

## AUTRES ACTES

## COMMISSION

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2008/C 307/11)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

## RÉSUMÉ

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006****«MAINE-ANJOU»****N° CE: FR/PDO/0379/17.09.2004****AOP ( X ) IGP ( )**

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

**1. Service compétent de l'État membre:**

Nom: Institut National de l'Origine et de la Qualité  
Adresse: 51, rue d'Anjou  
F-75008 Paris  
Tél.: (33-1) 538 980 00  
Fax: (33-1) 422 557 97  
E-mail: info@inao.gouv.fr

**2. Groupement:**

Nom: Syndicat de défense de la viande «Maine-Anjou»  
Adresse: 36, avenue de Razilly  
BP 339  
F-53203 Château Gontier Cedex  
Tél.: (33-2) 430 722 94  
Fax: (33-2) 430 780 48  
E-mail: upra-maine-anjou@unimedia.fr  
Composition: producteurs/transformateurs ( X ) autres ( X )

(<sup>1</sup>) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

### 3. Type de produit:

Classe 1.1 — Viande (et abats) frais

### 4. Cahier des charges:

(résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006)

#### 4.1. Nom:

«Maine-Anjou»

#### 4.2. Description:

Viande bovine réfrigérée, à l'exception de la viande décongelée réfrigérée, de vaches âgées de moins de dix ans ayant vêlé au moins une fois ou de mâles castrés âgés de plus de 30 mois.

La carcasse des vaches pèse 380 kg minimum, celle des mâles 400 kg minimum.

Les carcasses répondent aux caractéristiques suivantes:

- conformation: E, U, R, O de la grille de classification EUROP,
- état d'engraissement: 3 ou 4 de la grille de classification EUROP.

Les carcasses se caractérisent par leur faible compacité musculaire et leur poids significativement supérieur.

La viande présente un beau persillé avec des dépôts suffisants de gras intramusculaire, une couleur homogène rouge intense, légèrement orangée, une bonne tendreté à la coupe et à l'attaque en bouche avec une jutosité élevée et stable en fin de bouche.

#### 4.3. Aire géographique:

L'aire géographique au sein de laquelle se déroulent la naissance, l'élevage et l'abattage des animaux s'étend aux territoires des communes suivantes des départements de l'Ille-et-Vilaine, de la Loire-Atlantique, du Maine-et-Loire, de la Mayenne, de la Sarthe, des Deux-Sèvres, de la Vendée et de l'Orne.

#### **Département d'Ille-et-Vilaine:**

Chelun, Coësmes, Eancé, Grand-Fougeray, Liffré (section AL, parcelles 6, 8, 12 à 14, 35, 268, 269, 272 à 274, 408 à 411, 435, 438, 440 à 442, 475 à 480, 501, 502 et 597 à 604), Martigné-Ferchaud, Pertre (Le), Thourie, Vitré (section K, parcelles 1, 2, 9 et 70 et section AW, parcelles 81 à 86, 154 à 156, 268, 295 et 296).

#### **Département de Loire-Atlantique:**

Abbaretz, Ancenis, Anetz, Belligné, Boissière-du-Doré (La), Bonnoeuvre, Boussay, Cellier (Le), Chapelle-Blain (La), Chapelle-Saint-Sauveur (La), Châteaubriant, Couffé, Derval, Erbray, Fercé, Fresne-sur-Loire (Le), Gétigné, Grand-Auverne, Issé, Jans, Joué-sur-Erdre, Juigné-des-Moutiers, Landreau (Le), Ligné, Louisfert, Lusanger, Maumusson, 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), Rouge, Rouxière (La), Ruffigné, Saint-Aubin-des-Châteaux, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Saint-Julien-de-Vouvantes, Saint-Mars-la-Jaille, Saint-Sulpice-des-Landes, Saint-Vincent-des-Landes, Sion-les-Mines, Soudan, Soulvache, Teillé, Touches (Les), Trans-sur-Erdre, Treffieux, Vallet, Varades, Villepot, Vritz.

#### **Département de Maine-et-Loire:**

Andard, Andigné, Andrezé, Angers, Angrie, Armaillé, Aviré, Aubigné-sur-Layon, Avrillé, Baracé, Beaucozé, Beaulieu-sur-Layon, Beaupréau, Beausse, Bécon-les-Granits, Bégrolles-en-Mauges, Béhuard, Bohalle (La), Boissière-sur-Èvre (La), Botz-en-Mauges, Bouchemaine, Bouillé-Ménard, Bourg-d'Iré (Le), Bourg-l'Évêque, Bourgneuf-en-Mauges, Bouzillé, Brain-sur-l'Authion, Brain-sur-Longuenée, Briollay, Brissarthe, Candé, Cantenay-Epinard, Carbay, Cernusson, Cerqueux (Les), Cerqueux-sous-Passavant (Les), Challain-la-Potherie, Chalonnnes-sur-Loire, Chambellay, Champigné, Champ-sur-Layon (Le),

Champteussé-sur-Baconne, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanteloup-les-Bois, Chanzeaux, Chapelle-du-Genêt (La), Chapelle-Hullin (La), Chapelle-Rousselin (La), Chapelle-Saint-Florent (La), Chapelle-Saint-Laud (La), Chapelle-sur-Oudon (La), Châteauneuf-sur-Sarthe, Châtellais, Chaudfonds-sur-Layon, Chaudron-en-Mauges, Chaussaire (La), Chavagnes, Chazé-Henry, Chazé-sur-Argos, Cheffes, Chemillé, Chemiré-sur-Sarthe, Chenillé-Changé, Cherré, Cholet, Clefs, Cléré-sur-Layon, Combrée, Concourson-sur-Layon, Contigné, Cornuaille (La), Coron, Corzé, Cossé-d'Anjou, Daguinière (La), Daumeray, Denée, Doué-La-Fontaine, Drain, Durtal, Ecouflant, Ecuillé, Etriché, Faye-d'Anjou, Faveraye-Machelles, Feneu, Ferrière-de-Flée (La), Fief-Sauvin (Le), Fosse-de-Tigné, Freigné, Fuilet (Le), Gené, Gesté, Grez-Neuville, Grugé-l'Hopital, Hôtellerie-de-Flée (L'), Huillé, Ingrandes, Jaille-Yvon (La), Jallais, Jubaudière (La), Juigné-sur-Loire, Jumellière (La), Juvardeil, Landemont, Lézigné, Lion-d'Angers (Le), Liré, Loiré, Longeron (Le), Louroux-Béconnais (Le), Louvaines, Marans, Marcé, Marigné, Marillais (Le), Martigné-Briand, Maulévrier, May-sur-Evre (Le), Mazières-en-Mauges, Meignanne (La), Melay, Membrolle-sur-Longuenée (La), Mesnil-en-Vallée (Le), Miré, Montfaucon, Montguillon, Montigné-sur-Moine, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Montreuil-Juigné, Montreuil-sur-Loir, Montreuil-sur-Maine, Montrevault, Morannes, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Neuvy-en-Mauges, Noëllet, Noyant-la-Gravoyère, Nuaiillé, Nueil-sur-Layon, Nyoiseau, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, Pin-en-Mauges (Le), Plaine (La), Plessis-Grammoire (Le), Plessis-Macé (Le), Poitevineière (La), Pommeraye (La), Ponts-de-Cé (Les), Possonnière (La), Pouancé, Pouëze (La), Prévrière (La), Pruillé, Puiset-Doré (Le), Querré, Rablay-sur-Layon, Renaudière (La), Rochefort-sur-Loire, Romagne (La), Roussay, Saint-André-de-la-Marche, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Augustin-des-Bois, Saint-Barthélemy-d'Anjou, Saint-Christophe-du-Bois, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Clément-de-la-Place, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Gardes, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Jean-de-la-Croix, Saint-Jean-de-Linières, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Lambert-la-Potherie, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Léger-des-Bois, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Lézin, Saint-Macaire-en-Mauges, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Michel-et-Chanveaux, Saint-Paul-du-Bois, Saint-Philbert-en-Mauges, Saint-Pierre-Montlimart, Saint-Quentin-en-Mauges, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sauveur-de-Flée, Saint-Sauveur-de-Landemont, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Christine, Sainte-Gemmes-d'Andigné, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Salle-de-Vihiers (La), Salle-et-Chapelle-Aubry (La), Sarrigné, Savennières, Sceaux-d'Anjou, Segré, Séguinière (La), Seiches-sur-le-Loir, Soeudres, Somloire, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Soulaire-et-Bourg, Tancoigné, Tessoualle (La), Thorigné-d'Anjou, Thouarcé, Tigné, Tillières, Torfou, Tourlandry (La), Toutlemonde, Trélazé, Tremblay (Le), Trémentines, Tremont, Valanjou, Varenne (La), Vauchrétien, Verchers-sur-Layon (Les), Vergonnes, Vern-d'Anjou, Vezins, Vihiers, Villedieu-la-Blouère, Villemoisan, Villevêque, Yzernay.

### Département de la Mayenne:

Ahuillé, Alexain, Ampoigné, Andouillé, Argenton-Notre-Dame, Argentré, Aron, Arquenay, Assé-le-Béranger, Astillé, Athée, Azé, Baconnière (La), Bais, Ballée, Ballots, Bannes, Bazoge-Montpinçon (La), Bazouge-de-Chemeré (La), Bazouge-des-Alleux (La), Bazougers, Beaulieu-sur-Oudon, Beaumont-Pied-de-Boeuf, Belgeard, Bierné, Bignon-du-Maine (Le), Bigottière (La), Blandouet, 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, Chammes, Champgénéteux, Changé, Chapelle-Anthenaise (La), Chapelle-au-Riboul (La), Chapelle-Craonnaise (La), Chapelle-Rainsouin (La), Château-Gontier, Châtelain, Châtres-la-Forêt, Chemazé, Chémeré-le-Roi, Chérancé, Commer, Congrier, Cosmes, Cossé-en-Champagne, Cossé-le-Vivien, Coudray, Courbeville, Craon, Croixille (La), Cropte (La), Daon, Denazé, Deux-Évailles, Entrammes, Épineux-le-Seguain, Évron, Fontaine-Couverte, Forcé, Fromentières, Gastines, Genest-Saint-Isle (Le), Gennes-sur-Glaize, Gesnes, Gravelle (La), Grazay, Grez-en-Bouère, Ham (Le), Hambers, Hardanges, Houssay, Huisserie (L'), Izé, Jublains, Juvigné, Laigné, Laubrières, Launay-Villiers, Laval, Livet, Livré, Loigné-sur-Mayenne, Loiron, Longuefuye, 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, Montourtier, Montsûrs, Moulay, Neau, Niaffes, Nuillé-sur-Vicoïn, Olivet, Origné, Parné-sur-Roc, Peuton, Pommerieux, Port-Brillet, Préaux, Quelaines-Saint-Gault, Renazé, Roë (La), Rouaudière (La), Ruillé-Froid-Fonds, Ruillé-le-Gravelais, Sacé, Saint-Aignan-sur-Roë, Saint-Berthevin, Saint-Brice, Saint-Cénére, Saint-Charles-la-Forêt, Saint-Christophe-du-Luat, Saint-Cyr-le-Gravelais, Saint-Denis-d'Anjou, Saint-Denis-du-Maine, Saint-Erblon, Saint-Fort, Saint-Fraimbault-de-Prières, Saint-Georges-le-Flécharde, 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-Erve, Saint-Jean-sur-Mayenne, Saint-Laurent-des-Mortiers, Saint-Léger, Saint-Loup-du-Dorat, Saint-Martin-de-Connée, Saint-Martin-du-Limet, Saint-Michel-de-Feins, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Ouën-des-Toits, Saint-Ouën-des-Vallons, Saint-Pierre-la-Cour, Saint-Pierre-sur-Erve, Saint-Pierre-sur-Orthe, Saint-Poix, Saint-Quentin-les-Anges, Saint-Saturnin-du-Limet, Saint-Sulpice, Saint-Thomas-de-Courceriers, Sainte-Gemmes-le-Robert, Sainte-Suzanne, Saulges, Selle-Craonnaise (La), Senonnes, Simplé, Soulgé-sur-Ouette, Thorigné-en-Charnie, Torcé-Viviers-en-Charnie, Trans, Vaiges, Villiers-Charlemagne, Vimarcé, Voutré.

**Département de la Sarthe:**

Amné, Asnières-sur-Vègre, Auvers-le-Hamon, Auvers-sous-Montfaucon, Avesse, Avoise, Beaumont-sur-Sarthe, Bernay, Brains-sur-Gée, Brûlon, Chantenay-Villedieu, Chassillé, Chemiré-en-Charnie, Cherre (section D, parcelles 253 à 266, 269 à 273, 290, 291, 565, 705, 714), 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, Neuville-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.

**Département des Deux-Sèvres:**

Argenton-Château, Aubiers (Les), Boësse, Boismé, Bressuire, Bretignolles, Breuil-Bernard (Le), Breuil-sous-Argenton (Le), Cerizay, Chanteloup, Chapelle-Gaudin (La), Chiché, Cirière, Combrand, Coudre (La), Courlay, Etusson, Forêt-sur-Sèvre (La), Genneton, Massais, Mauléon, Moncoutant, Montravers, Moutiers-sous-Argenton, Moutiers-sous-Chantemerle, Nueil-sur-Argent, Petite-Boissière (La), Pin (Le), Saint-Amand-sur-Sèvre, Saint-André-sur-Sèvre, Saint-Aubin-du-Plain, Saint-Clémentin, Saint-Jouin-de-Milly, Saint-Maurice-la-Fougereuse, Saint-Pierre-des-Echaubrognes, Sanzay, Ulcot, Voultegon.

**Département de la Vendée:**

Breuil-Barret, Chambretau, Châtaigneraie (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, Tardière (La), Tiffauges, Treize-Vents, Verrie (La).

**Département de l'Orne:**

Alençon (section CA, parcelles 76, 77 et 84).

**4.4. Preuve de l'origine:**

Chaque opérateur est recensé au travers d'une déclaration d'aptitude souscrite auprès de l'INAO.

Les éleveurs tiennent à jour un registre dénommé «Inventaire des animaux de l'exploitation».

Les transporteurs et les ateliers d'abattage tiennent à jour un registre d'entrées et de sorties permettant d'identifier la provenance et la destination des bovins, des carcasses ou de la viande.

Ces registres visés ci-dessus sont tenus à la disposition des agents chargés du contrôle.

Les éleveurs doivent également effectuer une déclaration de mise en finition pour chaque animal, 60 jours au plus tard avant la date prévisionnelle de son abattage.

Au cours de sa période de finition, le bovin fait l'objet d'un examen afin de s'assurer qu'il présente une morphologie compatible avec l'obtention des poids minimums des carcasses et de l'état d'engraissement exigées pour l'appellation.

L'identification des carcasses conformes au cahier des charges de l'appellation est effectuée par l'apposition de la mention «Maine-Anjou» sur le faux-filet, le gîte, l'épaule, le caparaçon de chaque demi-carcasse.

La carcasse et les pièces de découpe qui en résultent sont accompagnées d'une étiquette qui assure l'identification de la viande.

Les carcasses identifiées en AOP «Maine-Anjou» font l'objet d'un examen organoleptique par sondage vérifiant qu'elles présentent les caractéristiques demandées par le cahier des charges de l'appellation.

#### 4.5. Méthode d'obtention:

Les animaux doivent être nés, élevés et abattus dans l'aire géographique précisée au point 4-3.

##### Race

Les bovins sont de race «Rouge des prés». Les animaux présentant une hypertrophie musculaire sont exclus. Le père de l'animal doit être un taureau inscrit au livre généalogique de la race «Rouge des prés» au titre de l'origine.

En cas de recours à l'insémination artificielle, le taureau doit être autorisé en insémination.

##### Élevage des animaux

Les animaux doivent être nés, élevés et engraisés sur la même exploitation. Toutefois, les achats de jeunes animaux peuvent être réalisés sous réserve que:

- les femelles soient présentes de façon continue sur l'exploitation dans laquelle est réalisée la finition au moins 12 mois finition comprise,
- les mâles soient présents de façon continue sur l'exploitation dans laquelle est réalisée la finition au plus tard à l'âge de 12 mois.

##### Utilisation de l'espace pastoral et chargement

La superficie des prairies exploitée pour l'alimentation de l'ensemble des bovins ou équivalent de l'exploitation est au minimum de 0,7 hectare pour chaque mâle castré de plus de 24 mois et d'un hectare pour chaque vache suitée. On entend par vache suitée une vache et sa descendance n'ayant pas vêlé.

##### Alimentation

Les animaux doivent pâturer au minimum entre le 15 mars et le 15 novembre. En cas de conditions climatiques exceptionnelles, des dérogations à cette durée minimale peuvent être accordées.

Jusqu'à la période de finition, les compléments protéiques et énergétiques sont distribués en quantité journalière limitée à 3 kg maximum. Durant cette période, la distribution à volonté d'ensilage de maïs est interdite.

Au cours de la période de finition, qui s'étend au minimum sur deux mois avant l'abattage, les animaux reçoivent une alimentation à base d'herbe fraîche, de foin et des compléments énergétiques et protéiques. Durant cette période, la distribution d'ensilage est interdite.

Durant la période de finition, les aliments énergétiques et protéiques distribués en complément de l'herbe et du foin sont composés d'au moins trois matières premières. Ces éléments sont distribués sous une forme qui permet leur identification. La quantité de complément distribuée chaque jour est comprise entre 0,5 et 1,7 % du poids vif de l'animal.

Les éleveurs doivent tenir à la disposition des agents de contrôle des factures d'achat de ces végétaux et de ces aliments complémentaires, mentionnant les quantités et l'origine, ainsi que les étiquettes représentant l'intitulé exact de l'aliment complémentaire.

##### Transport et abattage

Durant les 48 heures qui précèdent l'abattage, les animaux sont préparés dans un lieu abondamment paillé et ne reçoivent aucune nourriture autre que du foin et de l'eau.

La manipulation des animaux est réalisée de manière à minimiser les facteurs susceptibles de leur causer du stress et d'influencer la qualité du produit final. Leur durée de transport ne doit pas dépasser six heures entre le début du chargement et la fin du déchargement à l'abattoir.

Les animaux sont abattus en séquence continue dans un délai maximum de trois heures après la fin du déchargement et assommés dans les cinq secondes qui suivent leur entrée dans le piège d'abattage.

L'éviscération est effectuée avec un ensachage ou ligature de l'oesophage et de l'anus.

Le douchage des carcasses est interdit.

Les carcasses sont fendues avec une scie à ruban et accompagnées de l'oreille sur laquelle est agrafée la boucle d'identification de l'animal, jusqu'à la réalisation de la pesée fiscale.

Seules les carcasses classées 3 ou 4 selon les classes d'état d'engraissement du catalogue EUROP sont retenues pour l'appellation.

Les carcasses subissent une période de ressuage permettant d'obtenir une température à cœur entre 10 et 15 °C dix heures après l'abattage, et inférieure ou égale à 7 °C 48 heures après l'abattage.

Les quartiers arrières font l'objet de 4 jours minimum de maturation sur os.

#### 4.6. Lien:

L'aire de production «Maine-Anjou» est caractérisée par des sols développés sur le Massif Armoricaïn disposant d'une faible réserve en eau et par un climat de type océanique dégradé marqué par un déficit hydrique estival important, à l'origine de prairies «paillassons» constituées d'herbes essentiellement jaunes, sénescentes ou lignifiées productrices de fourrages grossiers.

Le système de production de la viande «Maine-Anjou» s'articule autour des particularités du milieu, des caractéristiques zootechniques de la race «Rouge des près» et des techniques pastorales.

La «Rouge des près» par son grand format utilise au mieux les fourrages grossiers de la zone:

- par sa capacité d'ingestion élevée,
- par sa capacité à supporter les variations d'alimentation en mobilisant une part importante de ses réserves corporelles sans conséquences néfastes sur ses performances zootechniques futures,
- par sa capacité rapide à reprendre sa croissance ou à reconstituer ses réserves corporelles.

Il existe ainsi un «modèle animal», propre à la zone de production «Maine-Anjou», qui conduit l'éleveur à sélectionner des animaux valorisant au mieux les fourrages pauvres et qui mobilisent fortement leurs réserves corporelles à certaines périodes de l'année.

Les animaux vivent essentiellement à l'extérieur, le pâturage étant la composante majeure de leur alimentation. La maîtrise pastorale des éleveurs permet de créer des ressources fourragères d'été, d'une part par l'alternance du pâturage et du fauchage au printemps, d'autre part par la diversité des types de surfaces herbagères utilisées.

Ainsi, les particularités du milieu liées à la nature des sols et du climat assez sec qui conduisent à un déficit hydrique précoce ne sont pas vécues comme une contrainte dont il faut s'affranchir, mais plutôt comme une situation à laquelle l'animal est particulièrement adapté.

En résumé, sur ce milieu particulier lié à la nature des sols et du climat assez sec qui conduisent à un déficit hydrique précoce, s'est mis en place un système d'élevage spécifique alliant une race locale rustique et de grand format, un savoir faire des éleveurs associant la gestion spatiale et temporelle des ressources et une connaissance fine du troupeau à l'origine d'un produit singulier, la viande «Maine-Anjou» unanimement reconnue.

#### 4.7. Structures de contrôle:

Nom: Institut National de l'Origine et de la Qualité

Adresse: 51, rue d'Anjou  
F-75008 Paris

Tél.: (33-1) 538 980 00

Fax: (33-1) 422 557 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

Nom: DGCCRF

Adresse: 59, boulevard Vincent Auriol  
F-74703 Paris Cedex 13

Tél.: (33-1) 448 717 17

Fax: (33-1) 449 730 37

E-mail: —

#### 4.8. *Étiquetage:*

Le faux-filet, le gîte, l'épaule, le caparaçon de chaque demi-carcasse sont identifiées par un tampon portant la mention «Maine-Anjou».

La carcasse et les pièces de découpe sont accompagnées d'une étiquette précisant:

- le nom de l'appellation,
  - la mention «A.O.C.» ou «appellation d'origine contrôlée»,
  - le numéro national d'identification de l'animal ou le numéro de tuerie,
  - le numéro d'exploitation de l'éleveur,
  - le nom- l'adresse de l'abattoir et son numéro d'agrément,
  - la date d'abattage,
  - pour les viandes à griller ou à rôtir, exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet, la mention «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»,
  - pour les viandes à griller et à rôtir conditionnées sous vide, exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet, la mention «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».
-