

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2008/C 307/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 510/2006**„MAINE-ANJOU”****Nr WE: FR/PDO/0379/17.09.2004****CHNP (X) CHOG ()**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Adres: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Telefon: (33-1) 538 980 00
Faks: (33-1) 422 557 97
e-mail: info@inao.gouv.fr

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Syndicat de défense de la viande «Maine-Anjou»
Adres: 36, avenue de Razilly
BP 339
F-53203 Château Gontier Cedex
Telefon: (33-2) 430 722 94
Faks: (33-2) 430 780 48
e-mail: upra-maine-anjou@unimedia.fr
Skład: Producenci/przetwórcy (X) Inni (X)

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.1 — Mięso świeże (i podroby)

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa

„Maine-Anjou”

4.2. Opis

Schłodzona wołowina, z wyjątkiem schłodzonego mięsa rozmrożonego, z krów w wieku poniżej dziesięciu lat, które co najmniej raz się wycieliły, lub z kastrowanych samców bydła w wieku poniżej 30 miesięcy.

Tusza z krów waży co najmniej 380 kg, tusza z samców waży co najmniej 400 kg.

Tusze wykazują następujące cechy charakterystyczne:

— uformowanie: E, U, R, O w skali klasyfikacji EUROP,

— stopień odtuszczenia: 3 lub 4 w skali klasyfikacji EUROP.

Tusze charakteryzują się słabą zwięzłością mięśniową i znacznie większą masą.

Mięso charakteryzuje się dobrą marmurkowatością z wystarczającymi złogami tłuszczu śródmięśniowego, jednolitą intensywnie czerwoną barwą z lekkim odcieniem pomarańczowym, odpowiednią kruchością przy krojeniu i jedzeniu oraz znaczną soczystością i trwałym posmakiem.

4.3. Obszar geograficzny

Obszar geograficzny, w którym odbywają się narodziny, chów i ubój zwierząt, obejmuje następujące gminy departamentów Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique, Maine-et-Loire, Mayenne, Sarthe, Deux-Sèvres, Vendée i Orne.

Departement Ille-et-Vilaine:

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

Departement 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.

Departement 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, 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, 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, Nuaillé, 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.

Departament 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, 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-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-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-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.

Departament 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 (sekcja D, działki 253 do 266, 269 do 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, Rouesse-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.

Departament 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, Étusson, 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.

Departament Vendée:

Breuil-Barret, Chambreaud, 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).

Departament Orne:

Alençon (sekcja CA, działki 76, 77 i 84).

4.4. Dowód pochodzenia

Każdy podmiot składa w INAO deklarację przydatności.

Hodowcy aktualizują wykaz zwany „wykazem zwierząt gospodarskich”.

Przewoźnicy i ubojnie aktualizują wykazy wejścia i wyjścia pozwalające identyfikować pochodzenie i przeznaczenie bydła, tusz lub mięsa.

Wykazy, o których mowa powyżej, pozostają do dyspozycji urzędników odpowiedzialnych za kontrolę.

Hodowcy muszą również złożyć oświadczenie o końcowym okresie opasania (*déclaration de mise en finition*) dla każdego zwierzęcia najpóźniej 60 dni przed przewidywaną datą jego uboju.

W trakcie końcowego okresu opasania bydło jest badane, aby skontrolować, że posiada morfologię zgodną z otrzymaniem minimalnej masy tuszy i stopnia otłuszczenia wymaganych do objęcia nazwą pochodzenia.

Identyfikacja tusz zgodnych ze specyfikacją nazwy odbywa się poprzez umieszczenie zapisu „Maine-Anjou” na połędwicy, udźcu, łopatce, pachwinie każdej półtuszy.

Tusza i pochodzące z niej części mięsa z rozbioru opatrzone są etykietą, która pozwala na identyfikację mięsa.

Tusze objęte CHOG „Maine-Anjou” są poddawane organoleptycznemu badaniu próbek sprawdzającemu, czy wykazują one cechy charakterystyczne wymagane przez specyfikację nazwy pochodzenia.

4.5. Metoda produkcji

Zwierzęta muszą być urodzone, utrzymywane i ubite na obszarze geograficznym określonym w pkt 4-3.

Rasa

Bydło rasy *Rouge des prés*. Wyklucza się zwierzęta z hipertrofią mięśniową. Ojcem zwierzęcia musi być byk wpisany z tytułu pochodzenia do księgi zwierząt hodowlanych rasy *Rouge des prés*.

W przypadku zastosowania sztucznego unasienniania byk musi być zatwierdzony do wykorzystania w sztucznym unasiennianiu.

Chów zwierząt

Zwierzęta muszą być urodzone, utrzymywane i tuczone w tym samym gospodarstwie. Jednakże można dokonywać zakupu młodych zwierząt, o ile:

- samice przebywały bez przerwy w gospodarstwie, w którym ma miejsce końcowy okres opasania, co najmniej 12 miesięcy włącznie z końcowym okresem opasania,
- samce przebywały bez przerwy w gospodarstwie, w którym ma miejsce końcowy okres opasania, najpóźniej w wieku 12 miesięcy.

Wykorzystanie i obciążenie pastwisk

Powierzchnia pastwisk wykorzystywana do żywienia wszystkich sztuk bydła lub sztuk przeliczeniowych w gospodarstwie wynosi co najmniej 0,7 hektara na każdego wykastrowanego samca w wieku powyżej 24 miesięcy oraz jeden hektar na każdą krowę z cielakiem. Przez „krowę z cielakiem” rozumie się krowę i jej potomstwo, które się nie wycieliło.

Żywienie

Zwierzęta powinny być wypasane przynajmniej między dniem 15 marca a dniem 15 listopada. W przypadku wystąpienia wyjątkowych warunków pogodowych można udzielić odstępstwa od tego okresu minimalnego.

Do końcowego okresu opasania podaje się suplementy białkowe i energetyczne w ilości dziennej maksymalnie 3 kg. W tym okresie podawanie kiszonki z kukurydzy na żądanie jest zabronione.

W końcowym okresie opasania, który obejmuje przynajmniej dwa miesiące przed ubojem, zwierzęta są żywione świeżą trawą, sianem oraz suplementami białkowymi i energetycznymi. W tym okresie podawanie kiszonki jest zabronione.

W końcowym okresie opasania pasze energetyczne i białkowe podawane jako uzupełnienie trawy i siana, składają się co najmniej z trzech surowców. Składniki te są podawane w formie umożliwiającej ich identyfikację. Ilość suplementu podawana każdego dnia wynosi od 0,5 do 1,7 żywej wagi zwierzęcia.

Hodowcy powinni przechowywać do dyspozycji urzędników organów kontroli faktury zakupu tych roślin i uzupełniających mieszanek paszowych, na których wskazane są ilości i pochodzenie, a także etykiety zawierające dokładną nazwę uzupełniającej mieszanki paszowej.

Transport i ubój

Podczas 48 godzin przed ubojem zwierzęta są przygotowywane w pomieszczeniu obficie wyłożonym słomą i nie otrzymują żadnego pożywienia oprócz siana i wody.

Ze zwierzętami należy obchodzić się w sposób ograniczający do minimum czynniki, które mogłyby spowodować stres i wpłynąć na jakość produktu końcowego. Czas trwania transportu nie powinien przekraczać sześciu godzin od rozpoczęcia załadunku do zakończenia wyładunku w ubojni.

Zwierzęta są poddawane ubojowi w ciągłej sekwencji w terminie maksymalnie trzech godzin od końca rozładunku i zabijane w ciągu pierwszych pięciu sekund po wejściu przez nie do kojca ubojowego.

Wypatroszenie odbywa się poprzez pakowanie w worki i związanie przełyku i odbytu.

Zabrania się mycia tusz.

Tusze są rozcinanane piłą taśmową, z pozostawionym uchem, na którym przypięty jest kolczyk identyfikacyjny zwierzęcia aż do przeprowadzenia ważenia w linii ubojowej.

Jedynie tusze sklasyfikowane w 3 lub 4 klasie odtuszczenia, zgodnie ze skalą klasyfikacji EUROP.

Tusze poddawane są schłodzeniu, które umożliwia osiągnięcie temperatury między 10 a 15 °C dziesięć godzin po uboju i niższej bądź równej 7 °C 48 godzin po uboju.

Ćwierćtusze tylne dojrzewają na kości przez co najmniej 4 dni.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

obszar produkcji „Maine-Anjou” charakteryzuje się glebą rozwiniętą w Masywie Armorykańskim z niewielkimi zapasami wody oraz łagodnym klimatem typu oceanicznego, ze znacznym letnim niedoborem wody; powodującym występowanie na nim łąk „słomianek” składających się głównie z żółtych, starzejących się, zdrewniałych traw, z których produkuje się pasze objętościowe.

System produkcji mięsa „Maine-Anjou” opiera się na cechach szczególnych środowiska, cechach zootechnicznych rasy *Rouge des prè*s oraz na technikach wypasu.

Jako że rasa *Rouge des prè*s jest rasą dużego formatu, optymalnie wykorzystuje pasze objętościowe obszaru dzięki:

- dużej zdolności spożycia,
- zdolności do radzenia sobie ze zmianami żywienia poprzez mobilizację znacznej części swoich rezerw ciała bez szkodliwych skutków dla przyszłych wyników zootechnicznych,
- zdolności szybkiego ponownego wzrostu lub szybkiego odtwarzania rezerw ciała.

Istnieje zatem „wzorcowe zwierzę”, właściwe dla obszaru produkcji „Maine-Anjou”, którym kieruje się hodowca przy dokonywaniu selekcji zwierząt optymalnie wykorzystujących ubogie pasze i znacznie mobilizujących swoje rezerwy ciała w niektórych okresach roku.

Zwierzęta przebywają głównie na zewnątrz, jako że ich żywienie polega głównie na wypasie. Wiedza hodowców dotycząca wypasania umożliwia im stworzenie letnich zasobów pasz, z jednej strony poprzez stosowanie przemiennie na wiosnę wypasu i koszenia, a z drugiej strony poprzez różnorodność rodzajów wykorzystywanych pastwisk.

Zatem cechy szczególne środowiska związane z rodzajem gleby i dość suchym klimatem, powodujące wczesny niedobór wody, nie są odbierane jako ograniczenie, które trzeba pokonać, ale raczej jako sytuacja, do której zwierzę jest szczególnie dostosowane.

Podsumowując, w tym szczególnym środowisku, związanym z rodzajem gleby i dość suchym klimatem, co powoduje wczesny niedobór wody, ustanowiono specjalny system chowu łączący lokalną odporną rasę dużego formatu, umiejętności hodowców w zakresie zarządzania zasobami w przestrzeni i czasie oraz specjalistyczną wiedzę dotyczącą stada, aby stworzyć wyjątkowy produkt, jakim jest powszechnie uznane mięso „Maine-Anjou”.

4.7. Organ kontrolny

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

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

Telefon: (33-1) 538 980 00

Faks: (33-1) 422 557 97

e-mail: info@inao.gouv.fr

Nazwa: DGCCRF

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

Telefon: (33-1) 448 717 17

Faks: (33-1) 449 730 37

e-mail: —

4.8. Etykietowanie

Polędwica, udziec, łopatka, pachwina każdej półtuszy są identyfikowane poprzez stempel z zapisem „Maine-Anjou”.

Tusza i pochodzące z niej części mięsa z rozbioru opatrzone są etykietą, która zawiera informacje takie jak:

- nazwa pochodzenia,
 - zapis „AOC” lub „appellation d'origine contrôlée”,
 - krajowy numer identyfikacyjny zwierzęcia lub numer rzeźni,
 - numer gospodarstwa hodowcy,
 - nazwa — adres ubojni wraz z jej numerem,
 - data uboju,
 - w przypadku mięsa do grillowania lub do pieczenia, z wyjątkiem cienkich i grubych przepon wołowych oraz polędwicy — zapis „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” (okres dojrzewania pomiędzy datą uboju zwierząt a datą sprzedaży detalicznej konsumentowi końcowemu wynosi minimum 9 pełnych dni),
 - w przypadku mięsa do grillowania lub do pieczenia pakowanych próżniowo, z wyjątkiem cienkich i grubych przepon wołowych oraz polędwicy — zapis „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” (okres dojrzewania pomiędzy datą uboju zwierząt a datą sprzedaży detalicznej konsumentowi końcowemu wynosi minimum 10 pełnych dni).
-