C/2026/6061

20.11.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/6061)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Maine-Anjou“

Referenčna številka EU: PDO-FR-0379-AM01 – 24. avgust 2026

1. **Ime proizvoda**

„Maine-Anjou“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, agroživilstvo in prehransko suverenost

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Zahtevek za spremembo ZOP „Maine-Anjou“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov spremembe na ravni Unije. Natančneje, sprememba ne:

(a) vključuje spremembe imena zaščitene označbe porekla/zaščitene geografske označbe;

(b) more izničiti povezave z geografskim območjem;

(c) vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na standardno spremembo.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Pristojni organ v državi članici

Opis

Kontaktni podatki nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost INAO (*Institut national de l'origine et de la qualité*) so bili posodobljeni. Črtan je bil opis inštituta.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Skupina vložnikov

Opis

Posodobljeni so bili kontaktni podatki skupine vložnikov. Vneseni so bili oblikovni popravki.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Ime proizvoda

Opis

Vnesen je bil oblikovni popravek.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Opredelitev geografskega območja

Opis

Dodan je bil sklic na posodobljeni uradni geografski kodeks, ki je podlaga za seznam občin, seznam občin pa je bil posodobljen.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Opis metode proizvodnje

Opis

V oddelku Prevoz in zakol je bila stavku, ki prepoveduje pršenje trupov, dodana naslednja opredelitev: „Pršenje pomeni pranje trupov s tekočo vodo."

V oddelku Prevoz in zakol je bil zaradi uskladitve besedila z obstoječo prakso črtan stavek, ki določa, da mora biti trupu priloženo uho živali.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Dokazilo o povezavi z geografskim okoljem

Opis

Naslov je bil posodobljen v skladu z veljavnimi redakcijskimi pravili.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Podatki o nadzornem organu

Opis

Naslov je bil posodobljen v skladu z veljavnimi redakcijskimi pravili.

Podatki o inštitutu INAO in generalnem direktoratu za konkurenco, varstvo potrošnikov in preprečevanje goljufij (DGCCRF) so bili posodobljeni.

Dodan je bil standardni odstavek, ki se sklicuje na veljavne regulativne določbe.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Podrobne navedbe pri označevanju

Opis

To poglavje je bilo preoblikovano tako, da določa, da mora označevanje v istem vidnem polju vključevati registrirano ime „Maine-Anjou“ in simbol ZOP Evropske unije. Vsebovati mora tudi posebno navedbo časa zorenja.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Nacionalne zahteve

Opis

Regulativne zahteve so bile črtane v točki, ki jo je treba preveriti pri označevanju.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Maine-Anjou“

Referenčna številka EU: PDO-FR-0379-AM01 – 24. avgust 2026

1. **Ime**

„Maine-Anjou“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

02 – MESO IN UŽITNI KLAVNIČNI PROIZVODI

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Zaščitena označba porekla „Maine-Anjou“ se lahko uporablja samo za ohlajeno goveje meso, razen ohlajenega odmrznjenega mesa, ki izpolnjuje pogoje iz te specifikacije proizvoda in je pridobljeno iz:

— krav, starih manj kot deset let, ki so vsaj enkrat telile. Trupi morajo tehtati najmanj 380 kg,

— kastriranih samcev goveda, starih več kot 30 mesecev. Trupi morajo tehtati najmanj 400 kg.

Trupi morajo imeti naslednje lastnosti:

— mesnatost: razredi E, U, R, O po klasifikacijski lestvici EUROP,

— zamaščenost: razred 3 ali 4 po klasifikacijski lestvici EUROP.

Za trupe sta značilni slaba omišičenost in zelo velika teža.

Meso je zelo marmorirano, z dovolj mišične mastnine ter enakomerno porazdeljeno zunanjo in notranjo maščobo, enakomerne temno rdeče barve z rahlo oranžnim odtenkom, mehko za rezanje in v ustih, zelo sočno ter ima obstojen pookus.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Za uporabo zaščitene označbe porekla mora meso izvirati iz živali, ki so skotene, vzrejene in zaklane na geografskem območju.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Poleg obveznih navedb, ki jih zahteva zakonodaja o označevanju in predstavitvi živil, morajo biti na etiketi v istem vidnem polju:

— registrirano ime proizvoda „Maine-Anjou“,

— simbol ZOP Evropske unije,

— pri mesu za peko na žaru, ražnju ali v pečici, razen rebrnega in ledvenega dela trebušne prepone ter fileja, navedba „čas zorenja med datumom zakola živali in datumom prodaje na drobno končnemu potrošniku je najmanj devet polnih dni“. Pri vakuumsko pakiranem mesu za peko na žaru, ražnju ali v pečici, razen rebrnega in ledvenega dela trebušne prepone ter fileja, navedba „čas zorenja med datumom zakola živali in datumom prodaje na drobno končnemu potrošniku je najmanj deset polnih dni“.

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

— Ille-et-Vilaine (35):

Občine, ki so v celoti vključene v območje: Chelun, Coësmes, Eancé, Grand-Fougeray, Martigné-Ferchaud, Pertre (Le) in Thourie.

Le delno vključeni občini: Liffré in Vitré.

— Loire-Atlantique (44):

Občine, ki so v celoti vključene v območje: 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 in Villepot.

— Maine-et-Loire (49):

Občine, ki so v celoti vključene v območje: 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 in Yzernay.

Le delno vključene občine: Baugé-en-Anjou, Blaison-Saint-Sulpice, Brissac-Loire-Aubance, Doué-en-Anjou, Loire-Authion in Terranjou.

— Mayenne (53):

Občine, ki so v celoti vključene v območje: 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 in Voutré.

— Orne (61):

Le delno vključena občina: Alençon.

— Sarthe (72):

Občine, ki so v celoti vključene v območje: 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 in Viré-en-Champagne.

Le delno vključeni občini: Bernay-Neuvy-en-Champagne in Cherré-Au.

— Deux-Sèvres (79):

Občine, ki so v celoti vključene v območje: 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 in Saint-Pierre-des-Échaubrognes.

Le delno vključeni občini: Moncoutant-sur-Sèvre in Val-en-Vignes.

— Vendée (85):

Občine, ki so v celoti vključene v območje: 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 in Chanverrie.

Le delno vključena občina: Terval.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Povzetek povezave

Območje reje goveda pasme rouge des prés („rdeča pašna pasma") je ostalo v veliki meri lokalizirano, saj se 87 % francoske črede nahaja na osrednjem zgodovinskem območju te pasme, kar kaže na močno povezavo med živalmi ter naravnim in človeškim okoljem, v katerem so bile vzrejene.

Območje reje tvori posebno naravno okolje. Živinorejske prakse za pasmo rouge des prés so se razvile predvsem na delu armorikanskega masiva, kjer je pasma zelo številčna; nasprotno pa je v Pariški kotlini redka. Sistem živinoreje je povezan z vrstami tal armorikanskega masiva, za katere so značilne zlasti majhne zaloge vode, zaradi česar se od junija dalje pojavlja grobo travinje (*paillassons*), sestavljeno predvsem iz rumenih, starih ali olesenelih trav, ki dajejo voluminozno krmo.

Skratka tam, kjer so poletne zaloge uporabne vode v tleh večje, bodisi zaradi druge vrste tal (prehod s kamnitih, plitvih in kislih rjavih tal armorikanskega masiva na globoka glinasto-apnenčasta tla Pariške kotline) bodisi zaradi drugačnih padavinskih in temperaturnih vzorcev, kmetijskih gospodarstev z rejo pasme rouge des prés ni.

Sistem proizvodnje mesa „Maine-Anjou" je zato oblikovan po posebnih značilnostih tega naravnega okolja in temelji na v nadaljevanju opisanih dejavnikih.

— **Pasma goveda rouge des prés** z zootehničnimi lastnostmi, prilagojenimi okolju

Posebnost mesa „Maine-Anjou" je tesno povezana s pasmo rouge des prés. Do leta 2002 se je pasma imenovala maine-anjou, zato se je sloves proizvoda spontano razvil pod tem imenom. Obstajajo več kot 60 let stari dokazi o slovesu mesa „Maine-Anjou", zlasti na tržnicah La Villette v Parizu. Ker ta pasma ni nikoli zapustila svojega kraja porekla, je to prispevalo k slovesu proizvoda pod tem imenom.

Da bi se pridobil status ZOP za meso „Maine-Anjou“ in se zagotovila skladnost z Uredbo Sveta (EGS) št. 2081/92, je bilo ime pasme maine-anjou leta 2002 spremenjeno v rouge des prés.

Zootehnične lastnosti teh živali (glej slike v prilogi) pojasnjujejo njihovo dobro izrabo pašnikov z grobo travo, značilnih za regijo.

Način reje te pasme se od načinov reje drugih pasem krav dojilj razlikuje po tem, da poleti prevladuje paša, večinoma na suhem travinju; paša ostaja glavni način njenega prehranjevanja.

Pasma živi pretežno na prostem. Zime na območju proizvodnje so razmeroma kratke, zaradi odpornosti živali pa je mogoče okolje izkoriščati tudi v težavnih vremenskih in krmnih razmerah.

Velika telesna zgradba pasmi rouge des prés omogoča, da kar najbolje izkoristi voluminozno krmo zaradi:

— zmožnosti, da zaužije veliko količino krme,

— zmožnosti, da prenese nihanja v preskrbi s krmo tako, da uporabi velik del telesnih zalog, ne da bi to negativno vplivalo na njene zootehnične lastnosti v prihodnosti,

— zmožnosti, da začne hitro ponovno rasti ali obnovi telesne zaloge, ko so krmne razmere spomladi in jeseni ugodnejše.

Cilj živinorejcev pri krmljenju je, da imajo živali na voljo travo po volji, ne glede na njeno obliko in kakovost (mlada, hranljiva trava spomladi in voluminozna krma poleti), pri čemer se druga krma omeji na minimum.

Zato so kmetje izbrali živali, ki lahko shajajo s slabo krmo in v nekaterih obdobjih leta močno črpajo iz svojih telesnih zalog.

Presenetljivo je, da govedo pasme rouge des prés izgublja telesno maso v poletnih in zimskih mesecih (ko je njihova prehrana sestavljena predvsem iz trave ali grobega sena z malo dodatne krme ali brez nje), vendar je njegova letna rast normalna. Zdi se celo, da je izguba telesne mase, ki nastopi v nekaterih obdobjih, potrebna za skeletni in mišični razvoj. Tako pasma rouge des prés v osrčju območja proizvodnje ZOP „Maine-Anjou“, za katero so značilna zgodnja in izrazita obdobja pomanjkanja vode na pašnikih, izkazuje precejšen skeletni in mišični razvoj. To pa ne velja za obrobje območja (kjer je padavin več, krma pa je bogata in obilna), kjer so živali lažje in manjše rasti.

Obstaja celo „živalski model“, značilen za območje proizvodnje „Maine-Anjou“, zaradi katerega si kmetje, ki redijo druge živalske vrste, kot so ovce, prašiči in konji, prizadevajo za vzrejo krotkih živali z veliko telesno zgradbo. Ta pristop kaže na močno povezavo med lastnostmi vrste živali, v tem primeru pasme rouge des prés, in njenim življenjskim okoljem;

— **Znanje in izkušnje kmetov**, ki omogočajo tesno vez med okoljem in čredo

Pri načinu gospodarjenja s travinjem se kaže pristna usmerjenost v pašništvo. Kmetje lahko zaradi poznavanja pridelovalne zmogljivosti različnih pašnikov skozi čas in praks, ki jim omogočajo ustvarjanje pašnih virov, okoljske omejitve obravnavajo kot nekaj, kar lahko govedo pasme rouge des prés izkoristi, saj zmore prenesti nihanja v preskrbi s krmo, ne da bi to negativno vplivalo na njegove lastnosti v prihodnosti.

Znanje in izkušnje kmetom z območja proizvodnje „Maine-Anjou“ omogočajo, da kar najbolje izkoristijo pašnike v regiji. Govedorejci, katerih živali so namenjene za proizvodnjo mesa „Maine-Anjou“, so si vedno prizadevali, da bi na svojih kmetijskih gospodarstvih uporabljali čim manj zunanjih vložkov. Ta način reje je bil tradicionalno samozadosten in gospodaren iz zgodovinskih razlogov: delni zakupniki so bili odgovorni za živinorejo, toda njihova finančna sredstva so bila omejena, zato niso bili naklonjeni velikim izdatkom in so iskali živali, ki bi lahko čim bolje izkoristile svoje okolje. Ker se govedo prehranjuje s travo, v največji meri s pašo, sicer pa v obliki spravljene krme, morajo kmetje dobro poznati svoje okolje in imeti visoko raven tehničnega znanja o metodah paše.

Paša goveda v sušnem obdobju je dobro premišljena: živali se prehranjujejo z nepokošeno krmo, ki ostane po košnji otave in nepopolni spomladanski paši na parcelah z dolgotrajnim začasnim travinjem ali na naravnem travinju. Vlažni nižinski travniki, če so del kmetijskega gospodarstva, se uporabljajo predvsem za poletno pašo. Z dobrim gospodarjenjem s pašniki živinorejci ustvarijo poletne vire krme, na eni strani z menjavo paše in košnje spomladi, na drugi strani z uporabo različnih vrst pašnikov.

Tako posebnosti območja, povezane z vrsto tal in precej suhim podnebjem, zaradi katerih že kmalu pride do pomanjkanja vode, ne pomenijo ovire, ki jo je treba odpraviti, temveč bolj razmere, ki jim je govedo posebej dobro prilagojeno.

Celotni sistem reje goveda za proizvodnjo mesa „Maine-Anjou“ določa način uporabe zemljišč in gospodarjenja z njimi, in to v tolikšni meri, da je upravičeno govoriti o sistemu kmetovanja „Maine-Anjou“, povezanem s pokrajino „Maine-Anjou“ (glej slike v prilogah), ki ima naslednje značilnosti:

— polodprta pokrajina,

— velika površina travinja za poletno pašo,

— preplet travnikov na pobočjih in vlažnih travnikov v nižinskih območjih,

— planote, posejane z žiti,

— splošna zelenost ter prisotnost številnih dreves in živih mej.

Če povzamemo, na tem posebnem območju, vezanem na vrsto tal in precej suho podnebje, zaradi česar že kmalu pride do pomanjkanja vode, se je izoblikoval poseben način živinoreje, ki povezuje izredno veliko lokalno pasmo, znanje in izkušnje živinorejcev, ki uporabljajo vire v prostorsko in časovno usklajeni obliki, ter dobro poznavanje črede goveda, iz katere se pridobiva edinstven proizvod – splošno priznano meso „Maine-Anjou“.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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