

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Bejegyzés iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2008/C 307/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

AZ 510/2006/EK RENDELET

„MAINE-ANJOU”

EK-szám: FR/PDO/0379/17.09.2004

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam illetékes szerve:

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

2. Csoportosulás:

Név: Syndicat de défense de la viande «Maine-Anjou»
Cím: 36, avenue de Razilly
BP 339
F-53203 Château Gontier Cedex
Tel.: (33-2) 430 722 94
Fax: (33-2) 430 780 48
E-mail: upra-maine-anjou@unimedia.fr
Összetétel: Termelők/Feldolgozók (X) Egyéb (X)

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

3. A termék típusa:

1.1. osztály – Friss hús (és belsőségek)

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Név:

„Maine-Anjou”

4.2. Leírás:

10 évesnél fiatalabb, legalább egy alkalommal ellett tehenek vagy 30 hónaposnál idősebb, ivartalanított hímivarú szarvasmarhák hűtött húsa a hűtött felolvasztott marhahús kivételével.

A tehen vágott testének súlya minimum 380 kg, a bikáé minimum 400 kg.

A vágott testnek az alábbi jellemzőknek kell megfelelnie:

- izmoltság: EUROP osztályozási rendszer „E”, „U”, „R”, „O” jelzésű osztálya,
- faggyúság: EUROP osztályozási rendszer 3-as vagy 4-es osztálya.

A vágott test sajátossága a csekély izomtömörség és a jelentősen nagyobb súly.

A hús zsírszálakkal szépen át van szőve, elegendő izombeli zsírlerekkel rendelkezik, egyenletesen élénkvrös, kissé narancssárgába hajló színű, vágva és szájba véve kellően lágy, lenyelve a lédúság erős és tartós érzetét kelti.

4.3. Földrajzi terület:

Az állatok születésének, tenyésztésének és levágásának földrajzi területe Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique, Maine-et-Loire, Mayenne, Sarthe, Deux-Sèvres, Vendée és Orne megye alábbi településeinek területére terjed ki.

Ille-et-Vilaine-megye:

Chelun, Coësmes, Eancé, Grand-Fougeray, Liffre (AL szekció, 6, 8, 12–14, 35, 268, 269, 272–274, 408–411, 435, 438, 440–442, 475–480, 501, 502 és 597–604 sz. parcella), Martigné-Ferchaud, Pertre (Le), Thourie, Vitre (K szekció, 1, 2, 9 és 70 sz. parcella és AW szekció, 81–86, 154–156, 268, 295 és 296 sz. parcella).

Loire-Atlantique-megye:

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.

Maine-et-Loire-megye:

Andard, Andigné, Andrezé, Angers, Angrie, Armaillé, Aviré, Aubigné-sur-Layon, Avrillé, Baracé, Beaucozéz, Beaulieu-sur-Layon, Beaupréau, Beausse, Bécon-les-Granits, Bégrolles-en-Mauges, Béhuard, Bohalle (La), Boissière-sur-Evre (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, Chalonnes-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, Concousson-sur-Layon, Contigné, Cornuaille (La), Coron, Corzé, Cossé-d'Anjou, Daguenière (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, Nuillé, Nueil-sur-Layon, Nyoiseau, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, Pin-en-Mauges (Le), Plaine (La), Plessis-Grammoire (Le), Plessis-Macé (Le), Poitevinère (La), Pommeraye (La), Ponts-de-Cé (Les), Possonnière (La), Pouancé, Pouéze (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.

Mayenne-megye:

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, Champgenêteux, Changé, Chapelle-Anthenaise (La), Chapelle-au-Riboul (La), Chapelle-Craonnaise (La), Chapelle-Rainsouin (La), Château-Gontier, Châtelain, Châtres-la-Forêt, Chemazé, Chéméré-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-Seguin, 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, Maisonnelles-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-Vicoin, 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-Prêtres, Saint-Georges-le-Fléchar, 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.

Sarthe-megye:

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 (D szekció, 253–266, 269–273, 290, 291, 565, 705, 714 sz. parcella), 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.

Deux-Sèvres-megye:

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-Echaubognes, Sanzay, Ulcot, Voultegon.

Vendée-megye:

Breuil-Barret, Chambreud, 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).

Orne-megye:

Alençon (CA szekció, 76, 77 és 84 sz. parcella).

4.4. A származás igazolása:

Egy képesítésről szóló nyilatkozat alapján minden gazdasági szereplőt nyilvántartásba vett az INAO (az eredetmegjelöléssel foglalkozó francia hivatal).

Valamennyi állattartó köteles vezetni és naprakészen tartani „Inventaire des animaux de l'exploitation” („A gazdaság állatainak jegyzéke”) címet viselő nyilvántartást.

A szállítóknak és a vágóüzemeknek naprakész nyilvántartást kell vezetniük a bemenő és a kimenő forgalomról, lehetővé téve a szarvasmarhák, a vágott testek és a húsok származási és rendeltetési helyének azonosítását.

A fent említett nyilvántartásokat az ellenőrzéssel megbízott tisztviselők rendelkezésére kell bocsátani.

Valamennyi állattartó köteles a tenyésztés befejezésére vonatkozó nyilatkozatot adni minden egyes állatra vonatkozóan legkésőbb az állat levágásának tervezett időpontja előtt 60 nappal.

A végső tenyésztési szakaszban a szarvasmarhát vizsgálat alá kell vonni, meggyőződve arról, hogy az állat testfelépítése alkalmas az eredetmegjelöléshez megkövetelt súlyt elérő és faggyúsággal rendelkező vágott test előállítására.

Az eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírásnak megfelelő vágott testek azonosítása úgy történik, hogy minden egyes vágott féltest esetében a hátszint, a felsált, a lapockát és a szegyet „Maine-Anjou” jelzéssel látják el.

A vágott testet és az abból származó húsrészeket olyan címkével kell ellátni, amely lehetővé teszi a hús eredetének azonosítását.

Az „AOP Maine-Anjou” jelzéssel azonosított vágott testeken szűrőpróbaszerű organoleptikus vizsgálatot kell végezni az eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírásban előírt jellemzők meglétének ellenőrzésére.

4.5. Az előállítás módja:

Az állatoknak a 4.3. pontban megjelölt földrajzi területen kell születniük, ott kell őket nevelni és levágni.

Faj

A szarvasmarhák a „Rouge des prés” fajtához tartoznak. Az izomtúltengésben szenvedő állatok ki vannak zárva. Az állat apjának a „Rouge des prés” fajta törzskönyvébe származására való tekintettel bejegyzett bikának kell lennie.

Mesterséges termékenyítéshez való folyamodás esetén a bikának termékenyítési engedéllyel kell rendelkeznie.

Állatok tenyésztése

Az állatokat abban a gazdaságban kell tartani és hizlalni, ahol születtek. Ugyanakkor fiatal állatok beszerzése lehetséges, feltéve, hogy:

- a nőivarú állatok folyamatosan jelen vannak abban a gazdaságban, ahol a tenyésztés befejezése történik legalább 12 hónapon keresztül a végső tenyésztési időszakot is beleértve,
- a hímivarú állatok folyamatosan jelen vannak abban a gazdaságban, ahol a tenyésztés befejezése történik legkésőbb 12 hónapos korban.

Állattenyésztési terület használata és terhelés

Az összes szarvasmarha takarmányozására szolgáló legelőknél, illetőleg a gazdaság ennek megfelelő területének 24 hónapnál idősebb, ivartalanított hímivarú állatonként minimum 0,7 hektárnak, szoptatós tehenenként 1 hektárnak kell lennie. Szoptatós tehenen a tehén és a még nem ellett utódja értendő.

Takarmányozás

Az állatoknak legalább március 15. és november 15. között legelniük kell. Rendkívüli időjárási körülmények esetén e minimális időtartam alól felmentés adható.

A végső tenyésztési időszakig legfeljebb napi 3 kg mennyiségben adhatók fehérje- és energiakiegészítők. Ez alatt az időszak alatt a silózott kukoricával való öletetés tilos.

A végső tenyésztési időszak alatt, amely minimum a levágást megelőző 2 hónapra terjed, az állatoknak friss fű, széna alapú takarmányt, valamint energia- és fehérjekiegészítőket kell kapniuk. Ez alatt az időszak alatt silózott takarmány adagolása tilos.

A végső tenyésztési időszak alatt a fű és a széna kiegészítéseképpen adagolt energia- és fehérjetakarmánynak legalább háromféle alapanyagból kell állnia. Ezeket olyan formában kell adagolni, hogy azonosításuk biztosítva legyen. A naponta adagolt kiegészítő takarmány mennyiségének az állat élősúlyának 0,5 és 1,7 %-a közöttinek kell lennie.

A tenyésztők kötelesek az ellenőrzéssel megbízott tisztviselők rendelkezésére bocsátani a növények és kiegészítő takarmányok mennyiségét és eredetét feltüntető beszerzési számlákat, valamint a kiegészítő takarmány pontos megnevezését feltüntető címkéket.

Szállítás és levágás

A levágást megelőző 48 óra alatt az állatokat bő mennyiségű szalmával ellátott helyen kell előkészíteni, és szénán és vízen kívül nem kapnak semmilyen más eledelt.

Az állatokat olyan módon kell kezelni, hogy a bennük stresszt kiváltó, valamint a végtermék minőségét befolyásoló tényezők minimálisra csökkenjenek. A szállításkor a berakodás kezdete és a vágóhídon történő kirakodás vége között eltelt idő nem lehet hosszabb hat óránál.

Az állatokat a kirakodás befejeződésétől számítva legfeljebb három órán belül, folyamatos ütemben kell levágni, és a vágóhídi csapdába lépésüket követő öt másodpercen belül el kell kábítani.

A zsigerezés a nyelőcső és a végbél becsomagolásával vagy kötözésével történik.

A vágott test zuhanyozása tilos.

A vágott testet láncfűrészszel kell széthasítani, és mellé kell tenni az állat azonosító gyűrűjét viselő fület, egészen az adóügyi mérlegelés elvégzéséig.

Kizárólag az EUROP osztályozási rendszer 3. illetve 4. faggyússági osztályba tartozó vágott testek.

A vágott testeket úgy kell szárítani, hogy az egész test középponti hőmérséklete a vágást követő 10 óra múlva 10–15 °C-ot, a vágást követő 48 óra múlva 7 °C-ot vagy annál alacsonyabb hőmérsékletet érjen el.

A hátsó negyedrészeket csonton kell érlelni legalább 4 napon keresztül.

4.6. Kapcsolat a földrajzi területtel:

A „Maine-Anjou” tenyésztési területet az Armorikai hegységben kialakult, alacsony vízkészlettel rendelkező talaj és jelentős nyári vízhiánnyal járó mérsékelt óceáni éghajlat jellemzi, amely főként sárga színű, elöregedett illetve elfásodott, szálastakarmányt termő füvekkel borított, „lábtörlőszerű” réteket alkot.

A „Maine-Anjou” hústermelő rendszer a környezet sajátosságai, a „Rouge des prés” fajta tenyésztéstechnikai és legeltetéstechnikai jellemzői köré szerveződik.

Robusztusságából adóan a „Rouge des prés” fajta hasznosítja legjobban a térség szálastakarmányát:

- nagyfokú táplálékfelvételi képessége révén,
- azon képessége révén, hogy testi tartalékainak jelentős részét igénybe véve elviseli a takarmányváltást, anélkül hogy ez későbbi tenyésztéstechnikai teljesítményét hátrányosan befolyásolná,
- valamint azért, hogy gyorsan képes újból fejlődésnek indulni, illetve testi tartalékait újrakepezni.

Ekképpen rendelkezésre áll egy olyan „állatkísérleti modell”, amely a „Maine-Anjou” termelési terület sajátja, és arra készíti az állattenyésztőt, hogy a szegényes takarmányt legjobban hasznosító és az év bizonyos időszakában testi tartalékait nagy mértékben igénybe vevő állatokat szelektáljon.

Az állatok főként a szabadban élnek, táplálékuk fő alkotóeleme a legelő. A tenyésztők legelőgazdálkodása biztosítja a nyári takarmánykészlet létrehozását egyrészt a váltott legelőgazdálkodással és a tavaszi kaszálással, másrészt a használt legelőfelületek sokszínűségével.

Így a talajviszonyokból és az éghajlat viszonylagos szárazságából adódó, korai vízhiánnyal járó környezeti sajátosságokat nem korlátként kell megélni, amelytől meg kell szabadulni, hanem olyan helyzetként, amelyhez az állat különösen jól alkalmazkodik.

Összefoglalva tehát megállapítható, hogy ebben különleges környezetben, amelynek talajviszonyai és viszonylag száraz éghajlata korai vízhiánnyal jár, olyan sajátos állattenyésztési rendszer alakult ki, amelyben ötvöződik egy helyi rusztikus és nagytestű faj, az állattenyésztők térbeli és időbeli erőforrás-gazdálkodási szakértelme, valamint egy egyedi terméket – az egyhangúlag elismert „Maine-Anjou” húst – adó állatállomány alapos ismerete.

4.7. Ellenőrző szerv:

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

Név: DGCCRF
Cím: 59, boulevard Vincent Auriol
F-74703 Paris Cedex 13
Tel.: (33-1) 448 717 17
Fax: (33-1) 449 730 37
E-mail: —

4.8. Címkézés:

Minden egyes vágott féltest esetében a hátszínt, a felsált, a lapockát és a szegyet „Maine-Anjou” jelölést viselő bélyegzéssel kell azonosítani.

A vágott testet és a húsrészeket olyan címkével kell ellátni, amely tartalmazza:

- az eredetmegjelölés nevét,
 - az „A.O.C.” rövidítést vagy az „appellation d’origine contrôlée” („oltalom alatt álló eredetmegjelölés”) kifejezést,
 - az állat nemzeti azonosító számát vagy a vágóhíd számát,
 - az állattenyésztő gazdaságának számát,
 - a vágóhíd nevét, címét és engedélyszámát,
 - a levágás időpontját,
 - a sütnivaló húsoknál – a vékony dagadó, a vastag dagadó és a felsál kivételével – a „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” („az állat levágásának időpontja és a végfelhasználónak történő kiskereskedelmi értékesítés közötti érlelési idő legalább 9 teljes nap”) megjegyzést,
 - a vákuumsomagolású sütnivaló húsoknál – a vékony dagadó, a vastag dagadó és a felsál kivételével – a „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” („az állat levágásának időpontja és a végfelhasználónak történő kiskereskedelmi értékesítés közötti érlelési idő legalább 10 teljes nap”) megjegyzést.
-