C/2026/6061

20.11.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/6061)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Maine-Anjou”

Referensnummer: PDO-FR-0379-AM01 – 24.8.2026

1. **Produktens namn**

”Maine-Anjou”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, jordbruksbaserade livsmedel och livsmedelssuveränitet

6. **Klassificering som standardändring**

Ansökan om ändring av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Maine-Anjou” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring eftersom den inte

a) innefattar en ändring i namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen eller den skyddade geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna anser därför att ansökan gäller en standardändring.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Behörig myndighet i medlemsstaten

Beskrivning

Kontaktuppgifterna för *Institut national de l'origine et de la qualité* (nationella institutet för ursprung och kvalitet, Inao) har uppdaterats. Beskrivningen av Inao har strukits.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ansökande grupp

Beskrivning

Den ansökande gruppens kontaktuppgifter har uppdaterats. Formateringen har korrigerats.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Produktens namn

Beskrivning

En korrigering av formateringen har gjorts.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Avgränsning av det geografiska området

Beskrivning

En hänvisning har införts till den uppdaterade officiella geografiska kodex som ligger till grund för förteckningen över kommuner, och förteckningen över kommuner har uppdaterats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Beskrivning av produktionsmetoden

Beskrivning

I avsnittet ”Transport och slakt” har följande definition lagts till i meningen om förbud mot spolning av slaktkropparna: ”Med *spolning* avses tvätt av slaktkropparna med rinnande vatten.”.

I avsnittet ”Transport och slakt” har meningen som specificerar att slaktkropparna ska åtföljas av djurets öra strukits för att anpassa texten till nuvarande praxis.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Bevis på sambandet med den geografiska omgivningen

Beskrivning

Titeln har uppdaterats i enlighet med gällande redaktionella regler.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Hänvisningar till kontrollorganet

Beskrivning

Titeln har uppdaterats i enlighet med gällande redaktionella regler.

Hänvisningarna till Inao och generaldirektoratet för konkurrens, konsumentfrågor och bedrägeribekämpning (DGCCRF) har uppdaterats.

Den standardpunkt som hänvisar till gällande bestämmelser har lagts till.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Särskilda regler för märkning

Beskrivning

Detta kapitel har omarbetats för att fastställa att märkningen ska innehålla det registrerade namnet ”Maine-Anjou” och Europeiska unionens logotyp för skyddad ursprungsbeteckning i samma synfält. Märkningen ska även innehålla en särskild hänvisning till mognadslagringstiden.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Nationella krav

Beskrivning

I den punkt som ska kontrolleras när det gäller märkning har de lagstadgade kraven strukits.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Maine-Anjou”

Referensnummer: PDO-FR-0379-AM01 – 24.8.2026

1. **Namn**

”Maine-Anjou”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

02 – KÖTT OCH ÄTBARA SLAKTBIPRODUKTER

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Maine-Anjou” får endast användas för kylt nötkött – med undantag av tinat kylt nötkött – som uppfyller villkoren i denna produktspecifikation och som framställs av

— kor som är yngre än tio år och som har fått minst en kalv; slaktkropparna ska väga minst 380 kg,

— kastrerade handjur som är äldre än 30 månader; slaktkropparna ska väga minst 400 kg.

Slaktkropparna ska ha följande egenskaper:

— konformationsklass: E, U, R, O enligt klassificeringsskalan EUROP,

— fettansättningsgrad: 3 eller 4 enligt klassificeringsskalan EUROP.

Kännetecknande är att muskelmassan inte är så kompakt och att slaktkropparna är tunga.

Köttet är vackert marmorerat med en tillräcklig mängd intramuskulärt fett och en jämn fördelning av yttre och inre fett. Färgen är intensivt röd-orange. Köttet är mört och mycket saftigt.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

–

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

För att få rätt att använda den skyddade ursprungsbeteckningen måste köttet komma från djur som är födda, uppfödda och slaktade i det geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

–

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Utöver de uppgifter som krävs enligt bestämmelserna om märkning och presentation av livsmedel ska märkningen inbegripa följande i samma synfält:

— Produktens registrerade namn ”Maine-Anjou”.

— Europeiska unionens logotyp för skyddade ursprungsbeteckningar.

– Uppgiften ”Köttet ska mognadslagras under minst nio dagar från det att djuret slaktas till att köttet säljs till slutkonsumenten” när det gäller kött som ska grillas eller stekas, utom styckningsdelarna lägg, njurtapp och filé. Uppgiften ”Köttet ska mognadslagras under minst tio dagar från det att djuret slaktas till att köttet säljs till slutkonsumenten” när det gäller vakuumförpackat kött som ska grillas eller stekas, utom styckningsdelarna lägg, njurtapp och filé.

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

— Ille-et-Vilaine (35):

Kommuner som ingår i sin helhet: Chelun, Coësmes, Eancé, Grand-Fougeray, Martigné-Ferchaud, Pertre (Le), Thourie.

Kommuner som endast delvis ingår: Liffré, Vitré.

— Loire-Atlantique (44):

Kommuner som ingår i sin helhet: 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):

Kommuner som ingår i sin helhet: 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.

Kommuner som endast delvis ingår: Baugé-en-Anjou, Blaison-Saint-Sulpice, Brissac-Loire-Aubance, Doué-en-Anjou, Loire-Authion, Terranjou.

— Mayenne (53):

Kommuner som ingår i sin helhet: 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):

Kommun som endast delvis ingår: Alençon.

— Sarthe (72):

Kommuner som ingår i sin helhet: 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.

Kommuner som endast delvis ingår: Bernay-Neuvy-en-Champagne, Cherré-Au.

— Deux-Sèvres (79):

Kommuner som ingår i sin helhet: 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.

Kommuner som endast delvis ingår: Moncoutant-sur-Sèvre, Val-en-Vignes.

— Vendée (85):

Kommuner som ingår i sin helhet: 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.

Kommun som endast delvis ingår: Terval.

6. **Samband med det geografiska området**

Sammanfattning av sambandet

Uppfödningsområdet för boskapsrasen ”Rouge des prés” har till stor del kvar sin lokala prägel, och 87 % av Frankrikes besättning finns i rasens historiska ursprungsområde. Detta tyder på ett starkt samband mellan djuren och den naturliga och kulturella miljö där de föds upp.

Uppfödningsområdet utgör en särskild naturmiljö. Djurhållningsmetoderna för rasen ”Rouge des prés” har främst utvecklats i delar av Armorikanska massivet, där rasen förekommer i stort antal. Däremot påträffas rasen sällan i Parisbäckenet. Djurhållningssystemet har ett starkt samband med jordtyperna i Armorikanska massivet. Dessa kännetecknas framför allt av låga vattenreserver, vilket från juni och framåt ger upphov till grovt bete (*paillassons*) som huvudsakligen består av torrt, vissnat och gulnat gräs, vilket i sin tur ger ett grovt foder.

Sammanfattningsvis är det tydligt att det inte finns några gårdar med rasen ”Rouge des prés” i områden där jordarna har goda sommarreserver av användbart vatten, oavsett om det beror på att jordtypen är en annan (en övergång från den steniga, grunda och sura brunjorden i Armorikanska massivet till den djupa ler- och kalkjorden i Parisbäckenet) eller på olika nederbörds- och temperaturmönster.

Produktionssystemet för kött med beteckningen ”Maine-Anjou” bygger därför på den naturliga miljöns särskilda egenskaper och på följande faktorer:

— **Boskapsrasen ”Rouge des prés”**, med avelstekniska egenskaper som är anpassade till miljön:

  Den särskilda karaktären hos kött med beteckningen ”Maine-Anjou” har ett nära samband med rasen ”Rouge des prés”. Rasen kallades ”Maine-Anjou” fram till 2002, och produkten fick därför naturligt nog sitt anseende med detta namn. Det finns bevis som tyder på att produktens anseende, särskilt på La Villette-marknaderna i Paris, går över 60 år tillbaka. Det faktum att rasen aldrig har försvunnit från sitt ursprungsområde har bidragit till produktens anseende under detta namn.

För att bevara den skyddade ursprungsbeteckningen ”Maine-Anjou”, och för att säkerställa efterlevnaden av förordning (EEG) nr 2081/92, ändrades namnet på rasen från ”Maine-Anjou” till ”Rouge des prés” 2002.

De avelstekniska egenskaperna hos dessa djur (se bilderna i bilagan) förklarar deras förmåga att utnyttja det grova betet som är typiskt för regionen.

Djurhållningssystemet för denna ras skiljer sig från systemet för andra raser av am- och dikor genom att djuren främst betar under sommaren, till stor del på torra gräsmarker. Bete är fortfarande den viktigaste beståndsdelen i djurens kost.

Rasen vistas huvudsakligen utomhus. Vintrarna är relativt korta i produktionsområdet, och djurens härdighet gör att miljön kan användas även under svåra väder- och utfodringsförhållanden.

Djur av rasen ”Rouge des prés” kan tillgodogöra sig det grova fodret på bästa möjliga sätt, dels tack vare att de är stora, dels tack vare

— att de har förmåga att konsumera stora mängder foder,

— att de klarar av variationer i fodret och vid behov kan utnyttja sina fettreserver utan att detta påverkar den framtida kvaliteten på köttet, och

— att de snabbt börjar växa och återställa sina fettdepåer när utfodringsförhållandena är gynnsammare under våren och hösten.

Målet för djuruppfödarna när det gäller foder är att ge sina djur så mycket gräs de vill, oavsett form och kvalitet (ungt, näringsrikt gräs på våren, grovfoder på sommaren), samtidigt som annat foder minimeras.

För att uppnå detta väljer uppfödarna ut djur som kan nöja sig med sämre foder och utnyttja sina kroppsreserver under vissa tider av året.

Boskap av rasen ”Rouge des prés” går ner i vikt under sommar- och vintermånaderna (när deras foder huvudsakligen består av gräs eller grovt hö och lite eller inget kompletteringsfoder), men förvånande nog uppvisar de ändå en normal årlig tillväxt. Det verkar till och med som om denna viktminskning under vissa perioder är nödvändig för utvecklingen av skelett och muskler. I hjärtat av produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Maine-Anjou”, som kännetecknas av en tidig och betydande vattenbrist i betesmarkerna, uppvisar ”Rouge des prés” därför en betydande skelett- och muskelutveckling. Detta är inte fallet i områdets utkanter (där nederbörden är högre och det finns gott om näringsrikt foder), där djuren tenderar att vara lättare och mindre.

Det finns till och med en ”djurmodell” som är typisk för produktionsområdet ”Maine-Anjou”, vilket innebär att uppfödare av andra arter, till exempel får, svin och hästar, också eftersträvar djur som är fogliga och välbyggda. Detta tillvägagångssätt är ett tecken på ett starkt samband mellan egenskaperna hos en typ av djur, i detta fall ”Rouge des prés”, och dess levnadsmiljö.

— **Uppfödarnas kunnande**, som möjliggör ett nära band mellan miljön och boskapsbesättningen:

Det sätt på vilket gräsmarkerna förvaltas återspeglar en genuint pastoral livsstil. Kunskapen om de olika betesmarkernas produktionskapacitet över tid och användningen av metoder som gynnar betesresurserna gör att uppfödarna kan betrakta begränsningarna i miljön som något som boskapen av rasen ”Rouge des prés” kan dra nytta av med tanke på deras förmåga att stå emot variationer i fodertillgången utan att det påverkar deras framtida tillväxt.

Tack vare sina kunskaper kan uppfödarna av rasen ”Maine-Anjou” utnyttja regionens betesmarker på bästa sätt. Uppfödare av nötkreatur för produktion av kött med beteckningen ”Maine-Anjou” har alltid varit noga med att använda så få insatsvaror som möjligt på sina gårdar. Detta system har traditionellt sett varit självförsörjande och ekonomiskt av historiska orsaker: Delbrukare ansvarade för djurhållningen, men deras ekonomiska resurser var begränsade. De var därför ovilliga att ådra sig betydande utgifter och efterfrågade djur som kunde göra det bästa av sin miljö. Nötkreaturen måste därför äta gräs, i den utsträckning det är möjligt genom bete, annars i form av skördat foder. Följaktligen måste jordbrukarna ha en god förståelse för sin miljö och en hög nivå av tekniskt expertkunnande när det gäller betesmetoder.

Att låta nötkreaturen beta under torrsäsongen är väl genomtänkt: Djuren utfodras med stående foder som härrör från efterslåtter av hö och ofullständigt vårbete på långvariga tillfälliga betesmarker eller naturliga gräsmarker. Om gården har tillgång till våta gräsmarker i låglänta områden används de främst för sommarbete. Detta visar uppfödarnas förmåga att skapa resurser i form av sommarfoder, dels genom att skifta mellan bete och slåtter under våren, dels genom att använda olika typer av betesmarker.

De särskilda förhållandena, dvs. jordmånen och det relativt torra klimatet med tidig torka, är inget problem utan ses snarare som ett förhållande som den aktuella boskapsrasenen är särskilt lämpad för.

Det övergripande systemet för uppfödning av nötkreatur som är avsedda för produktion av kött med beteckningen ”Maine-Anjou” avgör hur marken används och förvaltas, så till den grad att man kan tala om ett ”Maine-Anjou”-jordbrukssystem i ett ”Maine-Anjou”-landskap (se bilderna i bilagorna), som kännetecknas av

— ett halvöppet landskap,

— en stor areal gräsmark för sommarbete,

— en blandning av kuperade ängar och våta ängar i låglänta områden,

— platåer planterade med spannmålsgrödor,

— en grön och frodig miljö med många träd och häckar.

Faktum är att man utifrån dessa särskilda förhållanden, dvs. jordmånen och det relativt torra klimatet med tidig torka, har skapat ett uppfödningssystem som kombinerar en lokal ras med stora djur med uppfödarnas kunskap när det gäller att förvalta resurserna och när det gäller hanteringen av djuren. Resultatet är en unik och välrenommerad produkt – kött med beteckningen ”Maine-Anjou”.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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