



Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2023/163)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„Bœuf traditionnel de race Normande”

Nr UE: TSG-FR-02867 — 9.9.2022

1. **Nazwy, które mają być zarejestrowane**

„Bœuf traditionnel de race Normande”

2. **Typ produktu [zgodnie z załącznikiem xi]**

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby).

3. **Podstawy do rejestracji**

3.1. **Czy produkt**

- jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;
- jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

„Bœuf traditionnel de race Normande” to mięso uzyskane z wołu, tj. wykastrowanego samca rasy normandzkiej.

Jego produkcja wywodzi się z hodowli mlecznych, skąd następnie trafiła do gospodarstw hodowlanych, dzięki czemu uzyskano komplementarny chów, który umożliwia maksymalne wykorzystanie odległych lub nieuprawianych użytków zielonych.

Metoda chowu „Bœuf traditionnel de race Normande” opiera się na prostej i oszczędnej technice, która pozostała niezmienną od czasu II wojny światowej pomimo intensyfikacji systemów produkcji w latach 70. i wprowadzenia kiszonki z kukurydzy do systemów zielonki. Świadczą o tym liczne fragmenty publikacji z 1968 r., autorstwa geografa Armanda Frémonta, zatytułowanej „L'élevage en Normandie – Etude géographique”.

Metoda chowu polega na żywieniu kastrowanych samców rasy normandzkiej trawą na pastwisku przez co najmniej siedem miesięcy w roku i zielonką konserwowaną przez pozostałą część roku. Ten system hodowli umożliwia powolny wzrost zwierząt. W diecie „Bœuf traditionnel de race Normande” wyklucza się kiszonkę z kukurydzy i wszystkie pasze z organizmów zmodyfikowanych genetycznie. W wyniku kastracji zwierzę jest łagodne i wzrasta powoli, a jednocześnie sprzyja ona dobremu uformowaniu tuszy i marmurkowatości mięsa.

3.2. **Czy nazwa**

- określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu;
- jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu.

Nazwa „Bœuf traditionnel de race Normande” odróżnia mięso kastrowanych samców rasy normandzkiej od pozostałych mięs sprzedawanych pod nazwą ogólną „wołowina”. Większość mięsa jest wprowadzana do obrotu pod nazwą ogólną „wołowina”, pod warunkiem że pochodzi od dorosłego bydła (krowy mleczne lub krowy mamki przeznaczone do uboju, młode byki, jałówki).

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Dieta „Bœuf traditionnel de race Normande” opiera się na zielonce skarmianej na pastwisku i konserwowanej. Chów opiera się na określonej rasie i diecie, dzięki której zwierzęta rosną powoli, przy czym stosuje się naprzemiennie wypas na pastwisku przez co najmniej siedem miesięcy, a przez pozostałą część roku chów w oborze.

Rasa normandzka jest rasą mieszaną, którą można wykorzystywać zarazem do produkcji mleka i mięsa. Słynie z jakości mleka (sera i masła), długowieczności i odporności, tj. zdolności przystosowania się do chowu na wolnym wybiegu. Rasa jest również odporna na sezonowe zmiany warunków klimatycznych; może pozostawać na pastwisku przez cały rok oraz łatwo traci i przybiera na wadze (Le Liboux P., 1974 i „Patrimoine normand”, 2000). Pokrój bydła tej rasy i jakość mięsa są powszechnie cenione (panel komisji konkursowej „Gault et Millau”, 1992).

Tradycyjnie w gospodarstwach mlecznych bydła rasy normandzkiej zawsze hodowano woły, by wykorzystać odległe lub trudne w uprawie łąki, co dawało możliwość gospodarczego wykorzystania samców.

4. Opis

4.1. **Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)**

„Bœuf traditionnel de race Normande” to wołowina uzyskana z wykastrowanego samca rasy normandzkiej, podanego ubojowi w wieku od 30 do 48 miesięcy.

Rasa normandzka jest rasą mieszaną, cenioną ze względu na jej zdolność do produkcji mleka i mięsa.

Tusze klasyfikuje się co najmniej jako O= ze stopniem otluszczenia oznaczonym jako klasa 3 lub 4.

Minimalna masa wynosi 380 kg w przypadku tusz kategorii O+ i 410 kg dla tusz kategorii O=. Cechą szczególną tusz jest ich gruba okrywa tłuszczowa, z wyjątkiem udźca i łopatki.

Mięśnie klatki piersiowej i międzyżebrowe są poprzerastane tłuszczem, a mięso jest marmurkowane.

Mięso o głębokiej czerwonej barwie jest poprzerastane tłuszczem w kolorze orzecha laskowego.

4.2. **Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)**

Każdy podmiot zamierzający prowadzić działania w odniesieniu do całości lub części produkcji „Bœuf traditionnel de race Normande” ma obowiązek zgłosić się do stowarzyszenia.

Podmioty przechowują do wglądu indywidualną kartę identyfikowalności lub inny równoważny, możliwy do skomputeryzowania dokument, który towarzyszy każdemu zwierzęciu do momentu uboju, a także wszelkie dokumenty wymagane do kontroli.

Każdy podmiot, który wycofa roszczenie do gwarantowanej tradycyjnej specjalności „Bœuf traditionnel de race Normande”, informuje o tym stowarzyszenie, przesyłając mu wypełniony egzemplarz karty identyfikowalności zwierzęcia.

Roczna skrócona deklaracja produkcji zawiera:

- w przypadku rzeźni – liczbę i masę tusz oznaczonych jako GTS „Bœuf traditionnel de race Normande” w roku N-1;
- w przypadku hodowców –
 - o liczbę wołów wprowadzonych do obrotu jako GTS „Bœuf traditionnel de race Normande” w roku N-1;
 - o liczbę zwierząt hodowanych zgodnie ze specyfikacją dla GTS „Bœuf traditionnel de race Normande” w roku N.

Podmioty przesyłają deklarację stowarzyszeniu najpóźniej do dnia 28 lutego roku N.

4.2.1. *Zwierzę*

„Bœuf traditionnel de race Normande” oznacza samca rasy normandzkiej (kod rasy 56 dla obojga rodziców).

Kastrację przeprowadza się przed ukończeniem siedmiu miesięcy (210 dni). Do jej wykonywania wymagane jest znieczulenie lub analgezja.

W przypadku usuwania zawiązków rogów lub dehornizacji obowiązkowe są znieczulenie lub analgezja, a także dezynfekcja ran.

Hodowca prowadzi indywidualną kartę identyfikowalności każdego zwierzęcia zawierającą dane paszportu dla bydła wraz z numerem identyfikacyjnym gospodarstwa i datą kastracji zwierzęcia.

4.2.2. *Pasze dozwolone*

Zwierzęta spożywają paszę mleczną, paszę stanowiącą podstawową dawkę pokarmową, a także koncentraty i mieszanki paszowe uzupełniające.

Pasza mleczna:

W przypadku stosowania mleka w proszku składa się ona głównie z białek pochodzenia zwierzęcego.

Podstawowa dawka pokarmowa składa się:

- z trawy pastwiskowej, suszonej, w belach lub w postaci kiszonki (bez dodatku chemicznych środków konserwujących i o zawartości suchej masy powyżej 27 %);
- ze słomy zbożowej, słomy roślin wysokobiałkowych i roślin strączkowych;
- z lucerny suszonej, w belach lub w postaci kiszonki (o zawartości suchej masy powyżej 27 %);
- z buraków.

Zabronione jest stosowanie kiszonki z kukurydzy.

Pasze treściwe i suplementy diety to:

- ziarna zbóż i ich produkty pochodne: pszenica, jęczmień, owies, pszenżyto, kukurydza w postaci ziarna,
- meslin,
- granulowana lucerna,
- wysłodki buraczane,
- nasiona oleiste, owoce oleiste i ich produkty pochodne: rzepak, soja i len,
- nasiona roślin strączkowych i ich produkty pochodne: groch i bobik.

Dozwolone są minerały.

Mocznik i jego pochodne są zabronione.

Zabrania się stosowania dodatków pochodzenia zwierzęcego.

Pasze zawierające olej palmowy są zabronione.

W żywieniu stada w rozumieniu niniejszej specyfikacji dozwolone są wyłącznie rośliny, produkty uboczne i pasze pochodzące z produktów nietransgenicznych.

4.2.3. *Prowadzenie hodowli*

4.2.3.1. *Żywienie*

- Od pierwszego dnia do szóstego miesiąca włącznie

Zwierzę przeznaczone na „Bœuf traditionnel de race Normande” jest hodowane zgodnie z metodą prowadzenia chowu w systemie mlecznym polegającą na żywieniu mlekiem pełnym lub mlekiem w proszku oraz ewentualnie, przed odsadzeniem, dodatkiem zbożowym i paszowym.

W tym okresie ilość rozprowadzanych koncentratów wynosi maksymalnie 500 kg s.m. Mleko w proszku nie jest uwzględnione w tych obliczeniach.

— Od siódmego miesiąca do uboju

Wypas zwierząt przeznaczonych na „Bœuf traditionnel de race Normande” odbywa się na pastwisku przez co najmniej dwa pełne sezony letnie – po siedem miesięcy, w okresie między marcem a listopadem.

W okresie wypasu trawa stanowi podstawową paszę. Zwierzęta mogą otrzymywać paszę uzupełniającą w postaci paszy w belach, siana, słomy lub koncentratów, w zależności od wzrostu trawy.

Ogólna roczna obsada zwierząt na wypasanych obszarach wynosi co najmniej 30 arów na dużą jednostkę przeliczeniową inwentarza (DJP).

Hodowca prowadzi ewidencję wypasu na potrzeby rozróżnienia poszczególnych działek pod względem:

- indywidualnej liczby wypasanych na nich wołów,
- daty wejścia i wyjścia z pastwiska.

Zimą podstawowym pokarmem pozostaje trawa. „Bœuf traditionnel de race Normande” jest karmiony paszą na bazie trawy, która stanowi co najmniej 60 % suchej masy w podstawowej dawce pokarmowej.

Uzupełniające koncentraty paszowe mogą być podawane na pastwisku i w oborze.

Podstawowa dawka pokarmowa podawana wołom pochodzi w 80 % z gospodarstwa.

— Tucz końcowy

Faza tuczu końcowego jest ostatnim etapem przed ubojem – umożliwia udoskonalenie uformowania tuszy zwierząt. Może odbywać się w budynku lub na pastwisku, ponieważ jedną z cech rasy normandzkiej jest możliwość prowadzenia tuczu końcowego na użytkach zielonych.

W ciągu dwóch miesięcy przed ubojem można podawać uzupełniające koncentraty paszowe zawierające maksymalnie 250 kg s.m.

Hodowca aktualizuje indywidualną kartę identyfikowalności, na której umieszcza:

- datę rozpoczęcia tuczu
- minimalną datę uboju.

Całkowita ilość koncentratów podanych „Bœuf traditionnel de race Normande” od urodzenia do uboju wynosi maksymalnie do 1 500 kg s.m.

4.2.3.2. Pomieszczenia

Gdy woły znajdują się w budynku, mogą być trzymane w pomieszczeniach wolnostanowiskowych, na nagromadzonej ściółce (z wybiegiem lub bez), w stabilizowanej zagrodzie do zimowania lub w oborze uwięziowej.

W związku z tym pomieszczenia są wyłożone słomą w taki sposób, aby woły mogły utrzymać prawidłowy stan czystości, tj. strefy zabrudzenia sięgają nie wyżej niż do dolnej połowy uda, dolnej części brzucha i mostka.

Pojęcie czystości odnosi się zarówno do okresu letniego, jak i zimowego, zwłaszcza gdy zwierzęta przebywają na zewnątrz.

Zwierzęta muszą mieć w budynkach przestrzeń o wielkości co najmniej 6 m²/DJP. W przypadku zwierząt w wieku powyżej 36 miesięcy przestrzeń tę zwiększa się do 8 m²/DJP. Zwierzęta mają do dyspozycji 0,7 m/DJP przy korycie i co najmniej jedno miejsce na zwierzę w przypadku zagrody (drabiny paszowe, pręty ukośne itp.).

Zabrania się podłóg w pełni rusztowych.

Dozwolone jest przebywanie na świeżym powietrzu.

4.2.4. Ubój i cechy tusz

„Bœuf traditionnel de race Normande” jest poddawany ubojowi w wieku od 30 do 48 miesięcy. Jest to czas potrzebny zwierzętom na skorzystanie z co najmniej dwóch sezonów wypasu.

Czas między opuszczeniem gospodarstwa a ubojem zwierzęcia nie może przekraczać 24 godzin, jeśli zwierzę jest transportowane bezpośrednio z gospodarstwa, i 36 godzin, jeśli zwierzę przechodzi przez punkt sortowania zwierząt.

Aby zagwarantować dobrostan zwierzęcia, dopuszcza się wyłącznie ubój z ogłuszeniem.

Aby zapewnić wysoki poziom uformowania tuszy „Bœuf traditionnel de race Normande”, zgodnie z klasyfikacją „EUROPA”:

- minimalna masa tuszy sklasyfikowanych jako co najmniej O+ wynosi 380 kg;
- minimalna masa tuszy sklasyfikowanych jako co najmniej O= wynosi 410 kg.

Do objęcia GTS „Bœuf traditionnel de race Normande” kwalifikują się wyłącznie tusze o stopniu otłuszczenia klasy 3 lub 4.

Hodowca aktualizuje indywidualną kartę identyfikowalności, podając:

- datę i godzinę wyjazdu z gospodarstwa do rzeźni
- dane identyfikacyjne rzeźni.

Podmiot dokonujący uboju aktualizuje indywidualną kartę identyfikowalności, podając:

- nazwę lub numer rzeźni,
- datę i godzinę uboju,
- nr ubojni,
- masę tuszy,
- klasę tuszy,
- stopień otłuszczenia.

Mięso jest identyfikowane jako GTS „Bœuf traditionnel de race Normande” po oznakowaniu tusz przez podmiot dokonujący uboju. Identyfikacja tusz zgodne ze specyfikacją odbywa się poprzez umieszczenie napisu „Bœuf traditionnel de race Normande” oraz etykiet na tuszy i ćwierćtuszach.

4.2.5. Etykietowanie

Etykietowanie mięsa „Bœuf traditionnel de race Normande” zakłada, że każde opakowanie jednostkowe musi zawierać:

- nazwę gwarantowanej tradycyjnej specjalności „Bœuf traditionnel de race Normande” zapisaną:
 - największą czcionką wśród widniejących na etykiecie,
 - przy użyciu identycznej czcionki, o tych samych wymiarach, zarówno pod względem wysokości, jak i szerokości,
 - czcionką tego samego koloru,
 - jako jeden blok tekstu;
- wzmiankę „gwarantowana tradycyjna specjalność” i symbol „GTS” bezpośrednio przed lub po nazwie produktu objętego GTS bez żadnych wyrazów pośrednich.
- Wszystkie pozostałe informacje są wyraźnie odrębne względem nazwy.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu

Produkcja „Bœuf traditionnel de race Normande” wpisuje się w historię hodowli zwierząt gospodarskich na terenach francuskiego regionu Grand-Ouest.

Uwarunkowania glebowo-klimatyczne na obszarze Grand-Ouest, w miejscu narodzin rasy normandzkiej, przemiany gospodarcze i zmiany w prawie wiejskim, które nastąpiły w rolnictwie od XVI wieku, a także bliskość Paryża na przestrzeni czasu w znacznej mierze przyczyniły się do tradycyjnego charakteru tej produkcji (Frémont A., 1967).

Do wybuchu II wojny światowej na rozległych obszarach Normandii istnienie „zagłębi użytków zielonych”, jakość gleby i oceaniczny klimat ułatwiały uprawę traw. Ogrodzone żywopłotami pola uprawne, nierówny teren i podmokłe dna dolin utrudniały orkę. Hodowla była rozwinęła się więc wokół koncepcji opasu na użytkach zielonych, polegającej na tuczeniu chudych zwierząt, z których większość była wcześniej zwierzętami pracującymi.

W drugiej połowie XIX wieku nastąpiła specjalizacja hodowli zwierząt na tym obszarze, do czego przyczynił się spadek cen zbóż spowodowany ich masowym przywozem z Oceanu Atlantyckiego pod koniec XIX wieku oraz odpływ ludności wiejskiej spowodowany uprzemysłowieniem kraju (Bertaux J.J., 1997).

Niska opłacalność upraw w połączeniu z niedoborem siły roboczej sprawiły, że na pierwszym planie znalazły się użytki zielone, a zatem hodowla bydła, w szczególności rasy normandzkiej. Hodowcy zajęli się wówczas opasem zwierząt, co przyczyniło się do rozwoju i specjalizacji produkcji (Frémont A., 1967).

Ten rodzaj chowu, który niegdyś stanowił uzupełnienie hodowli krów mlecznych rasy normandzkiej, nie wymaga dużego nakładu pracy i jest opłacalny. Kanały zbytu dla tej produkcji skupiają się bowiem na najbliższym i najbar dziej przężnym rynku, jakim jest Paryż (Frémont A., 1967).

W tym samym okresie nastąpiła profesjonalizacja chowu rasy normandzkiej i dążono do poprawy jakości pogłowa, wprowadzając koncepcję selekcji mięsa poprzez wprowadzenie krwi Durham, angielskiej rasy o lepszych właściwościach mięsnych, a także selekcji mleka, w przypadku którego rynek świeżych produktów rozwijał się w stolicy (śmietana, masło i sery miękkie).

Rynek paryski, a następnie rozwój wszystkich dużych miast aż do lat 60. spowodowały dziesięciokrotny wzrost rynku mięsa i produktów mlecznych, ugruntowując koncepcję mieszanego charakteru rasy normandzkiej, w której „Bœuf traditionnel de race Normande” stał się produkcją uzupełniającą.

W hodowli przejęto techniki opasu stosowane niegdyś przez pasterzy [fr. *emboucheurs*], oparte na zarządzaniu użytkami zielonymi w zależności od ich jakości i tempa wzrostu trawy, pozwalające na optymalizację wypasu i zbiór paszy na okres zimowy.

Chów opiera się na swoistych cechach zwierzęcia, uwydatnionych przez jego powolne tempo wzrostu, możliwe dzięki kastracji i braku hormonów męskich, co wywołuje wolniejszy rozwój zwierzęcia.

W związku z tym hodowla „Bœuf traditionnel de race Normande” opiera się na wypasie i paszach z zielonki konserwowanej na zimę.

Kastracja nie tylko zapewnia łagodność zwierząt, lecz także gwarantuje lepsze rozłożenie masy mięśniowej na tylnych częściach zwierzęcia, a tym samym lepsze uformowanie, znajdujące potwierdzenie w mieszanym charakterze rasy normandzkiej.

Produkcja „Bœuf traditionnel de race Normande” utrwała się wszędzie tam, gdzie występuje rasa normandzka, nawet pomimo następującej pod koniec XX wieku – w wyniku intensyfikacji metod chowu – specjalizacji systemów produkcji mleka i systemów żywienia opartych na kiszonce z kukurydzy i soi (Bertaux J.J., 1997).

Stada bydła mlecznego rasy normandzkiej i uzupełniająca produkcja w postaci wołów zostały wyeksportowane daleko poza ich kolebkę, tj. do regionów, w których niemożność uprawy pewnych pastwisk przesądziła o trafności koncepcji komplementarnego wykorzystania tego samego stada do produkcji zarazem mleka, jak i mięsa.

W ten sposób chów rasy normandzkiej i produkcja „Bœuf traditionnel de race Normande” rozwinęły się w Bretanii, Kraju Loary, Regionie Centralnym-Dolinie Loary, aż po Charente.

Wszystkie te informacje znajdują potwierdzenie w dwóch fragmentach opublikowanej w 1968 r. książki Armanda Frémonta „L'élevage en Normandie – Etude géographique”.

Pierwszy, zamieszczony poniżej, fragment – z akapitu dotyczącego „zwierząt przeznaczonych do uboju”, które podzielono na trzy kategorie: cielęta, młode bydło i tradycyjne woły – opisuje te ostatnie w następujący sposób w 1968 r., kiedy rasa normandzka była nadal bardzo powszechna w Normandii w stadach mlecznych, co pokazuje, że była to bardzo specyficzna forma produkcji opartej na wykastrowanych samcach poddawanych ubojowi w wieku trzech lat i opasanych na trawie, co stanowiło dominującą metodę tuczenia względem tuczenia korytowego:

„Tradycyjny trzyletni wół, dostarczający średnio 300 kilogramów mięsa netto, stanowi natomiast najważniejszą kategorię. Jest to produkcja pierwotna [...]. Normandia jest niewątpliwie jednym z jej bastionów. Pogłowie bydła opasowego rasy normandzkiej stanowi ponad 20 % całkowitej populacji krajowej. Departamenty Orne, Seine-Maritime i Calvados znajdują się w czołowie tej produkcji, która jest bardzo nierównomiernie podzielona między tucz korytowy na równinach i tucz pastwiskowy, który dominuje w głównych regionach użytków zielonych.”

W drugim fragmencie wyjaśniono pojęcie „embouche”, które zdefiniowano jako metodę opasu wołów na pastwisku:

W przypadku wyspecjalizowanego „emboucheur”, bardziej znanego jako pasterz [fr. herbager], rysują się pierwsze niejasności dotyczące zawodów w sektorze produkcji mięsnej [...] W XIX wieku orzecznictwo Trybunału w Caen [fr. la Cour de Caen] przynosi jednoznaczną definicję: „Pasterz [fr. herbager] to osoba, która w celu wykorzystania użytków zielonych znajdujących się w jej posiadaniu lub przez nią uprawianych, kupuje chude woły i sprzedaje je, kiedy ogołocą pastwiska i utuczają się.

W XIX w., po drugiej wojnie światowej, a także dziś „Bœuf traditionnel de race Normande” definiuje się jako kastrowanego samca rasy normandzkiej poddanego ubojowi około trzeciego roku życia, po utuczeniu trawą.

ZAŁĄCZNIK

Główne punkty podlegające kontroli

| Postanowienie specyfikacji produktu | Metoda oceny |
|--|-------------------------------|
| Dozwolona rasa | Dokumentacja i ocena wzrokowa |
| Samiec wykastrowany przed 7. miesiącem życia | Dokumentacja i ocena wzrokowa |
| Surowce podstawowej dawki pokarmowej | Dokumentacja i ocena wzrokowa |
| Obecność na wypasie | Ocena wzrokowa |
| Czas wypasu | Dokumentacja |