



**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden  
laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU)  
N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdan nojalla**

(C/2023/163)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 (1) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ

**”Bœuf traditionnel de race Normande”**

**EU-nro: TSG-FR-02867 – 9.9.2022**

**1. Rekisteröitävä nimi / rekisteröitävät nimet**

”Bœuf traditionnel de race Normande”

**2. Tuotelaji [liitteen xi mukaisesti]**

Luokka 1.1 Tuore liha (ja muut eläimenosat).

**3. Rekisteröinnin perusteet**

**3.1. Onko tuote seuraavien vaatimusten mukainen**

Se vastaa tuotanto- tai jalostusmenetelmän tai koostumuksen osalta perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen tai elintarvikkeen kohdalla.

Se valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista.

Bœuf traditionnel de race Normande -liha on peräisin normande-rodun häristä eli kuohituista urospuolisista nautoista.

Naudat syntyvät ja ne kasvatetaan maitotiloilla. Niiden kasvatusta on maitokarjan kasvatusta täydentävää toimintaa, jonka ansiosta myös syrjempänä sijaitsevia tai ei-viljelykelpoisia laitumia voidaan hyödyntää.

Bœuf traditionnel de race Normande -nautojen kasvatusta perustuu yksinkertaisiin ja taloudellisiin teknisiin menetelmiin, jotka ovat pysyneet muuttumattomina toisesta maailmansodasta lähtien 1970-luvulla tapahtuneesta tuotantojärjestelmien tehostumisesta ja maissisäilörehun rehujärjestelmiin sisällyttämisestä huolimatta. Tämän osoittavat useat maantieteilijä Armand Frémont'n vuonna 1968 julkaiseman teoksen ”L'élevage en Normandie - Etude géographique” otteet.

Kasvatustapa perustuu normande-rodun kuohittuun urosnautaan, joka laidunaa nurmea vähintään seitsemän kuukautta vuodessa ja säilöttyä nurmea loppuvuoden ajan. Tämä kasvatustapa tukee eläinten hidasta kasvua. Bœuf traditionnel de race Normande -lihaa tuottavien nautojen ravinto ei sisällä maissisäilörehua tai muita muuntogeenisistä organismeista saatuja ravintoaineita. Kastraatio tekee siitä rauhallisen, hitaasti kasvavan eläimen ja edistää lihan lihakkuutta ja marmoroituneisuutta.

**3.2. Onko nimi seuraavien vaatimusten mukainen**

Se osoittaa tuotteen perinteisen luonteen tai erityisluonteen.

Se on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa.

Nimi ”Bœuf traditionnel de race Normande” erottaa normande-rodun kuohitusta urospuolisesta naudasta peräisin olevan lihan muista yleiskäsitteellä ”naudanliha” markkinoille saatettavista tuotteista. Suurin osa täysikasvuista nautaeläimistä (teuraslehmiksi tarkoitetut lypsylehmät tai emolehmät, mullit, hiehot) peräisin olevasta lihasta saatetaan markkinoille yleisnimikkeellä ”naudanliha”.

(1) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Bœuf traditionnel de race Normande -nautojen ravinnon perustana on laidunnurmi tai säilötty nurmi. Kasvatustapa perustuu erityiseen rotuun ja ravintoon, jonka ansiosta eläimet kasvavat hitaasti. Laiduntamisjaksoa, jonka on oltava vähintään 7 kuukauden pituinen, voi seurata navettajakso.

Normande-rotu on sekä lihan- että maidontuotantoon soveltuva. Se tunnetaan maitonsa (juusto ja voi) laadusta, pitkäikäisyydestään ja kestävyyydestään eli siitä, että se on sopeutunut ulkona tapahtuvaan kasvatukseen. Rotu kestää myös vuodenajoista johtuvaa ilmaston vaihtelua: naudat pystyvät jatkamaan laiduntamista ympäri vuoden, ja ne voivat helposti menettää ja saada takaisin painoansa (Le Liboux P., 1974 ja "Patrimoine normand", 2000). Niiden lihakkuus ja lihan laatu tunnustetaan yleisesti (Gault et Millau -valintalautakunta, 1992).

Normande-rodun maitotiloilla on perinteisesti aina ollut myös muuta kuin maitokarjaa, jolloin on voitu hyödyntää syrjäisiä tai vaikeasti viljeltäviä niittyjä ja näin myös urospuolisia nautoja.

#### 4. Kuvaus

##### 4.1. **Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta, myös tärkeimmät fyysiset, kemialliset, mikrobiologiset tai aistinvaraiset ominaispiirteet, jotka osoittavat tuotteen erityisluonteen (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)**

Bœuf traditionnel de race Normande -liha on peräisin 30–48 kuukauden ikäisistä normande-rodun kuohituista urospuolisista nautoista.

Normande-rotu on sekä lihan- että maidontuotantoon soveltuva.

Ruhot luokitellaan vähintään O = -lihakkuusluokkaan ja niiden rasvaisuusluokka on 3 tai 4.

Luokkaan O+ luokiteltavien ruhojen vähimmäispaino on 380 kilogrammaa ja luokkaan O = luokiteltavien 410 kilogrammaa. Erityistä ruhoille on se, että niiden rasvakerros on huomattava, lukuun ottamatta reisiä ja lapoja.

Rintalihaskudokset ja kylkiluiden väliset lihaskudokset sisältävät rasvaa ja liha on marmoroitunutta.

Liha on väriltään voimakkaan punaista, kudosten sisältämä rasva hasselpähkinän väristä.

##### 4.2. **Kuvaus 1 kohdassa nimetyn tuotteen tuotantomenetelmästä, jota tuottajien on noudatettava, myös tapauksen mukaan käytettyjen raaka-aineiden tai ainesosien laji ja ominaisuudet sekä menetelmä, jolla tuote valmistetaan (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)**

Kaikkien toimijoiden, jotka haluavat osallistua täysimääräisesti tai osittain Bœuf traditionnel de race Normande -lihan tuotantoon, on ilmoitauduttava ryhmälle.

Toimijoiden on pidettävä tarkastuksesta vastaavien virkamiesten saatavilla yksilöllinen jäljitettävyysslomake tai vastaava asiakirja, joka voi olla tietokoneelle tallennettu ja joka on jokaisen eläimen mukana teurastukseen asti, sekä kaikki muut tarkastuksissa tarvittavat asiakirjat.

Toimijan, joka luopuu eläimen aidon perinteisen tuotteen "Bœuf traditionnel de race Normande" nimitystä koskevasta hakemuksestaan, on ilmoitettava asiasta ryhmälle lähettämällä sille jäljennös eläimen jäljitettävyysslomakkeesta.

Vuotuisessa tuotantoa koskevassa yhteenvetoilmoituksessa on mainittava:

- teurastajien osalta niiden ruhojen lukumäärä ja paino, jotka on merkitty APT:ksi "Bœuf traditionnel de race Normande" vuonna N-1.
- kasvattajien osalta
  - Nimityksellä "Bœuf traditionnel de race Normande" (APT) kaupan pidettyjen nautojen lukumäärä vuonna N-1;
  - APT:n "Bœuf traditionnel de race Normande" tuote-eritelmän mukaisesti kasvatettujen eläinten lukumäärä vuonna N.

Toimijoiden on lähetettävä kyseinen ilmoitus ryhmälle viimeistään 28. päivänä helmikuuta vuonna N.

#### 4.2.1. *Eläin*

Bœuf traditionnel de race Normande -nimityksellä tarkoitetaan normande-rodun urospuolista nautaa (molempien vanhempien rotukoodi 56).

Se kastroidaan ennen 7 kuukauden ikää (210 päivää). Kastration tekeminen edellyttää anestesiaa ja/tai kivunlievitystä.

Nupotus tai sarvien poisto edellyttää anestesiaa ja/tai kivunlievitystä ja haavojen desinfiointi on pakollista.

Kasvattajan on pidettävä ajan tasalla yksilöllinen jäljitettävyysslomake, joka sisältää kunkin eläimen nautapassissa olevat tiedot sekä tilan tunnistenumeron ja eläimen kastroidintipäivän.

#### 4.2.2. *Sallitut ravintoaineet*

Eläimet syövät maitorehua, perusannoksen muodostavaa rehua sekä tiivisteitä ja täydennysrehua.

Maitorehu:

Jos käytetään maitojauhetta, sen on koostuttava pääasiassa eläinperäisistä proteiineista.

Perusannos koostuu seuraavista:

- laidunnurmi, kuivattu heinä, paalirehu tai säilörehu (johon ei ole lisätty kemiallisia säilöntäaineita ja jonka kuiva-ainepitoisuus on yli 27 prosenttia);
- viljan oljet, öljy- ja palkokasvien varret;
- kuivattu, paalattu tai säilötty sinimailanen (jonka kuiva-ainepitoisuus on yli 27 prosenttia);
- juurikkaat.

Maissisäilörehu on kielletty

Tiivisterehuna ja ravintolisinä käytetään seuraavia:

- viljanjyvät ja niistä saatavat tuotteet: vehnä, ohra, kaura, ruisvehnä, viljamaissi,
- vehnän ja rukiin sekavilja,
- sinimailasesta (alfalfa) valmistetut kuutiot
- juurikasmassat,
- öljykasvien siemenet, öljypitoiset hedelmät ja niistä saatavat tuotteet: rapsi, soija ja pellava.
- palkokasvien siemenet ja niistä saatavat tuotteet:

Kivennäisaineet ovat sallittuja.

Urea ja siitä saatavat tuotteet ovat kiellettyjä.

Eläinperäiset lisäaineet ovat kiellettyjä.

Palmuöljyä sisältävät rehut ovat kiellettyjä.

Tässä eritelmässä tarkoitettussa karjan ravinnossa sallitaan ainoastaan geneettisesti muuntelemattomat kasvituotteet, niiden sivutuotteet ja rehut.

#### 4.2.3. *Karjanhoito*

##### 4.2.3.1. Ravinto

- Syntymästä 6 kuukauden ikään

Eläintä, joka on tarkoitettu Bœuf traditionnel de race Normande -naudaksi, kasvatetaan maitokarjalle tyypillisen kasvatuksen mukaisesti täysmaidolla tai maitojauheella ja mahdollisesti ennen vieroitusta annettavalla vilja- ja rehupohjaisella täydennysrehulla.

Tänä aikana annettavien tiivisteiden määrä ei saa olla yli 500 kilogrammaa kuiva-ainetta. Maitojauhe ei sisälly tähän määrään.

— Seitsemän kuukauden iästä teurastukseen

Bœuf traditionnel de race Normande -nauta laiduntaa vähintään kaksi kokonaista seitsemän kuukauden pituista kesäkautta, jotka sijoittuvat maaliskuun ja marraskuun välille.

Tämän laidunkauden aikana perusravinto koostuu laidunnurmesta. Eläimille voidaan antaa täydennysrehua paalina, kuivana heinäna tai olkena tai tiivisteinä nurmen kasvun mukaan.

Laidunalueiden vuotuisen kokonaiskuormituksen säätelemiseksi laidunta on oltava vähintään 30 aaria eläinyksikköä kohden.

Kasvattajan on pidettävä ajan tasalla laidunkirjaa, jossa ilmoitetaan seuraavat, kutakin lohkoa koskevat tiedot:

- lohkolla laiduntavien nautojen yksilöllinen tunnistenumero
- niitylle saapumispäivä ja niityltä poistumispäivä

Talvikaudella perusravinto muodostuu edelleen nurmesta. Bœuf traditionnel de race Normande -nautoja ruokitaan nurmipohjaisella rehulla siten, että vähintään 60 prosenttia perusannoksen kuiva-aineesta tulee rehusta.

Tiivistettyä täydennysrehua voidaan jakaa laitumella ja eläinsuojissa.

80 prosenttia naudoille jaetusta perusannoksesta tulee tilalta.

— Loppukasvatus

Loppukasvatusvaihe on viimeinen vaihe ennen teurastusta ja sen aikana parannetaan eläinten lihakuutta. Loppukasvatus voi tapahtua rakennuksessa tai laitumella valinnan mukaan, sillä yksi normande-rodun ominaisuuksista on, että sen loppukasvatuksessa voidaan käyttää nurmea.

Teurastusta edeltävien kahden kuukauden aikana sen ravintoon voidaan lisätä enintään 250 kilogrammaa kuiva-ainetta sisältävää tiivistettyä täydennysrehua.

Kasvattajan on pidettävä ajan tasalla yksilöllinen jäljitettävyysslomake, jossa hänen on ilmoitettava:

- Lihotuksen aloituspäivämäärä
- Ensimmäinen mahdollinen teurastuspäivä

Bœuf traditionnel de race Normande -naudalle sen syntymästä teurastukseen annettavien tiivisteiden kokonaismäärä on rajoitettu 1 500 kilogrammaan kuiva-ainetta.

#### 4.2.3.2. Eläinsuojat

Kun naudat ovat rakennuksessa, ne voidaan sijoittaa joko (jaloittelualueen sisältävään tai sisältämättömään) täyttöparsilla varustettuun pihattoon tai talvella käytössä olevaan kuivitettuun ulkopihattoon tai parsinavettaan.

Eläinsuoja on varustettava oljella siten, että naudat pysyvät riittävän puhtaina, eli likaantumisalue ulottuu enintään reiden, alaruumiin ja rintalastan alaosaan.

Puhtautta koskevaa vaatimusta sovelletaan sekä kesä- että talvikaudella ja erityisesti silloin, kun naudat viettävät talvikauden ulkona.

Eläimillä on oltava rakennuksessa tilaa vähintään 6 m<sup>2</sup> eläinyksikköä kohti. Yli 36 kuukauden ikäisten eläinten osalta tämä pinta-ala on 8 m<sup>2</sup> eläinyksikköä kohti. Eläimillä on oltava ruokintakaukalossa tilaa 0,7 metriä eläinyksikköä kohti ja vähintään yksi paikka eläintä kohti, kun sen liikkumista on rajoitettu turvalaitteella (ruokintakehikko, vinotangot jne.).

Kokoritolat on kielletty.

Kokonaan ulkoilmassa tapahtuva kasvatus on sallittu.

#### 4.2.4. Teurastus ja ruhojen ominaisuudet

Bœuf traditionnel de race Normande -naudat teurastetaan 30–48 kuukauden ikäisinä. Eläimet tarvitsevat tämän verran aikaa nauttiakseen vähintään kahdesta nurmikaudesta.

Tilalta poistumisen ja eläimen teurastuksen välinen aika saa olla enintään 24 tuntia, jos eläin kuljetetaan teurastamoon suoraan tilalta, ja 36 tuntia, jos eläin kulkee keräyskeskuksen kautta.



Eläinten hyvinvoinnin varmistamiseksi ne voidaan teurastaa ainoastaan tainnutuksen jälkeen.

EUROP-luokitusasteikon mukaisesti Bœuf traditionnel de race Normande -nautojen lihakkuuden varmistamiseksi

- luokan O + a ruhojen vähimmäispainon on oltava 380 kilogrammaa;
- luokan O = a ruhojen vähimmäispainon on oltava 410 kilogrammaa.

APT:n Bœuf traditionnel de race Normande -nimitys voidaan myöntää ainoastaan ruhoille, joiden rasvaisuusluokka 3 tai 4.

Kasvattajan on pidettävä ajan tasalla yksilöllistä jäljitettävyysslomaketta, jossa ilmoitetaan:

- Tilalta teurastamoon lähtemisen päivämäärä ja kellonaika;
- Teurastamon tunnistetiedot;

Teurastajan on pidettävä ajan tasalla yksilöllistä jäljitettävyysslomaketta, jossa hänen on ilmoitettava:

- Teurastajan nimi tai numero
- Teurastuspäivä ja -aika
- Teurastamonumero
- Ruhon paino
- Ruhon luokitus
- Rasvaisuusluokka

Liha merkitään APT:ksi "Bœuf traditionnel de race Normande" sen jälkeen, kun teurastaja on pisteyttänyt ruhot. Ruhot on merkittävä tuote-eritelmän mukaisesti lisäämällä ruhoon ja leikattuihin neljänneksiin merkintä "Bœuf traditionnel de race Normande".

#### 4.2.5. *Merkinnät*

Bœuf traditionnel de race Normande -nimityksellä varustetun lihan merkintöjä koskevien sääntöjen mukaan jokaisessa yksittäisessä pakkauksessa on oltava

- aidon perinteisen tuotteen "Bœuf traditionnel de race Normande" nimi kirjoitettuna
  - pakkausmerkinnän suurimmin kirjaimin,
  - sekä korkeudeltaan että leveydeltään samanlaisin kirjaimin,
  - samanvärisin kirjaimin,
  - yhtenä kokonaisuutena.
- Merkintä "aito perinteinen tuote" ja "APT"-tunnus välittömästi ennen aidon perinteisen tuotteen nimeä tai välittömästi sen jälkeen, ilman välimerkintöjä.
- Kaikki muut merkinnät on erotettava selvästi nimestä.

#### 4.3. *Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät*

Bœuf traditionnel de race Normand -lihan tuotanto kuuluu Ranskan Grand-Ouest-alueen karjankasvatuksen perinteisiin.

Normande-rodun synnyinsijan, Grand-Ouest-alueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteet, maataloutta 1600-luvulta lähtien leimanneet taloudessa ja maaseutulainsäädännössä tapahtuneet muutokset sekä Pariisin läheisyys ovat vaikuttaneet merkittävästi siihen, että tuotanto on vuosien mittaan muuttunut perinteeksi (Frémont A., 1967).

Aina toiseen maailmansotaan saakka laajalla Normandian alueella sijaitsevat nurmialueet, maaperän laatu ja valtameri-ilmasto mahdollistivat helposti nurmenviljelyn. Pensasaitojen muodostamat metsiköt, maaston rikkonaisuus ja sen kosteat laaksot vaikeuttivat maan kylvämistä. Karjankasvatus kehittyi alueella näin ollen karjan lihotukseen perustuvaksi kasvatusmuodoksi, joka tarkoitti vähärasvaisten eläinten, useimmiten työeläinten, lihottamista.

1800-luvun jälkipuoliskolla karjankasvatuksessa erikoistuttiin tähän kasvatusmuotoon viljan hinnan romahdettua 1800-luvun lopulle sijoittuneen valtavan Atlantin taakse kohdistuneen viennin ja maan teollistumisesta johtuvan maaltamuuton vuoksi (Bertaux J. J., 1997).

Viljelystä saatavan taloudellisen edun väheneminen yhdessä työvoiman puutteen kanssa nosti keskeiseen asemaan niityt, toisin sanoen karjankasvatuksen ja erityisesti normande-rotuun kuuluvien nautojen kasvatuksen. Kasvattajat alkoivat siis lihottaa eläimiään, mikä lisäsi tuotannon kehittymistä ja erikoistumista (Frémont A., 1967).

Tämä kasvatusmuoto, joka on perinteisesti ollut normande-rodun maitokarjan kasvatusta täydentävää toimintaa, ei juurikaan aiheuta lisätyötä, mutta on tuottavaa. Tuotanto myytiin lähimmille ja suurimmille markkinoille eli Pariisiin (Frémont A., 1967).

Samaan aikaan normande-rodun kasvatuksesta tuli ammattimaisempaa ja kasvattajat pyrkivät parantamaan karjan laatua. Tämä tapahtui ottamalla käyttöön lihaan perustuvan valinnan käsitteen tuomalla rotuun englantilaisen Durham-rodun verta, ja maitoon perustuvan valinnan käsitteen, koska maitoon perustuvien tuoretuotteiden (kerma, voi ja pehmeät juustot) markkinat kasvoivat pääkaupungissa.

Pariisin markkinat ja kaikkien suurten kaupunkien 1960-luvulle asti jatkunut kasvu kymmenkertaistivat lihan ja maitotuotteiden markkinat ja vahvistivat normande-rodun asemaa sekä maidon- että lihantuotantoon soveltuvana rotuna. Tämä teki Bœuf traditionnel de race Normande -naudanlihan tuotannosta täydentävää tuotantoa.

Tässä tuotannossa käytetään lihakarjan kasvattajilta perittyjä lihotustekniikoita, jotka perustuvat nurmen laadun ja kasvurytmin huomioon ottavaan nurmen hoitoon. Edellä mainitut seikat mahdollistavat laiduntamisen optimoinnin ja rehunkorjuun talvikautta varten.

Tuotanto perustuu eläimen luontaisiin ominaisuuksiin, jotka korostuvat kastroinnin hidastaman kasvun vaikutuksesta, uroshormonien puuttumisen tehdessä eläinten kehittymisestä hitaampaa.

Näin ollen Bœuf traditionnel de race Normande -nautojen kasvatusta perustuu laidunnurmesta ja talvella nurmipohjaisesta säilötystä rehusta koostuvaan ravintoon.

Kastraatio, joka tekee eläimistä rauhallisempia, varmistaa myös sen, että lihasmassat jakautuvat paremmin eläimen takaosaan. Se on myös lihakkampi, josta todistaa normande-rodun käyttö sekä maidon- että lihantuotannossa.

Bœuf traditionnel de race Normande -nautojen kasvatusta on vakiintunut kaikilla alueilla, joilla normande-karjaa esiintyy. Tämä tapahtuu siitä huolimatta, että maidontuotanto ja ruokintajärjestelmät, jotka perustuvat maissisäilörehuun ja soijaan, ovat erikoistuneet 1900-luvun lopulla kasvatusmenetelmien tehostamisen seurauksena (Bertaux J. J., 1997).

Normande-rodun maitokarjan kasvatusta ja sitä täydentävä nautakarjan kasvatusta levisi kauas rodun synnyinsijojen ulkopuolelle, alueille, joiden viljeltäväksi sopimattomilla laitumilla oli suotavaa hyödyntää tätä kasvatustapaa, joka perustuu samasta karjasta saatavan maidon ja lihan toisiaan täydentävään vaikutukseen.

Näin esimerkiksi Bretagnen, Pays de la Loiren, Centren ja jopa Charenten alueella alettiin kasvatusta Normande-rodun ja Bœuf traditionnel de race Normande -nautoja.

Kaksi Armand Frémont'n vuonna 1968 julkaistun teoksen "L'élevage en Normandie – Etude géographique" otetta tukevat myös kaikkia edellä mainittuja seikkoja.

Seuraavassa ensimmäisessä otteessa, joka on lainattu "teuraseläimiä" koskevasta kappaleesta, eläimet jaetaan kolmeen luokkaan: vasikka, nuoret nautaeläimet ja perinteinen nauta. Otteessa kuvataan viimeksi mainittua vuonna 1968, jolloin Normandian lypsykarja muodostui vielä suurimmaksi osaksi normande-rodun lehmistä. Tämä osoittaa, että kyseessä on hyvin erityinen tuotanto, joka perustuu kolmen vuoden iässä teurastettuun kuohittuun urospuoliseen nautaan ja nurmella tapahtuvaan lihotukseen, joka on pääasiallinen lihotusmenetelmä kaukaloruokintaan nähden:

"Merkittävin luokka muodostuu perinteisistä kolmen vuoden ikäisistä naudoista, josta saatavan lihan nettomäärä on keskimäärin 300 kilogrammaa. Kyseessä on ainutlaatuinen tuotantotapa (...), ja Normandia on epäilemättä alue, jossa se hallitaan. Normandian lihakarjakanta on yli 20 prosenttia kansallista populaatiota suurempi. Ornen, Seine-Maritimen ja Calvadosin departementit ovat johtavia departementteja tämän tuotannon alalla, joka jakautuu hyvin epätasaisesti tasankojen kaukaloruokinnan avulla tapahtuvaan lihotukseen ja suurilla niittyalueilla vallitsevaan, nurmella tapahtuvaan lihotukseen perustuvaan tuotantoon."

Toisessa otteessa täsmennetään käsitettä "lihotus" (embouche), joka määritellään nurmen laiduntamiseen perustuvaksi nautojen lihotusmenetelmäksi:

*"Erityisen lihottajan, jota kutsutaan yleisemmin nurmen viljelijäksi, myötä vahvistuvat ensimmäiset liha-alaan liittyvät epäselvyydet (...). Caenin tuomioistuimen 1800-luvulta peräisin olevassa oikeuskäytännössä on määritelty selkeästi: "Nurmen viljelijällä tarkoitetaan henkilöä, joka omistamansa tai viljelemänsä niityn hyödyntämiseksi ostaa vähärasvaisia nautoja ja jälleenny ne sen jälkeen, kun ne ovat syöneet niityllä olevan nurmen ja lihoneet."*

Näin ollen 1800-luvulla kuten myös toisen maailmansodan jälkeen ja yhä nykyäänkin "Bœuf traditionnel de race Normande" määriteltiin normande-rodun kuohituksi urospuoleksi naudaksi, joka teurastetaan noin kolmevuotiaana sen jälkeen, kun sitä on lihotettu nurmella.

---

## LIITE

## Tärkeimmät valvottavat kohdat

Tuote-eritelmän määräys	Arviointimenetelmä
Hyväksytty rotu	Asiakirjoihin perustuva ja silmämääräinen
Urospuolinen nauta, joka on kuohittu ennen 7 kuukauden ikää	Asiakirjoihin perustuva ja silmämääräinen
Perusannoksen raaka-aineet	Asiakirjoihin perustuva ja silmämääräinen
Laiduntaminen	Silmämääräinen
Laiduntamisaika	Asiakirjoihin perustuva