



CAHIER DES CHARGES

AOP MAINE ANJOU



En vigueur depuis 2004

TERRITOIRE

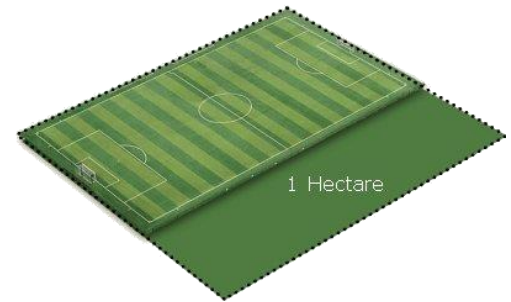
- 🌿 Animaux nés, élevés et abattus dans la zone AOP Maine Anjou

IDENTIFICATION ET REPRODUCTION

- 🌿 Elevage inscrit à l'Etat Civil Bovin
- 🌿 Taureaux utilisés en Insémination Artificielle (IA) ou en Monte Naturelle doivent être inscrit à l'Organisme de Sélection (OS)

CONDUITE DU TROUPEAU

- 🌿 1 Hectare par Vêlage (= 10 000m²) →



ALIMENTATION

- 🌿 Hors Période d'Engraissement
 - **Pâturage du 15 mars au 15 Novembre**
 - Maximum 3kg/jour/animal de concentrés énergétiques et protéiques
 - Ensilage à volonté interdit
- 🌿 Période d'Engraissement
 - **2 mois minimum**
 - Herbe fraîche, Foin ou Enrubannage et compléments énergétiques et protéiques
 - **Ensilage Interdit**
 - Aliment Finition : 3 matières visibles et identifiables, **Garanti Non OGM**

ANIMAUX PRETENDANT A L'AOP

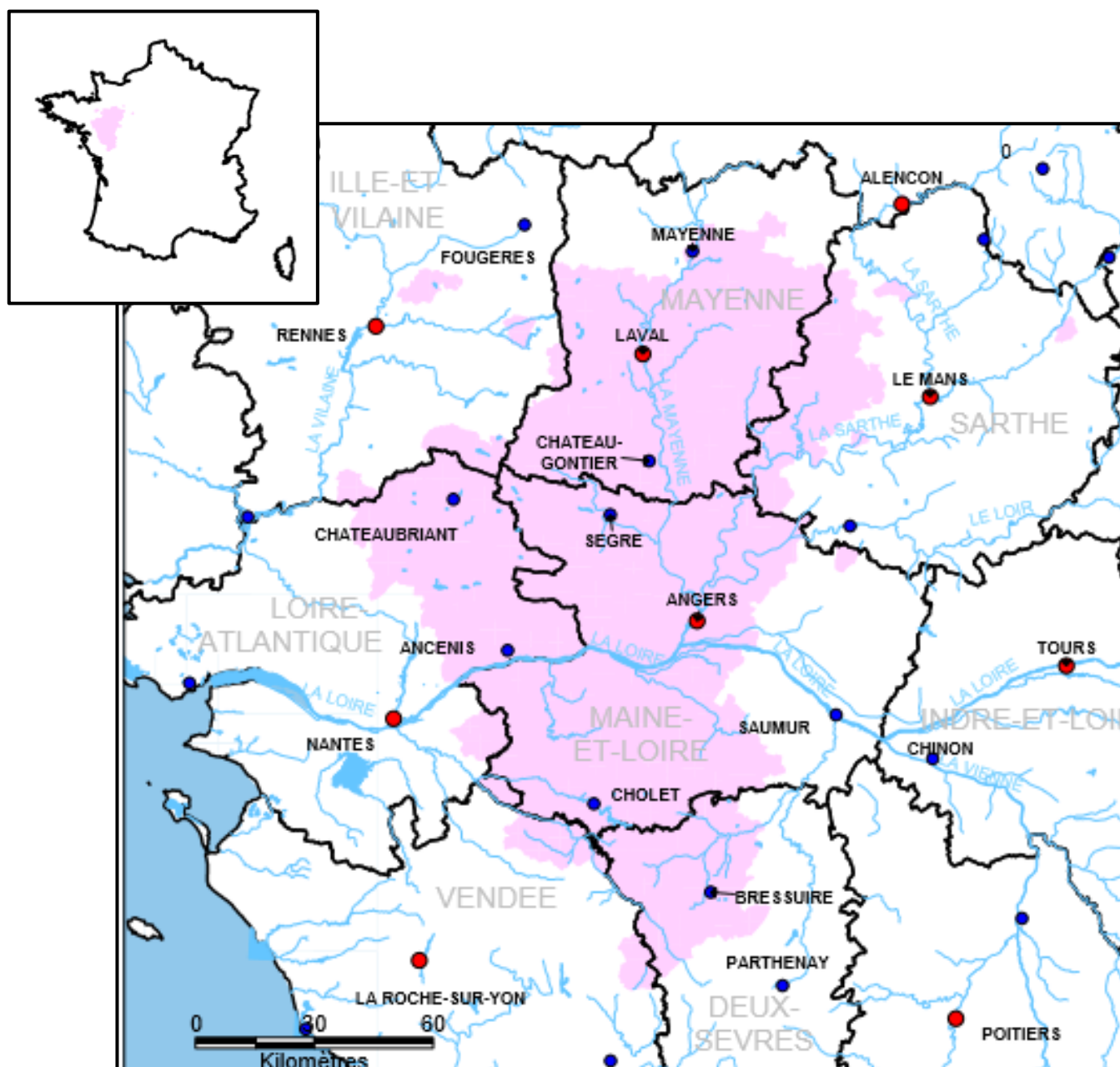
- 🌿 **Vache ayant vêlé au moins 1 fois**
- 🌿 **Vache de moins de 10 ans**
- 🌿 Poids à l'abattage ≥ 380 kg
- 🌿 Animaux présents depuis plus de 12 mois sur l'exploitation
- 🌿 Animaux présentant une hypertrophie musculaire sont exclus

QUALITE ORGANOLEPTIQUE DE LA VIANDE

- 🌿 Carcasse classée 3 ou 4 selon les classes d'engraissement du catalogue EUROP
- 🌿 Répartition homogène du gras externe et interne
- 🌿 Dépôts suffisants de gras intramusculaire : **Viande Persillée**
- 🌿 Une bonne **tendreté**
- 🌿 Une **couleur homogène rouge intense**, légèrement orangée.
- 🌿 4 jours minimum de maturation sur os des quartiers arrières

ZONE GEOGRAPHIQUE DE L'AOP MAINE ANJOU

En rose sur la carte ci-dessous



**Domaine
des Rues**
Viande de Maine-Anjou