

21/12/2010

La Maine Anjou obtient l'appellation d'origine protégée (AOP)



Le règlement européen enregistrant l'appellation d'origine protégée «Maine Anjou» a été publié au Journal Officiel de l'Union Européenne du 17 décembre 2010. La Maine Anjou est une viande bovine de couleur rouge intense et homogène, qui présente un beau persillé.

La Maine Anjou se caractérise par sa jutosité importante et une bonne tendreté à la coupe.

Les bovins retenus pour la production de l'AOP Maine Anjou sont exclusivement issus de la race « Rouge des Prés ». Ils sont essentiellement élevés à l'extérieur, le pâturage constituant la composante majeure de leur alimentation.

La zone de production de l'AOP Maine Anjou s'étend sur 603 communes réparties sur les 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. Cette zone de production constitue le berceau de la race « Rouge des Prés » et se caractérise par des sols disposant d'une faible réserve en eau, ainsi que par un climat océanique. L'appellation d'origine protégée est l'équivalent européen de l'AOC et existe depuis 1992. L'AOP désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. Pour les producteurs, l'AOP garantit une protection de la dénomination « Maine Anjou » sur tout le territoire de l'Union Européenne.

Chiffres	clés	2010	:
-	207	éleveurs	
-	4	abatteurs	
-	1677	animaux commercialisés	en 2009