C/2026/6061

20.11.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/6061)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Maine-Anjou“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-0379-AM01 – 24. 8. 2026

1. **Názov výrobku**

„Maine-Anjou“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Sektor**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, agropotravinárstva a potravinovej sebestačnosti

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Žiadosť o zmenu CHOP „Maine-Anjou“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie. konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu chráneného označenia pôvodu/chráneného zemepisného označenia;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Príslušný orgán členského štátu

Opis

Aktualizovali sa kontaktné údaje Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (*Institut national de l'origine et de la qualité,* INAO). Vypustil sa opis inštitútu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Skupina žiadateľov

Opis

Aktualizovali sa kontaktné údaje skupiny žiadateľov. Vykonali sa úpravy týkajúce sa formátovania.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Názov výrobku

Opis

Vykonala sa úprava týkajúca sa formátovania.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vymedzenie zemepisnej oblasti

Opis

Dopĺňa sa odkaz na aktualizovaný úradný zemepisný kódex, ktorý slúži ako základ pre zoznam obcí, a aktualizuje sa zoznam obcí.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Opis metódy výroby

Opis

V oddiele „Preprava a zabitie“ sa vo vete zakazujúcej sprchovanie tiel dopĺňa táto definícia: „Sprchovanie je umývanie tiel tečúcou vodou.“

S cieľom zosúladiť znenie so súčasnou praxou sa v oddiele „Preprava a zabitie“ vypúšťa veta, v ktorej sa uvádzalo, že k telám musí byť priložená ušnica zvieraťa.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Aktualizácia súvislosti so zemepisným prostredím

Opis

Aktualizuje sa nadpis v súlade s platnými redakčnými pravidlami.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Odkazy na kontrolný orgán

Opis

Aktualizuje sa nadpis v súlade s platnými redakčnými pravidlami.

Aktualizujú sa odkazy na Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality (*Institut national de l'origine et de la qualité*, INAO) a francúzske Generálne riaditeľstvo pre hospodársku súťaž, spotrebiteľské záležitosti a predchádzanie podvodom (DGCCRF).

Dopĺňa sa štandardný odsek odkazujúci na platné regulačné ustanovenia.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Špecifické prvky označovania

Opis

Táto kapitola bola prepracovaná s cieľom spresniť, že pri označovaní musí byť v rovnakom zornom poli uvedený registrovaný názov „Maine-Anjou“ a logo Európskej únie pre CHOP. Musí sa uvádzať aj konkrétny údaj o období zrenia.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vnútroštátne požiadavky

Opis

V bode, ktorý má byť predmetom kontroly v súvislosti s označovaním, sa vypúšťajú regulačné požiadavky.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Maine-Anjou“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-0379-AM01 – 24. 8. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Maine-Anjou“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

02 – MÄSO A JEDLÉ MÄSOVÉ DROBY

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Chránené označenie pôvodu „Maine-Anjou“ sa smie používať iba v prípade chladeného hovädzieho mäsa – s výnimkou rozmrazeného chladeného hovädzieho mäsa –, ktoré spĺňa podmienky stanovené v tejto špecifikácii výrobku a ktoré pochádza z:

— kráv mladších ako desať rokov, ktoré boli minimálne raz otelené. Telá musia vážiť aspoň 380 kg,

— kastrovaných samcov starších ako 30 mesiacov. Telá musia vážiť aspoň 400 kg.

Telá musia mať tieto vlastnosti:

— mäsitosť: triedy E, U, R, O klasifikačnej tabuľky EUROP,

— pretučnenosť: trieda 3 alebo 4 klasifikačnej tabuľky EUROP.

Telá sa vyznačujú slabou svalovou pevnosťou a veľmi vysokou hmotnosťou.

Mäso je dobre mramorované s dostatočným obsahom vnútrosvalového tuku a rovnomerným rozložením vonkajšieho a vnútorného tuku, má intenzívnu jednoliatu červenú farbu s oranžovým nádychom, je ľahko krájateľné, chuťový úvod pri ochutnávaní je jemný a veľmi šťavnatý, pričom šťavnatosť pretrváva aj pri doznievaní chuti.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

–

4.4. *Špecifické kroky pri produkcii, ktoré je potrebné uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

Mäso sa smie označiť chráneným označením pôvodu, len ak pochádza zo zvierat narodených, chovaných a zabitých vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov vyžadovaných v pravidlách o označovaní a prezentácii potravín sa na etiketách musia v rovnakom zornom poli uvádzať aj tieto údaje:

— názov výrobku „Maine-Anjou“ zapísaný v registri

— logo „CHOP“ Európskej únie“,

V prípade mäsa na grilovanie a pečenie, okrem vysokého rebra, nízkeho rebra a filetu, poznámka „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“ (obdobie zrenia mäsa od dátumu zabitia zvieraťa po predaj v malom konečnému spotrebiteľovi predstavuje najmenej deväť celých dní). V prípade vákuovo baleného mäsa na grilovanie a pečenie, okrem vysokého rebra, nízkeho rebra a filetu, poznámka „le temps de maturation entre les dates d'abattage des animaux et de la vente au détail au consommateur final est de dix jours pleins au minimum“ (obdobie zrenia mäsa od dátumu zabitia zvieraťa po predaj v malom konečnému spotrebiteľovi predstavuje najmenej desať celých dní).

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

— Ille-et-Vilaine (35):

Celé územie obcí: Chelun, Coësmes, Eancé, Grand-Fougeray, Martigné-Ferchaud, Pertre (Le), Thourie.

Časť územia obcí: Liffré, Vitré.

— Loire-Atlantique (44):

Celé územie obcí: 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):

Celé územie obcí: 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.

Časť územia obcí: Baugé-en-Anjou, Blaison-Saint-Sulpice, Brissac-Loire-Aubance, Doué-en-Anjou, Loire-Authion, Terranjou.

— Mayenne (53):

Celé územie obcí: 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):

Časť územia obce: Alençon.

— Sarthe (72):

Celé územie obcí: 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.

Časť územia obcí: Bernay-Neuvy-en-Champagne, Cherré-Au.

— Deux-Sèvres (79):

Celé územie obcí: 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.

Časť územia obcí: Moncoutant-sur-Sèvre, Val-en-Vignes.

— Vendée (85):

Celé územie obcí: 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.

Časť územia obce: Terval.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

Oblasť chovu hovädzieho dobytka „Rouge des prés" zostala jasne vymedzená, keďže 87 % celkového počtu zvierat tohto plemena na úrovni Francúzska sa chová v historickej kolíske tohto plemena. Svedčí to o silnej súvislosti medzi zvieratami a prírodným a ľudským prostredím, v ktorom boli šľachtené.

Oblasť chovu predstavuje špecifické prírodné prostredie. Chov dobytka plemena „Rouge des prés" sa totiž vyvinul predovšetkým v časti Armorického masívu, kde sa toto plemeno vyskytuje vo veľkom počte, zatiaľ čo v Parížskej kotline ho možno nájsť pomerne zriedka. Systém chovu dobytka súvisí s typmi pôdy vyskytujúcimi sa v Armorickom masíve, ktoré sa vyznačujú najmä nízkymi zásobami vody, čo je faktor vedúci od júna k vzniku suchých lúk (*paillassons*) tvorených najmä žltými, zostarnutými alebo zdrevnatenými trávami, ktoré sú zdrojom objemového krmiva.

Stručne povedané, je zrejmé, že len čo sa prejde do oblastí, ktoré sa počas leta vyznačujú vyššími zásobami využiteľnej vody v pôde – či už v dôsledku zmeny charakteru pôdy (prechod medzi kamenistými, plytkými a kyslými hnedozemami Armorického masívu a hlbokými ílovito-vápencovými pôdami Parížskej kotliny), alebo v dôsledku zmeny zrážkového a teplotného režimu, podniky zaoberajúce chovom plemena „Rouge des prés" sa vytratia.

Systém produkcie mäsa „Maine-Anjou" preto stojí na špecifických charakteristikách tohto prírodného prostredia a vychádza z týchto faktorov:

— **Plemeno hovädzieho dobytka „Rouge des prés"**, ktoré má zootechnické vlastnosti prispôsobené miestnemu prostrediu:

  Charakteristické vlastnosti mäsa „Maine-Anjou" úzko súvisia s plemenom „Rouge des prés". Až do roku 2002 sa toto plemeno nazývalo „Maine-Anjou", a preto sa povesť výrobku prirodzene rozvíjala pod týmto názvom. Existujú dôkazy poukazujúce na dobrú povesť mäsa „Maine-Anjou", ktorá je známa už vyše 60 rokov, najmä na trhoch La Villette v Paríži. K rozvoju dobrej povesti výrobku pod týmto názvom prispela skutočnosť, že chov tohto plemena sa nikdy nerozšíril mimo svojej pôvodnej oblasti.

S cieľom zabezpečiť mäsu „Maine-Anjou“ status CHOP a zaručiť súlad s nariadením (EHS) č. 2081/92 bol názov plemena „Maine-Anjou“ v roku 2002 zmenený na „Rouge des prés“.

Zootechnické vlastnosti týchto zvierat (pozri obrázky v prílohe) vysvetľujú ich schopnosť efektívne využívať suché pasienky, ktoré sú pre tento región typické.

Systém chovu tohto plemena sa odlišuje od systému chovu iných dojčiacich plemien tým, že v lete prevláda pasenie, a to prevažne na suchých trávnych porastoch, pričom pasenie zostáva hlavnou zložkou stravy tohto plemena.

Ide o plemeno, ktoré žije hlavne vonku; zimy v oblasti chovu sú pomerne krátke a vďaka odolnosti zvierat možno tunajšie prostredie využívať aj v náročných poveternostných a kŕmnych podmienkach.

Schopnosť plemena „Rouge des prés“ optimálne využívať objemové krmivá možno vysvetliť tým, že zvieratá sú dosť veľké, vďaka čomu:

— majú veľmi dobrú tráviacu schopnosť,

— sú odolné voči výkyvom v prísune krmiva, keďže majú schopnosť zmobilizovať časť svojich telesných rezerv bez toho, aby to malo škodlivý vplyv na ich budúce zootechnické parametre,

— majú schopnosť rýchleho obnovenia rastu alebo obnovenia svojich telesných rezerv, keď sú na jar a na jeseň priaznivejšie kŕmne podmienky.

Cieľom chovateľov dobytka v súvislosti s kŕmením je poskytovať zvieratám toľko trávy, koľko chcú, bez ohľadu na jej formu a kvalitu (mladá, výživná tráva na jar; objemové krmivo v lete), pričom ostatné krmivá sa obmedzujú na minimum.

S týmto zámerom si chovatelia vybrali zvieratá, ktoré si v určitých ročných obdobiach vystačia s chudobnejšími krmovinami a vo významnej miere čerpajú zo svojich telesných rezerv.

Je prekvapujúce, že hovädzí dobytok „Rouge des prés“ v letných aj zimných mesiacoch (keď stravu tvorí hlavne tráva alebo seno s malým množstvom doplnkového krmiva alebo bez doplnkového krmiva) chudne, ale napriek tomu vykazuje normálny ročný rast. Dokonca sa zdá, že táto strata hmotnosti v určitých obdobiach je nevyhnutná pre vývoj kostrovej a svalovej sústavy. V srdci oblasti produkcie mäsa s CHOP „Maine-Anjou“, ktorá sa vyznačuje skorými a výraznými obdobiami nedostatku vody na pasienkoch, sa pri zvieratách plemena „Rouge des prés“ pozoruje výrazný vývoj kostí a svalstva. Neplatí to však pre okrajovú zónu tejto oblasti (s vyšším úhrnom zrážok a hojnejším výskytom výživnejších krmovín), kde zvieratá dosahujú menšiu hmotnosť a nižší vzrast.

Existuje dokonca „vzor pre hospodárske zvieratá“, ktorý je špecifický pre produkčnú oblasť „Maine-Anjou“ a ktorý aj chovateľov iných druhov zvierat, napríklad oviec, ošípaných a koní, vedie k výberu zvierat poslušnej povahy a mohutného vzrastu. Tento prístup poukazuje na silnú súvislosť medzi vlastnosťami určitého druhu zvierat, v tomto prípade hovädzieho dobytka „Rouge des prés“, a jeho prostredím.

— **Know-how chovateľov**, ktoré umožňuje úzke prepojenie medzi prostredím a zvieratami:

Spôsob obhospodarovania trávnych porastov odráža pravý pastiersky prístup. Vďaka znalostiam o produkčnej kapacite jednotlivých pasienkov v priebehu času a vďaka postupom umožňujúcim vytvárať zdroje trávnych porastov môžu chovatelia vnímať environmentálne obmedzenia ako niečo, čo dokáže hovädzí dobytok plemena „Rouge des prés“ využiť vo svoj prospech, keďže ide o zvieratá odolné voči výkyvom v prísune krmiva bez toho, aby to malo nepriaznivý vplyv na ich budúce parametre.

Chovatelia z oblasti „Maine-Anjou“ dokážu vďaka svojmu know-how maximálne využívať pasienky v tomto regióne. Chovatelia hovädzieho dobytka, ktorých zvieratá sú určené na produkciu mäsa „Maine-Anjou“, sa vždy snažili používať v rámci svojich podnikov čo najmenej vstupov. Ide o tradične sebestačný a hospodárny systém chovu dobytka, ktorý má korene v histórii: nájomcovia pôdy sa venovali chovu hospodárskych zvierat, ale mali obmedzené finančné prostriedky. Preto radšej šetrili na výdavkoch a hľadali zvieratá, ktoré by dokázali čo najlepšie využiť svoje prostredie. Hovädzí dobytok sa preto musí kŕmiť trávou, a to v čo najväčšej miere formou pasenia, prípadne vo forme kosených krmovín. Vyplýva z toho, že chovatelia musia veľmi dobre poznať okolité prostredie a mať vysokú úroveň odborných znalostí týkajúcich sa metód pasenia.

Pasenie hovädzieho dobytka počas suchého obdobia je dôkladne premyslené: zvieratá sa živia porastom, ktorý ostal po druhom kosení trávy na seno a na neúplne spasených jarných pastvinách na pozemkoch s dlho pretrvávajúcim dočasným trávnym porastom alebo na prírodných trávnych porastoch. Ak podnik disponuje trávnymi porastmi na vlhkých nížinách, tie sa využívajú predovšetkým na letné pasenie. Preukazuje to schopnosť chovateľov vytvoriť letné zásoby krmív, a to jednak striedaním pasienkov a jarným kosením, ako aj využívaním rôznych druhov pasienkov.

Osobitosti tohto miesta dané vlastnosťami pôdy a pomerne suchou klímou, ktorá má za následok predčasný nedostatok vlahy, sa preto nevnímajú ako prekážka, ktorú treba odstrániť, ale ako stav, ktorému je hovädzí dobytok obzvlášť dobre prispôsobený.

Celkový systém chovu hovädzieho dobytka určeného na produkciu mäsa „Maine-Anjou“ určuje spôsob využívania a obhospodarovania pôdy do takej miery, že je na mieste hovoriť o systéme chovu „Maine-Anjou“ spojenom s krajinou v oblasti „Maine-Anjou“ (pozri obrázky v prílohách), ktorá sa vyznačuje:

— polootvorenou krajinou,

— rozsiahlymi plochami trávnych porastov na letné pasenie,

— kombináciou lúk na svahoch a vlhkých lúk v nížinách,

— náhornými plošinami, na ktorých sa pestujú obilniny,

— množstvom zelene v krajine a prítomnosťou mnohých stromov a živých plotov.

Takže v tomto prostredí, ktorého osobitosť je podmienená vlastnosťami pôdy a pomerne suchým podnebím, ktoré majú za následok predčasný nedostatok vlahy, sa jednoducho zaviedol osobitný spôsob chovu využívajúci odolnosť a robustnosť miestneho plemena, skúsenosti miestnych chovateľov s priestorovým a časovým riadením zdrojov a ich dôkladné znalosti o stáde, z ktorého pochádza jedinečný a všeobecne uznávaný produkt – mäso „Maine-Anjou“.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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