pascoli riflette un vero e proprio approccio pastorale. La conoscenza dell'attitudine di produzione nel tempo dei diversi prati e la creazione di risorse prative attraverso le proprie pratiche consentono all'allevatore di considerare i vincoli ambientali come elementi che gli animali della razza «Rouge des prés» saranno in grado di valorizzare grazie alla loro capacità di sopportare gli sbalzi nell'alimentazione senza conseguenze negative sulle loro prestazioni future.

Le competenze dell'allevatore della razza «Maine-Anjou» consentono di sfruttare al meglio i pascoli della regione. Gli allevatori di bovini destinati alla produzione di carne «Maine-Anjou» prestano da sempre grande attenzione a ridurre al minimo l'uso di fattori produttivi nei loro allevamenti. È nella tradizione di questo sistema di allevamento essere autonomi e parsimoniosi. Questo atteggiamento ha radici storiche: il mezzadro era responsabile dell'allevamento, pur non disponendo di risorse finanziarie ingenti. Pertanto non voleva dover sostenere spese elevate e cercava un animale che potesse trarre il massimo beneficio dal proprio ambiente. I bovini devono quindi nutrirsi il più possibile di erba, sia al pascolo che sotto forma di foraggi raccolti. Di conseguenza l'allevatore deve possedere una conoscenza approfondita del proprio ambiente e una notevole perizia tecnica riguardo alle forme di pascolo.

Il pascolo dei bovini nel periodo secco è gestito in modo razionale: gli animali si nutrono di foraggio in piedi proveniente dal ricaccio e dal pascolo incompleto primaverile su appezzamenti di prati temporanei di lunga durata o di prati naturali. I prati degli avvallamenti umidi, qualora presenti nell'azienda agricola, sono destinati in via prioritaria all'alimentazione estiva. Ciò dimostra la capacità degli allevatori di creare riserve di foraggio per l'estate da un lato alternando il pascolo alla falciatura e, dall'altro, grazie alla diversità dei tipi di prati utilizzati.

In tal modo, le particolarità dell'ambiente connesse alla natura dei terreni ed al tipo di clima abbastanza secco che portano ad un deficit idrico precoce non vengono vissute come una costrizione di cui bisogna liberarsi ma piuttosto come una situazione alla quale l'animale è particolarmente adattato.

Il sistema di allevamento complessivo dei bovini destinati alla produzione di carne «Maine-Anjou» determina le modalità di occupazione e di utilizzo del territorio, a tal punto che si può parlare di un sistema di allevamento «Maine-Anjou» associato a un paesaggio «Maine-Anjou» caratterizzato da:

— un paesaggio semi-aperto;

— un'ampia superficie a pascolo idonea al pascolo estivo;

— un'alternanza di prati in posizione collinare e di prati «umidi» nel fondo valle;

— altipiani coltivati a cereali;

— un colore d'insieme verde e la presenza di numerosi alberi e siepi.

Riassumendo, in questo ambiente particolare connesso alla natura dei terreni e del clima abbastanza secco che portano ad un deficit idrico precoce, è stato messo in atto un sistema di allevamento specifico che abbina una razza rustica e di grandi dimensioni alle competenze degli allevatori che associano la gestione spazio-temporale delle risorse ad una grande conoscenza della mandria in modo da dare origine ad un prodotto singolare, la carne «Maine-Anjou», per l'appunto, le cui qualità sono ampiamente riconosciute.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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