



Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra b), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2023/163)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

VARESPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

»Bœuf traditionnel de race Normande«

EU-nr.: TSG-FR-02867 — 9.9.2022

1. **Betegnelse, der skal registreres**

»Bœuf traditionnel de race Normande«

2. **Produkttype [jf. Bilag xi]**

Kategori 1.1. Kød (og slagtebiprodukter), fersk

3. **Begrundelse for registrering**

3.1. **Produktet**

- er resultatet af en produktionsmåde, forarbejdning eller sammensætning, som svarer til den traditionelle praksis for det pågældende produkt eller den pågældende fødevarer.
- er fremstillet af de råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt.

»Bœuf traditionnel de race Normande« er kød fra en okse, dvs. et kastreret handyr, af den normanniske kvægrace.

En normannisk okse avles af malkekvæg og opdrættes derefter i et tilstødende dyrehold, der gør det muligt at udnytte fjertliggende eller ikkedyrkbare græsningsarealer.

Oprætsmetoden til »Bœuf traditionnel de race Normande« bygger på en enkel og økonomisk proces, der har været i brug siden Anden Verdenskrig uden ændringer trods 1970'ernes intensivisering af produktionssystemerne og indførelsen af majsensilage i fodersammensætningen. Dette er dokumenteret i flere uddrag af værket »L'élevage en Normandie — Etude géographique«, der blev udgivet i 1968 af geografen Armand Frémont.

Oprætsmetoden er baseret på et kastreret handyr af den normanniske race, der græsser på græsgange i mindst syv af årets måneder og fodres med konserveret græs resten af året. Denne opdrætsmetode gør det muligt at give dyrene en langsom vækst. I fodersammensætningen for »Bœuf traditionnel de race Normande« er majsensilage og ethvert fodermiddel af genmodificeret oprindelse forbudt. Kastrationen gør dyret adstadigt og sikrer en langsom vækst, samtidig med at den fremmer en god kødsætning og marmoreringen af kødet.

3.2. **Betegnelsen**

- har traditionelt været brugt til at betegne det bestemte produkt.
- udtrykker produktets traditionelle eller særlige karakter.

Betegnelsen »Bœuf traditionnel de race Normande« adskiller kød fra et kastreret handyr af den normanniske kvægrace fra det kød, der markedsføres under den generiske betegnelse oksekød. Dette kød, der således markedsføres som »oksekød«, kommer nemlig fra udsætterkøer (malke- eller ammekøer), tyrekalve eller kvier.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Fodersammensætningen for »Bœuf traditionnel de race Normande« er baseret på græs fra græsgang eller konserveret græs. Opdrættet tager udgangspunkt i den specifikke race og fodersammensætning, som giver dyret en langsom vækst med skiftevis mindst syv måneder på græs og resten i stald.

Den normanniske race er en krydsningsrace og kan både producere mælk og kød. Den er kendt for kvaliteten af sin mælk (til smør og ost), sin lange levetid og sin hårdførhed, dvs. egnethed til frilandsopdræt. Den er ligeledes modstandsdygtig over for sæsonudsving i klimaet, idet den er i stand til at blive på græs hele året og har let ved både at tabe sig og tage på i vægt (P. Le Liboux, 1974, og »Patrimoine normand«, 2000). Dens kødsætning og kvaliteten af kødet er anerkendt (»Gault et Millau«-juryen, 1992).

Traditionelt har besætninger af malkekvæg af den normanniske race altid omfattet okser for at udnytte de fjerntliggende eller vanskeligt dyrkbare enge og samtidig øge værdien af handyrene.

4. **Beskrivelse**

4.1. **Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i punkt 1 henviser til, herunder dets vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske kendetegn, som viser produktets særlige egenart (artikel 7, stk. 2, i denne forordning)**

»Bœuf traditionnel de race Normande« er oksekød fra et 30-48 måneder gammelt, kastreret handyr af den normanniske kvægrace.

Den normanniske race er en krydsningsrace og anerkendt for sin evne til at producere mælk og kød.

Slagtekroppene er mindst af klasse O= med en fedningsgrad på 3 eller 4.

Minimumsvægten af slagtekroppe af klasse O+ er 380 kg og af klasse O= 410 kg. Disse slagtekroppe har den særlige egenskab, at de har et tykt talgdække undtagen på lår og skuldre.

Der er intramuskulært fedt i brystmuskulaturen og de intercostale muskler, og kødet er marmoreret.

Kødet har en stærk, rød farve med lysebrun fedtmarmorering.

4.2. **Beskrivelse af den fremstillingsmetode for det produkt, som betegnelsen under punkt 1 henviser til, som producenterne skal følge, herunder eventuelt arten og beskaffenheden af de råvarer eller ingredienser, der anvendes, og metoden til fremstilling af produktet (artikel 7, stk. 2, i denne forordning)**

Enhver erhvervsdrivende, der ønsker at indgå i hele eller en del af produktionen af »Bœuf traditionnel de race Normande«, skal indgive en identifikationserklæring til sammenslutningen.

De erhvervsdrivende skal stille dokumentation til rådighed for kontrolorganerne i form af det individuelle sporbarhedskort eller ethvert tilsvarende dokument, der kan digitaliseres, som ledsager hvert dyr frem til slagtingen, samt ethvert dokument, der er påkrævet med henblik på kontrol.

Enhver erhvervsdrivende, der giver afkald på at benytte den garanterede traditionelle specialitet »Bœuf traditionnel de race Normande« til et af sine dyr, oplyser sammenslutningen herom ved at tilsende denne en ajourført kopi af dyrets sporbarhedskort.

En årlig, sammenfattende produktionserklæring skal indeholde:

- for slagtere: antal og vægt af slagtekroppe med betegnelsen GTS »Bœuf traditionnel de race Normande« for år N-1
- for opdrættere:
 - antal afsatte okser med betegnelsen GTS »Bœuf traditionnel de race Normande« for år N-1
 - antal dyr, der er opdrættes i henhold til varespecifikationen for GTS »Bœuf traditionnel de race Normande« for år N.

Erklæringen fremsendes til sammenslutningen af de erhvervsdrivende senest den 28. februar år N.

4.2.1. Dyret

Ved »Bœuf traditionnel de race Normande« forstås et handyr af den normanniske race (racekode 56 for begge forældre).

Dyret kastreres, inden det er 7 måneder (210 dage). Det er obligatorisk at anvende bedøvelse og/eller smertedækning ved kastrationen.

Når der foretages afhorning, skal der ligeledes anvendes bedøvelse og/eller smertedækning samt desinficering af sårene.

Opdrætteren holder det individuelle sporbarhedskort ajour for hvert enkelt dyr med oplysningerne fra kvægpasset suppleret med opdrætters identifikationsnummer og datoen for kastrationen af dyret.

4.2.2. Tilladte fodermidler

Dyrene fodres med mælkefodring, fodermidlerne i grundrationen samt kraftfoder og tilskudsfoder.

Mælkefodring:

Når der anvendes mælkepulver, skal det primært bestå af animalsk proteinstof.

Grundrationen består af:

- græs fra græsgang, vejret hø, græs i wrapballer eller græsensilage (uden tilsætning af konserveringsmidler og med et tørstofindhold på over 27 %)
- kornhalm og halm af proteinafgrøder og bælgplanter
- vejret lucerne, lucerne i wrapballer eller lucerneensilage (med et tørstofindhold på over 27 %)
- sukkerroer.

Majsensilage er forbudt.

Kraftfoder og tilskudsfoder:

- korn og produkter heraf: hvede, byg, havre, triticale og majs-korn
- blandsæd af hvede og rug
- lucernepiller
- roeffald
- olieholdige frø og frugter og produkter heraf: raps, soja og hør
- bælgplantefrø og produkter heraf: ærter og hestebønner.

Mineraler er tilladt.

Urinstof og derivater heraf er forbudt.

Animalske tilsætningsstoffer er forbudt.

Foderstoffer indeholdende palmeolie er forbudt.

Besætningen, som omhandlet i nærværende varespecifikation, må kun fodres med planter, biprodukter og fodermidler, der ikke stammer fra genmodificerede afgrøder.

4.2.3. Opdræt

4.2.3.1. Foder

- Fra første dag til og med seks måneder

Dyr, der skal betegnes som »Bœuf traditionnel de race Normande«, opdrættes på mælkefodring med sødmælk eller mælkepulver og eventuelt et tilskud af korn og plantefoder inden fravæning.

I denne periode må kalven maksimalt få 500 kg kraftfoder målt i tørstof. Mælkepulveret medregnes ikke i denne mængde.

— Fra syv måneder til slagting

»Bœuf traditionnel de race Normande« græsser i mindst to fulde sommersæsoner a syv måneder mellem marts og november.

I denne græsningssæson er græs fra græsgang grundfoderet. Dyrene kan tilbydes et tilskud i form af wraphø, hø, halm eller kraftfoder alt efter græssets vækst.

Det samlede årlige græsningstryk er mindst 30 ar pr. storkreatur.

For hver parcel fører opdrætteren græsningsregnskab med:

- nummeret på hver okse, der afgræsser parcellen,
- start og slutdato for græsningsperioden.

I vinterperioden er græs stadig grundfoderet. »Bœuf traditionnel de race Normande« fodres med græsfoder, der udgør mindst 60 % af grundrationens tørstof.

Kraftfoder kan gives som tilskud både på græs og i stald.

80 % af oksernes grundration skal komme fra bedriften.

— Slutfedning

Slutfedningen af dyrene er sidste fase før slagting og skal sikre god kødsætning. Den kan finde sted enten i stald eller på græs, idet den normanniske race bl.a. har den egenskab at kunne slutfedes på græs.

I løbet af de to måneder, der går forud for slagtingen, kan dyret fodres med højst 250 kg tilskudskraftfoder målt i tørstof.

Opdrætteren holder det individuelle sporbarhedskort ajour med følgende:

- startdato for slutfedning
- minimumsslagtealder.

Den samlede mængde kraftfoder, som »Bœuf traditionnel de race Normande« maksimalt må få fra fødsel til slagting, er 1 500 kg målt i tørstof.

4.2.3.2. Stald

Når dyrene er i stald, kan der være tale om løsdrift på akkumuleret strøelse (med eller uden løbegård), vinterfold eller bindestald.

Underlaget er halmbelagt, så dyrene kan holde sig korrekt rene, dvs. snavset når højst halvvejs op på lår, bug og bringe.

Dette renhedskriterium gælder både om sommeren og om vinteren, navnlig udendørs.

I stald har dyrene mindst 6 m² pr. storkreatur. Dyr, der er ældre end 36 måneder, skal have 8 m² pr. storkreatur. Dyrene har 0,7 m pr. storkreatur ved krybben og mindst en bås til hvert dyr, når der er indrettet båse (skillevægge med hul til hovedet, skrågitter osv.).

Fuldspaltegulv er forbudt.

Fuld friland er tilladt.

4.2.4. Slagtning og slagtekroppenes kendetegn

»Bœuf traditionnel de race Normande« slagtes, når dyrene er mellem 30 og 48 måneder. Det er det nødvendige tidsrum, for at dyrene kan få udbytte af mindst to græsningssæsoner.

Transporttiden fra afgang fra bedriften til slagtingen må højst være 24 timer, hvis transporten sker direkte fra bedriften, og 36 timer, hvis dyret passerer et samlested.

For at sikre dyrevelfærden er kun slagtning under bedøvelse muligt.

For at garantere en god kødsætning på »Bœuf traditionnel de race Normande« skal dyret opfylde EUROP-klassificeringen:

- slagtekroppe af klasse O+ vejer mindst 380 kg
- slagtekroppe af klasse O= vejer mindst 410 kg.

Kun slagtekroppe med en fedningsgrad på 3 eller 4 kan benævnes GTS »Bœuf traditionnel de race Normande«.

Opdrætteren holder det individuelle sporbarhedskort ajour med følgende:

- dato og klokkeslæt for afgang fra bedriften til slagteriet
- identifikation af slagteriet.

Slagteren holder det individuelle sporbarhedskort ajour med følgende:

- slagterens navn og nummer
- slagtedato og -klokkeslæt
- aflivningsstedets nummer
- slagtet vægt
- klassificering af slagtekroppen
- fedningsgrad.

Identificeringen af kød som GTS »Bœuf traditionnel de race Normande« foregår efter slagterens registrering af slagtekroppene. Identificeringen af slagtekroppe i henhold til varespecifikationen sker ved påstempling af benævnelsen »Bœuf traditionnel de race Normande« og etiketter på slagtekrop og fjerdinge.

4.2.5. Mærkning

Mærkningen af kød af »Bœuf traditionnel de race Normande« skal forefindes på hver enkelt pakning og omfatte følgende:

- Betegnelsen for den garanterede traditionelle specialitet »Bœuf traditionnel de race Normande« anført:
 - med den største skriftstørrelse på etiketten
 - med samme skrifttegn, der er ens både i højden og bredden
 - med skrifttegn i samme farve
 - samlet.
- Benævnelsen »Garanteret traditionel specialitet« og GTS-symbolet umiddelbart før eller efter GTS-betegnelsen.
- Alle øvrige angivelser påtrykkes tydeligt adskilt fra betegnelsen.

4.3. **Beskrivelse af de centrale elementer til dokumentation for produktets traditionelle egenart**

Produktionen af »Bœuf traditionnel de race Normande« er en del af husdyravlshistorien i det vestlige Frankrig.

Jordbunds- og klimaforholdene i det vestlige Frankrig, hvor den normanniske race har sine rødder, udviklingen i økonomien og landboretten, som har kendetegnet landbruget siden det 16. århundrede, samt nærheden til Paris har været vægtige bidrag til, at denne produktion efterhånden har antaget en traditionel karakter (A. Frémont, 1967).

Indtil Anden Verdenskrig var det let at dyrke græs i de vidtstrakte landområder i Normandiet, »hovedgræsområderne«, på grund af jordbundens kvalitet og kystklimaet. Hækkelandskabet, det ujævne terræn og de fugtige dalbunde gjorde det vanskeligt at pløje. Udviklingen i husdyravlen skete derfor med fokus på opfedning, som bestod i at opfede magre dyr, der som oftest havde været trækdyr.

I anden halvdel af det 19. århundrede specialiserede husdyravlerne sig i opfedning under indtryk af det voldsomme prisfald på korn på grund af de enorme eksportmængder af korn fra Amerika i slutningen af det 19. århundrede og afvandringen fra landområderne som følge af industrialiseringen i Frankrig (J.J. Bertaux, 1997).

Da afgrøder ikke længere var økonomisk interessante, og arbejdsstyrken svandt ind, kom det engene og dermed kvægoپرdrættet til gavn, herunder opdræt af okser af den normanniske race. Opdrætteren begyndte at opfede sine dyr og forstærkede således udviklingen og specialiseringen af denne produktion (A. Frémont, 1967).

Dette opdræt, der historisk har suppleret produktionen af mælk fra køer af den normanniske race, kræver ikke megen arbejdskraft og er lønsomt. Afsætningen af denne produktion gik da også i retning af det marked, der lå nærmest og havde størst vækst, dvs. Paris (A. Frémont, 1967).

I samme periode blev opdrættet af normannerkvæg professionaliseret, og opdrætterne søgte at forbedre kvaliteten af deres besætning ved at indføre forædling i kødproduktionen, idet de tilførte Durham-blod, en engelsk race med bedre kødsætning, men også i mælkeproduktionen, idet markedet for friske mejeriprodukter (fløde, smør og bløde oste) udviklede sig i hovedstadsområdet.

Det parisiske marked afkoblede sammen med væksten i samtlige større byer indtil 1960'erne markedet for kød fra markedet for mejeriprodukter og forstærkede således krydsningsteknikken for normannerkvæg, hvorved »Bœuf traditionnel de race Normande« blev en supplerende produktion.

Denne produktion har overtaget opfedernes teknikker til opfedning baseret på forvaltning af engene alt efter deres kvalitet og græssets vækstmønster, idet disse to faktorer gør det muligt at optimere græsningen og høsten af plantefoder til vinterperioden.

Den tager udgangspunkt i dyrets iboende egenskaber, som fremhæves af den langsomme vækst, der muliggøres ved kastration, idet fraværet af hankønshormoner gør, at dyrene udvikler sig langsommere.

Opdræt af »Bœuf traditionnel de race Normande« er således baseret på græsning og fodring med konserveret foder af græs om vinteren.

Ud over at kastrationen sikrer rolige og langsomtvoksende dyr, garanterer den også en bedre fordeling af muskelmassen på dyrets bagparti og dermed en bedre kødsætning, som krydsningen med andre racer understøtter.

Opdræt af »Bœuf traditionnel de race Normande« foregår overalt, hvor der findes normannerkvæg, og det til trods for at mælkeproduktionen og fodringssystemer baseret på majsensilage og soja specialiseredes i slutningen af det 20. århundrede i takt med intensiveringen af opdrætsmetoderne (J.J. Bertaux, 1997).

Besætningen af normannermalkekvæg og den supplerende produktion af oksekød er blev udbredt langt uden for sit oprindelsessted til regioner, hvor visse arealer er umulige at lægge under plov, og det derfor er hensigtsmæssigt at kombinere mælkeproduktion og kødproduktion fra samme besætning.

Det er således i Bretagne, Pays de la Loire, det centrale Frankrig og området op til Charente, at den normanniske race og »Bœuf traditionnel de race Normande« har udviklet sig.

Alle disse faktorer underbygges af to uddrag af Armand Frémonts værk »L'élevage en Normandie — Etude géographique«, udgivet i 1968.

Det første uddrag herunder stammer fra afsnittet om »slagtedyr«, som inddeles i tre kategorier: kalv, ungkreatur og traditionel okse, hvoraf sidstnævnte beskrives for året 1968, hvor den normanniske race stadig for langt størstedelens vedkommende befandt sig i Normandiet i malkekvægsbesætninger, hvilket således viser, at der ganske rigtigt foregik en meget specifik produktion baseret på oksen som et kastreret handyr, der slagtes, når det er tre år, og opfedes på græs, hvilket er den primære fodermetode frem for krybbefodring:

»Den tre år gamle, traditionelle okse, der gennemsnitligt giver netto 300 kg kød, er derimod den største kategori. Der er tale om en oprindelig produktion (...), og Normandiet er ubestrideligt en af dens højborg. Besætningen af fedekvæg af den normanniske race udgør over 20 % af den nationale bestand. Departementerne Orne, Seine-Maritime og Calvados er førende med hensyn til denne produktion, som er meget ulige fordelt på henholdsvis opfedning ved krybbefodring i sletlandskaberne og opfedning på græs, der er fremherskende i de store græsningsregioner.«

Det andet uddrag præciserer begrebet »opfedning«, idet det defineres som en metode til opfedning af okserne på græs:

»Med den specialiserede opfeder, ofte i praksis kvægavleren, manifesterer de første tvetydigheder sig blandt kødproducenterne (...). I det 19. århundrede fastlagde retten i Caen en klar definition i sin retspraksis: »Opfederen er den person, som for at udnytte de græsningsarealer, han ejer eller forpagter, køber magre okser og sælger dem igen, når de har afgræsset de nævnte arealer og derved er blevet fede«.«

I slutningen af det 19. århundrede såvel som i tiden efter Anden Verdenskrig op til vore dage er »Bœuf traditionnel de race Normande« således blevet defineret som et kastreret handyr af den normanniske race, som slagtes, når det er hen ved tre år gammelt, efter at være blevet opfedet på græs.

BILAG

Vigtigste punkter, der skal kontrolleres

Varespecifikationens opbygning	Evalueringsmetode
Tilladt race	Dokumentkontrol og visuel kontrol
Handyr kastreret, inden det er 7 måneder	Dokumentkontrol og visuel kontrol
Råvarer i grundrationen	Dokumentkontrol og visuel kontrol
På græs	Visuel kontrol
Græsningsperiode	Dokumentkontrol