



# CAHIER DES CHARGES

## AOP MAINE ANJOU



En vigueur depuis 2004

### TERRITOIRE

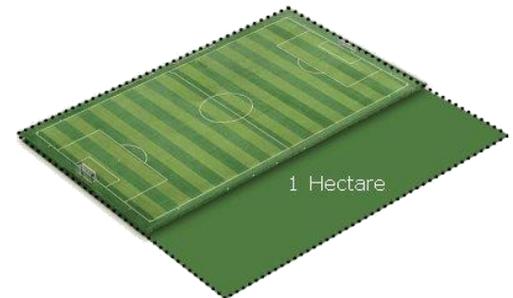
- 🌿 Animaux nés, élevés et abattus dans la zone AOP Maine Anjou

### 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 000m<sup>2</sup>) →



### 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

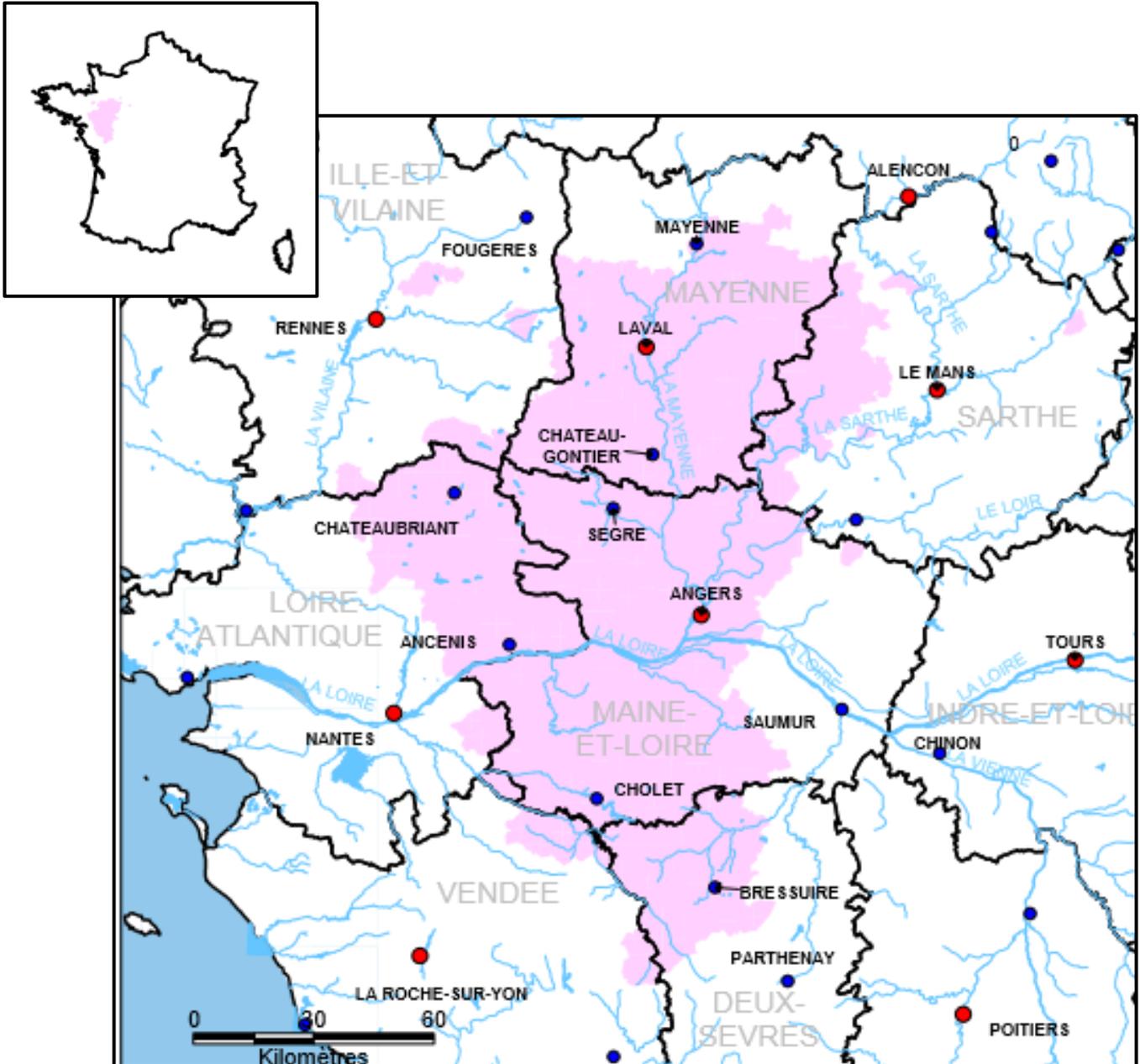
- 🌿 **Vache ayant vêlé au moins 1 fois**
- 🌿 **Vache de moins de 10 ans**
- 🌿 Poids à l'abattage ≥ 380 kg
- 🌿 Animaux présents depuis plus de 12 mois sur l'exploitation
- 🌿 Animaux présentant une hypertrophie musculaire sont exclus

### 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