C/2026/6061

20.11.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/6061)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Maine-Anjou”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-0379-AM01 – 24.8.2026

1. **Nazwa produktu**

„Maine-Anjou”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministère de l’agriculture, de l’agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa, Sektora Rolno-Spożywczego oraz Suwerenności Żywnościowej)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wniosek o zmianę specyfikacji ChNP „Maine-Anjou” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany uznawanej za zmianę na poziomie Unii, w szczególności:

a) nie obejmuje zmiany w chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym;

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Właściwy organ państwa członkowskiego

Opis

Zaktualizowano dane kontaktowe Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (*fr. Institut national de l'origine et de la qualité – INAO*). Usunięto opis Instytutu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Grupa składająca wniosek

Opis

Dokonano aktualizacji danych grupy producentów składającej wniosek. Wprowadzono zmiany w formatowaniu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Nazwa produktu

Opis

Wprowadzono zmianę w formatowaniu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wyznaczenie obszaru geograficznego

Opis

Dodano odniesienie do zaktualizowanego oficjalnego kodu geograficznego, który stanowi podstawę wykazu gmin, oraz zaktualizowano wykaz gmin.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Opis metody produkcji

Opis

W punkcie „Transport i ubój" dodano następującą definicję do zdania zakazującego mycia tusz: „Mycie oznacza spłukiwanie tusz bieżącą wodą".

Aby dostosować tekst do obecnej praktyki, w sekcji „Transport i ubój" skreślono zdanie zawierające wymóg pozostawienia na tuszach ucha zwierzęcia.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Elementy uzasadniające związek ze środowiskiem geograficznym

Opis

Tytuł zaktualizowano zgodnie z obowiązującymi zasadami redakcyjnymi.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Odniesienia do organu kontrolnego

Opis

Tytuł zaktualizowano zgodnie z obowiązującymi zasadami redakcyjnymi.

Zaktualizowano odniesienia do INAO oraz do Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumentów i Zapobiegania Nadużyciom Finansowym (DGCCRF).

Dodano standardowy punkt z odesłaniem do obowiązujących przepisów wykonawczych.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Opis

Rozdział ten przeredagowano, aby uściślić, że na etykiecie w tym samym polu widzenia należy umieścić zarejestrowaną nazwę „Maine-Anjou" i logo ChNP Unii Europejskiej. Należy również zawrzeć konkretne odniesienie do czasu dojrzewania.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wymagania krajowe

Opis

W punkcie kontrolnym odnoszącym się do etykietowania skreślono wymogi regulacyjne.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Maine-Anjou"

Numer referencyjny UE: PDO-FR-0379-AM01 – 24.8.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Maine-Anjou"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Chronioną nazwę pochodzenia „Maine-Anjou" można stosować wyłącznie w odniesieniu do schłodzonej wołowiny – z wyjątkiem schłodzonego mięsa rozmrożonego – która spełnia warunki określone w niniejszej specyfikacji produktu i jest otrzymywana:

— z krów w wieku poniżej dziesięciu lat, które co najmniej raz się wycieliły. Waga tuszy musi wynosić co najmniej 380 kg,

— z kastrowanych samców bydła w wieku powyżej 30 miesięcy. Waga tuszy musi wynosić co najmniej 400 kg.

Tusze wykazują następujące cechy charakterystyczne:

— uformowanie: E, U, R, O w skali klasyfikacji EUROP,

— stopień otłuszczenia: 3 lub 4 w skali klasyfikacji EUROP.

Tusze charakteryzują się słabą zwięzłością mięśniową i znacznie większą masą.

Mięso charakteryzuje się dobrą marmurkowatością z wystarczającymi złogami tłuszczu śródmięśniowego, jednolitą intensywnie czerwoną barwą z lekkim odcieniem pomarańczowym, odpowiednią kruchością przy krojeniu i jedzeniu oraz znaczną soczystością i trwałym posmakiem.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

-

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Aby móc korzystać z chronionej nazwy pochodzenia, mięso musi pochodzić od zwierząt urodzonych, hodowanych i poddanych ubojowi na danym obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz obowiązkowych elementów określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych, etykieta zawiera, w tym samym polu widzenia, następujące informacje:

— zarejestrowaną nazwę produktu „Maine-Anjou",

— logo ChNP Unii Europejskiej.

W przypadku mięsa do grillowania lub do pieczenia, z wyjątkiem cienkich i grubych przepon wołowych oraz polędwicy – zapis „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" (okres dojrzewania pomiędzy datą uboju zwierząt a datą sprzedaży detalicznej konsumentowi końcowemu wynosi minimum 9 pełnych dni). W przypadku mięsa do grillowania lub do pieczenia pakowanych próżniowo, z wyjątkiem cienkich i grubych przepon wołowych oraz polędwicy – zapis „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" (okres dojrzewania pomiędzy datą uboju zwierząt a datą sprzedaży detalicznej konsumentowi końcowemu wynosi minimum 10 pełnych dni).

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

— Ille-et-Vilaine (35):

Gminy w całości: Chelun, Coësmes, Eancé, Grand-Fougeray, Martigné-Ferchaud, Pertre (Le), Thourie.

Części gmin: Liffré, Vitré.

— Loire-Atlantique (44):

Gminy w całości: 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):

Gminy w całości: 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.

Części gmin: Baugé-en-Anjou, Blaison-Saint-Sulpice, Brissac-Loire-Aubance, Doué-en-Anjou, Loire-Authion, Terranjou.

— Mayenne (53):

Gminy w całości: 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):

Części gminy: Alençon.

— Sarthe (72):

Gminy w całości: 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.

Części gmin: Bernay-Neuvy-en-Champagne, Cherré-Au.

— Deux-Sèvres (79):

Gminy w całości: 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.

Części gmin: Moncoutant-sur-Sèvre, Val-en-Vignes.

— Vendée (85):

Gminy w całości: 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.

Części gminy: Terval.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Streszczenie związku

Obszar hodowli bydła rasy „Rouge des prés" pozostał w dużej mierze zlokalizowany, ponieważ 87 % pogłowia we Francji znajduje się w historycznym miejscu pochodzenia tej rasy. Wskazuje to na silny związek między zwierzętami a środowiskiem naturalnym i środowiskiem człowieka, w którym były hodowane.

Obszar hodowli stanowi szczególne środowisko naturalne. Praktyki hodowlane w odniesieniu do rasy „Rouge des prés" rozwinęły się głównie w części Masywu Armorykańskiego, gdzie zwierzęta tej rasy występują w dużej liczbie; natomiast rzadko występują one w Basenie Paryskim. System chowu zwierząt gospodarskich jest powiązany z rodzajami gleby rozwiniętymi na Masywie Armorykańskim, które charakteryzują się w szczególności niewielkimi zapasami wody, co od czerwca powoduje występowanie łąk „słomianek" składających się głównie z żółtych, starzejących się, zdrewniałych traw, z których produkuje się pasze objętościowe.

W skrócie, wyraźnie można dostrzec, że tam, gdzie letnie zasoby wody użytkowej w glebach są wyższe – czy to ze względu na inny rodzaj gleby (przejście z kamienistych, płytkich i kwaśnych gleb brunatnych Masywu Armorykańskiego na głębokie gleby ilasto-wapienne Basenu Paryskiego), czy też na inne wzorce opadów i temperatury – nie ma już gospodarstw rolnych z hodowlą „Rouge des prés".

System produkcji mięsa „Maine-Anjou" opiera się zatem na szczególnych cechach tego środowiska naturalnego i na następujących czynnikach:

— **rasa bydła „Rouge des prés"**, o właściwościach zootechnicznych dostosowanych do środowiska:

Szczególny charakter mięsa „Maine-Anjou" jest ściśle związany z rasą „Rouge des prés". Do 2002 r. rasa ta nosiła nazwę „Maine-Anjou", a zatem renoma produktu rozwijała się naturalnie pod tą nazwą. Istnieją dowody sprzed ponad 60 lat wskazujące na renomę mięsa „Maine-Anjou", w szczególności na targach w dzielnicy La Villette w Paryżu. Fakt, że rasa ta nigdy nie oddaliła się od miejsca pochodzenia, przyczynił się do zbudowania renomy produktu opatrzonego tą nazwą.

W celu zapewnienia statusu ChNP dla mięsa „Maine-Anjou” oraz zgodności z rozporządzeniem (EWG) nr 2081/92 nazwę rasy „Maine-Anjou” zmieniono w 2002 r. na „Rouge des prés”.

Zootechniczne cechy tych zwierząt (zob. ilustracje w załączniku) wyjaśniają ich zdolność do dobrego wykorzystania włóknistych pastwisk typowych dla regionu.

System hodowli tej rasy różni się od systemu hodowli innych ras krów mamek tym, że wypas odbywa się głównie latem, przede wszystkim na suchych obszarach trawiastych; wypas pozostaje głównym składnikiem diety tej rasy.

Zwierzęta przebywają głównie na zewnątrz; zimy na obszarze produkcji są stosunkowo krótkie, a odporność zwierząt pozwala na wykorzystywanie środowiska w trudnych warunkach pogodowych i żywieniowych.

Duży format rasy „Rouge des prés” wyjaśnia jej zdolność do optymalnego wykorzystania pasz objętościowych dzięki:

— dużej zdolności spożycia,

— zdolności do radzenia sobie ze zmianami żywienia poprzez mobilizację znacznej części swoich rezerw ciała bez szkodliwych skutków dla przyszłych wyników zootechnicznych,

— zdolności szybkiego ponownego wzrostu lub szybkiego odtwarzania rezerw ciała, gdy warunki żywienia są korzystniejsze wiosną i jesienią.

Celem hodowców zwierząt gospodarskich pod względem żywienia jest zapewnienie zwierzętom jak największej ilości trawy, niezależnie od jej formy i jakości (młoda, bogata w składniki odżywcze trawa wiosną; pasze objętościowe w lecie), przy jednoczesnym ograniczeniu do minimum innych pasz.

Aby to osiągnąć, hodowcy wyselekcjonowali zwierzęta, którym wystarcza uboga pasza i które znacznie mobilizują swoje rezerwy ciała w niektórych okresach roku.

Co zaskakujące, bydło rasy „Rouge des prés” traci wagę w miesiącach letnich i zimowych (gdy jego dieta składa się głównie z trawy lub grubego siana z niewielką ilością paszy uzupełniającej lub bez niej), ale wykazuje normalny roczny wzrost. Wydaje się nawet, że ta utrata masy ciała, która występuje w pewnych okresach, jest niezbędna do rozwoju ich układu kostnego i mięśniowego. Tak więc w centrum obszaru produkcji ChNP „Maine-Anjou”, który charakteryzuje się następującymi wcześnie i utrzymującymi się długo okresami niedoboru wody na pastwiskach, zwierzęta rasy „Rouge des prés” wykazują znaczny rozwój układu kostnego i mięśniowego. Nie obserwuje się tego na obrzeżach obszaru (z wyższymi opadami i bogatą i obfitą paszą), gdzie zwierzęta są lżejsze i mniejsze.

Istnieje nawet „model zwierzęcy” specyficzny dla obszaru produkcji „Maine-Anjou”, który skłania hodowców innych gatunków – takich jak owce, świnie i konie – do poszukiwania zwierząt, które są łagodne i mają dużą budowę ciała. Podejście to wskazuje na silny związek między cechami danego rodzaju zwierzęcia, w tym przypadku rasy „Rouge des prés”, a jego środowiskiem życia,

— **wiedza fachowa hodowców**, która umożliwia powstanie ścisłego związku środowiska ze stadem:

Sposób zarządzania obszarami trawiastymi odzwierciedla prawdziwe podejście oparte na pasterstwie. Dzięki znajomości zdolności produkcyjnych różnych pastwisk na przestrzeni czasu oraz praktykom, które umożliwiają tworzenie zasobów użytków zielonych, hodowcy mogą postrzegać ograniczenia środowiskowe jako coś, co bydło „Rouge des prés” może wykorzystać ze względu na swoją odporność na wahania podaży pasz bez negatywnego wpływu na przyszłą wydajność.

Wiedza fachowa hodowców „Maine-Anjou” umożliwia im jak najlepsze wykorzystanie pastwisk regionu. Hodowcy bydła, których zwierzęta są przeznaczone do produkcji mięsa „Maine-Anjou”, zawsze starali się stosować jak najmniej środków produkcji w swoich gospodarstwach. Ten system hodowli zwierząt gospodarskich jest tradycyjnie samowystarczalny i oszczędny z przyczyn zakorzenionych w historii: dzierżawca był odpowiedzialny za hodowlę zwierząt gospodarskich, ale jego zasoby finansowe były ograniczone. W związku z tym niechętnie ponosił znaczne wydatki i poszukiwał zwierzęcia, które mogło jak najlepiej wykorzystać swoje środowisko. Bydło musi zatem żywić się trawą, w miarę możliwości poprzez wypas lub w formie zebranej paszy. Dlatego też hodowcy muszą mieć dogłębną wiedzę na temat środowiska i wysoki poziom wiedzy technicznej na temat metod wypasu.

Wypas bydła w sezonie suchym jest dobrze przemyślany: zwierzęta żywią się paszą na pniu pochodzącą z odrostów po pierwszym pokosie i z niepełnego wypasu wiosennego na działkach z łąkami tymczasowymi długiego użytkowania lub na łąkach naturalnych. Podmokłe nizinne obszary trawiaste, o ile występują w gospodarstwie, są wykorzystywane przede wszystkim do wypasu letniego. Świadczy to o zdolności hodowców do stworzenia letnich zasobów pasz, z jednej strony poprzez stosowanie przemiennie na wiosnę wypasu i koszenia, a z drugiej strony poprzez różnorodność rodzajów wykorzystywanych pastwisk.

Zatem cechy szczególne środowiska związane z rodzajem gleby i dość suchym klimatem, powodujące wczesny niedobór wody, nie są odbierane jako ograniczenie, które trzeba pokonać, ale raczej jako sytuacja, do której zwierzę jest szczególnie dostosowane.

Ogólny system chowu bydła przeznaczonego do produkcji mięsa „Maine-Anjou" określa sposób użytkowania gruntów i gospodarowania nimi w takim stopniu, że można mówić o systemie hodowli „Maine-Anjou" związanym z krajobrazem „Maine-Anjou" (zob. ilustracje w załącznikach), charakteryzującym się:

— półotwartym krajobrazem;

— dużymi obszarami trawiastymi przeznaczonymi do wypasu letniego;

— połączeniem wzgórz i podmokłych łąk na nisko położonych terenach;

— płaskowyżami obsadzonymi roślinami zbożowymi;

— ogólnie zieloną barwą oraz obecnością licznych drzew i żywopłotów.

Podsumowując, w tym szczególnym środowisku, związanym z rodzajem gleby i dość suchym klimatem, co powoduje wczesny niedobór wody, ustanowiono specjalny system chowu łączący lokalną odporną rasę dużego formatu, umiejętności hodowców w zakresie zarządzania zasobami w przestrzeni i czasie oraz specjalistyczną wiedzę dotyczącą stada, aby stworzyć wyjątkowy produkt, jakim jest powszechnie uznane mięso „Maine-Anjou".

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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