



Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének b) pontja alapján

(C/2023/163)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra e közzététel napjától számított három hónapon belül.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„Bœuf traditionnel de race Normande”

EU-szám: TSG-FR-02867 — 2022.9.9.

1. Bejegyzendő elnevezés(EK)

„Bœuf traditionnel de race Normande”

2. A termék típusa [a xi. Melléklet alapján]

1.1. osztály: Friss hús (valamint vágási melléktermék és belsőség).

3. A bejegyzés indokolása

3.1. A termék

- az adott termékre vagy élelmiszere jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;
- a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A „Bœuf traditionnel de race Normande” Normande fajtájú szarvasmarhából, vagyis ivartalanított hímivarú szarvasmarhából származó hús.

A szarvasmarhák tejgazdaságokban születnek, majd gazdaságokban nevelkednek, és ezáltal olyan kiegészítő tevékenységet biztosítanak, amely lehetővé teszi a távoli vagy nem művelhető legelők hasznosítását.

A „Bœuf traditionnel de race Normande” tenyésztési módja egyszerű és gazdaságos technikai eljárás alapul, amely a második világháború óta változatlan maradt annak ellenére, hogy a 70-es években intenzívebbé váltak a termelési rendszerek, és a silókukorica bekerült a takarmányozási rendszerekbe. Ezt az Armand Frémont geográfus által 1968-ban kiadott „L'élevage en Normandie – Etude géographique” (Állattartás Normandiában – Geográfiai tanulmány) című műből vett több szemelvény is igazolja.

A tenyésztési módszer Normande fajtájú ivartalanított hímivarú szarvasmarhákra épül, amelyek az év legalább 7 hónapjában legelt füvet, az év fennmaradó részében pedig tartósított füvet fogyasztanak. Ez a tenyésztési rendszer elősegíti az állatok lassú növekedését. A „Bœuf traditionnel de race Normande” takarmánya nem tartalmaz silókukoricát és semmilyen, géntechnológiával módosított szervezetből származó takarmányt. Az ivartalanítástól az állat lassan növekvő, nyugodt állat lesz, emellett az ivartalanítás kedvezően hat a jó húsformára és a hús márványosságára.

3.2. Az elnevezés

- jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát;
- az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés.

A „Bœuf traditionnel de race Normande” elnevezés megkülönbözteti a Normande fajtájú ivartalanított hímivarú állatból származó húst a „marha” gyűjtőnév alatt forgalmazott egyéb húsoktól. A húsok többségét ugyanis a „marha” gyűjtőnév alatt forgalmazzák, mivel azok felnőtt szarvasmarhából (kiselejtett tejelő tehenekből vagy anyatehenekből, fiatal bikákból, üszőkből) származnak.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A „Bœuf traditionnel de race Normande” étrendje a legelt vagy tartósított fűféléken alapul. Az állattartás a speciális fajtán és az állatok lassú növekedését lehetővé tevő speciális takarmányozáson alapul, és egy legalább 7 hónapos legeltetési időszak és az istállóban eltölthető időszak váltakozásával történik.

A Normande fajta vegyes hasznú fajta, amely tejet és húst egyaránt adhat. A fajta az általa adott tej (sajt és vaj) minőségéről, hosszú élettartamáról, szívósságáról, azaz a szabadtartásra való alkalmasságáról ismert. A szezonális időjárás-változásokat is jól viseli; egész évben a legelőn tartható, és könnyen tud súlyt veszíteni vagy felszedni (Le Liboux P., 1974. és „Patrimoine normand” (Normandiai örökség), 2000.). Húsossága és húsának minősége miatt elismerésben részesült (a „Gault et Millau” zsűrije által, 1992).

A Normande fajtát tartó tejjgazdaságokban hagyományosan mindig is tartottak szarvasmarhát a távoli vagy nehezen megművelhető rétek hasznosítására, ami mindig is lehetőséget adott a hímek hasznosítására.

4. Leírás

4.1. **Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)**

A „Bœuf traditionnel de race Normande” marhahúst 30–48 hónapos korú Normande fajtájú ivartalanított hímivarú szarvasmarhából nyerik.

A Normande fajta vegyes hasznú fajta, amely arról ismert, hogy tejet és húst egyaránt képes adni.

A hasított testek legalább O= osztályúak, 3-as vagy 4-es faggyúsági fokozattal.

Az O+ minősítésű hasított testek minimális tömege 380 kg, az O= minősítésű hasított testeké pedig 410 kg. E hasított testek sajátossága, hogy a comb és a lapocka kivételével nagy a faggyúborítottságuk.

A mellkasi és bordaközi izmok zsírral átszóttak, és a hús márványos.

A hús mélyvörös színű, mogyorószínű zsírral átszótt.

4.2. **Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)**

Minden olyan gazdasági szereplő, aki részben vagy teljes egészében részt kíván venni a „Bœuf traditionnel de race Normande” előállításában, köteles azonosítani magát a csoportosulásnál.

A gazdasági szereplők az ellenőrzésekért felelős tisztviselők rendelkezésére bocsátják az egyes állatokat a levágásukig kísérő egyedi nyomonkövethetőségi adatlapot vagy bármilyen azzal egyenértékű, adott esetben számítógépes dokumentumot, valamint az ellenőrzésekhez szükséges dokumentumokat.

Az a gazdasági szereplő, aki valamely állat esetében lemond a „Bœuf traditionnel de race Normande” hagyományos különleges termék névhasználatáról, erről köteles tájékoztatni a csoportosulást és megküldeni részére az állat nyomonkövethetőségi adatlapjának másolatát.

Az évente elkészített összesített termelési bevallásnak a következőket kell tartalmaznia:

- a vágóhidak esetében a „Bœuf traditionnel de race Normande” HKT-ként azonosított hasított testek száma és tömege az N-1. évben.
- a tenyésztők esetében:
 - a „Bœuf traditionnel de race Normande” HKT-ként értékesített szarvasmarhák száma az N-1. évben;
 - a „Bœuf traditionnel de race Normande” HKT termék-leírása szerint tenyésztett állatok száma az N. évben.

A bevallást a gazdasági szereplőknek legkésőbb az N. év február 28-ig meg kell küldeniük a csoportosulásnak.

4.2.1. Az állat

A „Bœuf traditionnel de race Normande” elnevezés Normande fajtájú hímvivarú állatot takar (amelynek mindkét szülője 56-os fajtakódú).

Az ivartalanításra 7 hónapos (210 napos) kor előtt kerül sor. Ezt kötelezően érzéstelenítés és/vagy fájdalomcsillapítás mellett kell elvégezni.

A szarvkezdemény kezelése vagy a szarvtalanítás során kötelező az érzéstelenítés és/vagy a fájdalomcsillapítás, valamint a sebek fertőtlenítése.

A tenyésztőnek naprakész egyedi nyomonkövethetőségi adatlapot kell vezetnie, amely minden egyes állatra vonatkozóan tartalmazza a marhalevel adatait, valamint a gazdaság azonosító számát és az állat ivartalanításának időpontját.

4.2.2. Engedélyezett takarmányok

Az állatok tejtartalmú takarmányokat, az alaptakarmányt alkotó takarmányokat, valamint koncentrátumokat és kiegészítő takarmányokat fogyasztanak.

Tejtartalmú takarmányok:

Ha tejporthasználnak, az nagyrészt állati eredetű fehérjékből áll.

Az alaptakarmányt a következő összetevők alkotják:

- legelt, fonnyasztott, bálázott vagy silózott fű (vegyszer tartósítószerrel hozzáadása nélkül és 27 %-ot meghaladó szárazanyag-tartalommal);
- gabonaszalma, fehérjenövények és hüvelyesek;
- fonnyasztott, bálázott vagy silózott lucerna (27 %-ot meghaladó szárazanyag-tartalommal);
- cukorrépa.

Silókukorica használata tilos.

A koncentrátumok és a kiegészítő takarmányok a következők:

- gabonamagvak és azokból nyert termékek; búza, árpa, zab, tritikálé, szemes kukorica;
- kétszeres;
- lucernapellet;
- cukorrépapép;
- olajos magvak, olajtartalmú gyümölcsök és azokból nyert termékek: repce, szója és len;
- hüvelyesek magjai és azokból nyert termékek: borsó és lóbab.

Ásványi anyagok használata megengedett.

A karbamid és származékainak felhasználása tilos.

Az állati eredetű adalékanyagok használata tilos.

A pálmaolajat tartalmazó takarmányok használata tilos.

E termékleírás értelmében az állomány takarmányozására kizárólag géntechnológiával nem módosított növények, társtermékek és kiegészítő takarmányok engedélyezettek.

4.2.3. Az állatok tartásmódja

4.2.3.1. A takarmányozás

— Az 1. naptól a 6. hónapig bezárólag

A „Bœuf traditionnel de race Normande” előállítására szánt állatot tejalapú takarmányozási rendszerre épülő tartásmód szerint nevelik, amely során teljes tejet vagy tejporthasználnak, az elválasztás előtt pedig adott esetben gabona- és szálastakarmány-alapú kiegészítő takarmányt adnak az állatnak.

Ezen időszak alatt az állatnak adott koncentrátumok szárazanyag-tartalma nem haladhatja meg az 500 kg-ot. Ebbe a mennyiségbe nem számít bele a tejporthasználat.

— A 7. hónaptól a vágásig

A „Bœuf traditionnel de race Normande” szarvasmarhának legalább két teljes, egyenként 7 hónapos nyári időszakban legelnie kell a legalább márciustól novemberig tartó időszakon belül.

Ebben a legeltetési időszakban a legelt fű képezi az alaptakarmányt. Az állatok a fű növekedésétől függően kiegészítő takarmányt kaphatnak bálázott takarmány, széna, szalma vagy koncentrátum formájában.

A legelőterületek teljes éves terhelése számosállat-egységként (száe) legalább 30 ár.

A tenyésztőnek naprakész legeltetési naplót kell vezetnie annak érdekében, hogy parcellánként külön rendelkezésére álljanak a következő adatok:

- a parcellán legeltetett szarvasmarhák egyedi száma;
- a legelőre történő kihajtás és a legelőről történő behajtás időpontjai.

A téli időszakban továbbra is a fű képezi az alaptakarmányt. A „Bœuf traditionnel de race Normande” szarvasmarhát az alaptakarmány-adag szárazanyag-tartalmának legalább 60 %-a erejéig fűalapú szálastakarmánnyal etetik.

Kiegészítő takarmánykoncentrátumok a legelőn és az istállóban is adhatók az állatoknak.

A szarvasmarhának adott alaptakarmánynak 80 %-ban a gazdaságból kell származnia.

— Utóhizlalás

Az utóhizlalási szakasz a vágás előtti utolsó szakasz, amely lehetővé teszi az állatok testalakulásának javítását. Ez istállóban vagy a legelőn is elvégezhető, mivel a Normande fajta egyik jellemzője az, hogy utóhizlalása fűvel történhet.

A vágást megelőző két hónapban az állatoknak adható kiegészítő takarmánykoncentrátum szárazanyag-tartalma legfeljebb 250 kg lehet.

A tenyésztőnek naprakész egyedi nyomkövethetőségi adatlapot kell vezetnie, amelyen a következőket kell feltüntetnie:

- a hizlalás megkezdésének időpontja;
- a vágás legkorábbi időpontja.

A „Bœuf traditionnel de race Normande” szarvasmarhának a születéstől a vágásig adott koncentrátumok összmennyisége szárazanyagban számítva nem haladhatja meg az 1 500 kg-ot.

4.2.3.2. Az állatok szálláshelye

Amikor a szarvasmarhákat épületben tartják, az elhelyezésük történhet mélyalmos kötetlen tartással (a mozgást lehetővé tevő területtel vagy anélkül), teletető karámban vagy az istállóban kikötve.

Ezért a szálláshelyet úgy kell szalmával felszórni, hogy a szarvasmarhák tisztasági állapota megfelelő tudjon maradni, vagyis hogy a piszkos részek legfeljebb a comb alsó felére, a has alsó részére és a szegycsontra terjedjenek ki.

Ez a tisztasági követelmény mind a nyári, mind a téli időszakra vonatkozik, különösen akkor, ha azt az állatok a szabadban töltik.

Az állatoknak számosállat-egységként legalább 6 m² területtel kell rendelkezniük az épületben. A 36 hónaposnál idősebb állatok esetében ezt a területet számosállat-egységként 8 m²-re kell növelni. Az állatoknak számosállat-egységként 0,7 m vályúval és állatonként legalább egy férőhellyel kell rendelkezniük, amikor mozgásgátló eszközt alkalmaznak (takarmányrács, elválasztó korlátok stb.).

A teljesen rácsozott padló tilos.

A teljes szabadtartás megengedett.

4.2.4. A vágás és a hasított testek jellemzői

A „Bœuf traditionnel de race Normande” szarvasmarhát 30–48 hónapos korban vágják le. Ennyi időre van szükség ahhoz, hogy az állatok legalább két füves legeltetési időszakot éljenek át.

A gazdaságból való elszállítás és az állat levágása közötti idő nem haladhatja meg a 24 órát, ha az állatot közvetlenül a gazdaságból, illetve a 36 órát, ha az állatot szortírozó központ közbeiktatásával szállítják a vágóhídra.

Az állat jóllétének biztosítása érdekében a vágás csak kábítás mellett történhet.

Annak biztosítása érdekében, hogy a „Bœuf traditionnel de race Normande” szarvasmarha az EUROP-rendszer szerinti jó húsossági osztályba kerüljön:

- a legalább O+ minősítésű hasított testeknek legalább 380 kg tömegűnek kell lenniük;
- a legalább O= minősítésű hasított testeknek legalább 410 kg tömegűnek kell lenniük.

Csak azok a hasított testek minősíthetők „Bœuf traditionnel de race normande” HKT-nek, amelyek zsírossági fokozatát 3-asra vagy 4-esre értékelték.

A tenyésztőnek naprakész egyedi nyomonkövethetőségi adatlapot kell vezetnie, amelyen a következőket kell feltüntetnie:

- a gazdaságból a vágóhídra való indulás dátuma és időpontja;
- a vágóhíd azonosítása.

A vágóhídnak naprakész egyedi nyomonkövethetőségi adatlapot kell vezetnie, amelyen a következőket kell feltüntetnie:

- a vágóhíd neve vagy száma;
- a vágás dátuma és időpontja;
- a vágóhídi szám;
- a hasított test tömege;
- a hasított test osztálya;
- a zsírossági fok.

A hús „Bœuf traditionnel de race normande” HKT-ként való megjelölésére azt követően kerül sor, hogy a vágóhíd elvégezte a hasított testek minősítését. A termék-leírásnak megfelelő hasított testek azonosítása úgy történik, hogy a hasított testen és a darabolt negyedeken elhelyezik a „Bœuf traditionnel de race Normande” feliratot és a címkéket.

4.2.5. Címkézés

A „Bœuf traditionnel de race Normande” hús címkézési szabályai előírják, hogy minden kiserelési egység csomagolásán szerepelnie kell a következőknek:

- A „Bœuf traditionnel de race Normande” hagyományos különleges termék elnevezése, a következő követelmények szerint:
 - a címkén szereplő legnagyobb karakterrel feltüntetve,
 - azonos betűtípust használva, ahol a betűk magassága és vastagsága nem tér el egymástól,
 - egységes színben,
 - az elnevezést alkotó szavakat egymás után írva.
- A „hagyományos különleges termék” megjelölés és a HKT-logó; ez utóbbit közvetlenül a megjelölés elnevezése előtt vagy után, közvetett megjegyzések nélkül kell elhelyezni.
- Az összes többi megjelölésnek egyértelműen el kell különülnie az elnevezéstől.

4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása

A „Bœuf traditionnel de race Normande” hús termelése a Franciaország nyugati részén található Grand Ouest-nek nevezett területen folytatott állattenyésztés történetéhez kapcsolódik.

A Normande fajta bölcsőjének tekinthető Grand Ouest talaj- és éghajlati viszonyai, a mezőgazdasági közösséget a XVI. század óta meghatározó gazdasági és vidékjogi változások, valamint Párizs közelsége nagyban hozzájárultak ahhoz, hogy ez a termék az idők során hagyományos jellegűvé váljon (Frémont A., 1967.).

A második világháborúig a talajok minőségének és az óceáni éghajlatnak köszönhetően könnyű volt füvet termeszteni a hatalmas normandiai területeken, a „legelő vidékeken”. A sövényekkel szabdaltszerű táj, az egyenletes domborzat és a nedves völgyfenékek miatt a földeket nehezen lehetett ekével megművelni. Az állattenyésztés tehát a legeltető hizlalásra építve fejlődött a vidéken, ami a lesóványodott, a leggyakrabban munkára fogott állatok felhizlalását jelentette.

Ezt követően a XIX. század második felében az állattenyésztés erre a területre szakosodott, amire az is ösztönzőleg hatott, hogy az Amerikába irányuló jelentős gabonaexport miatt összeomlott a gabona ára, az ország iparosodása következtében pedig az emberek elvándoroltak a vidékről (Bertaux J.J., 1997.).

A növénytermesztés csökkenő gazdasági jelentősége és a munkaerőhiány miatt előtérbe kerültek a legelők, és ezáltal a marhatartás, különösen a Normande fajtájú szarvasmarha tenyésztése. Az állattartók ekkor kezdték felhizlalni állataikat, és ezáltal felgyorsították a termelés fejlődését és specializálódását (Frémont A., 1967).

Ez a fajta állattartás, amely hagyományosan a Normande fajtájú tehénre épülő tejgazdaságot egészítette ki, nem igényel sok munkaerőt és jövedelmező tevékenység. Az előállított termékeket ugyanis a legközelebbi és legnagyobb felvevő piacon, Párizsban értékesítették (Frémont A., 1967.).

Ugyanebben az időszakban professzionálissá vált a Normande fajta tenyésztése, és a gazdák az állatállomány minőségének javítására törekedtek, amikor a hús esetében egy jobb hústermelő angol fajta, a Durham vérvonal behozásával bevezették a szelekciót, de a tej esetében is, amelynek frissáru-piaca (tejszín, vaj és lágy sajtok) fejlődésnek indult a fővárosban.

A párizsi piacnak, majd pedig annak köszönhetően, hogy az 1960-as évekig valamennyi nagyváros növekedett, a sokszorosára nőtt a hús és a tejtermékek piaca, ami ezáltal megerősítette a Normande fajta vegyes hasznosíthatóságát azzal, hogy a „Bœuf traditionnel de race Normande” húst kiegészítő terméké emelte.

A termeléshez a szarvasmarha-hizlalóktól megörökölt hizlalási technikákat alkalmazzák, amelyek azon alapulnak, hogy a réteket a minőségük és a fű növekedési üteme szerint használják, mivel ez a két tényező teszi lehetővé a legeltetés és a téli időszakban szükséges szalastakarmány betakarításának optimalizálását.

A termelés az állat belső tulajdonságaira épít, amelyeket még jobban kidomborít az ivartalanítás által lehetővé tett lassú növekedés, mivel a hím hormonok hiánya következtében az állatok lassabban fejlődnek.

Ennek eredményeként a „Bœuf traditionnel de race Normande” szarvasmarha tenyésztése a legeltetésen és a télre eltett fűalapú takarmányokon alapul.

Az ivartalanítás – amellet, hogy békésebbé teszi az állatokat – biztosítja az izomtömegek jobb eloszlását az állat hátsó részein, és ezáltal jobb húsformát eredményez, amit a Normande fajta vegyes hasznúsága is igazol.

A „Bœuf traditionnel de race Normande” szarvasmarha tenyésztése mindenhol fennmaradt, ahol a Normande fajta megtalálható, és ez annak ellenére történt így, hogy a tenyésztési módszerek intenzívebbé válása miatt a XX. század végén ráálltak a silókukoricára és szójára épülő tejtermelési és takarmányozási rendszerekre (Bertaux J.J., 1997.).

A Normande fajtájú tejelő állomány és az azt kiegészítő hústermelési tevékenység olyan, a születési helyüktől nagyon távol eső vidékekre is eljutottak, ahol amiatt, hogy egyes legelőket nem lehet megművelni, jól lehet alkalmazni ezt az egyazon állománnyal végzett tejhasznú és húshasznú termelés egymást kiegészítő jellegén alapuló koncepciót.

Ez az oka annak, hogy többek között Bretagne-ban, a Loire mentén, Közép-Franciaországban egészen Charente határáig megtalálható a Normande fajta és kialakult a „Bœuf traditionnel de race Normande” hús termelése.

Ezeket a tényezőket támasztja alá az Armand Frémont 1968-ban kiadott „L'élevage en Normandie – Etude géographique” (Állattartás Normandiában – Geográfiai tanulmány) című művéből vett két szemelvény.

A „vágóállatokról” szóló és azokat három kategóriába – borjú, növendékmarha és hagyományos marha – soroló bekezdésből vett alábbi első szemelvényben a következőképpen jellemzik a hagyományos marhát az 1968-as évre vonatkozóan, amikor túlnyomórészt még Normande fajtából álltak a tejelő állományok Normandiában, ami azt bizonyítja, hogy egy hároméves korban levágott, ivartalanított hímivarú szarvasmarhára és a vályús hizlalásnál nagyobb arányban végzett legeltető hizlalásra épülő, meglehetősen sajátos termelésről van szó:

„A legnagyobb kategóriát azonban a hagyományos hároméves, átlagban 300 kg tiszta húst adó szarvasmarha teszi ki. Eredeti termékről van szó (...), amelynek vitathatatlanul Normandia az egyik fellegvára. A normandiai hizómarha-állomány az országos állatállomány több mint 20 %-át teszi ki. Orne, Seine-Maritime és Calvados megye jár élen a termelésben, amely rendkívül egyenlőtlenül oszlik meg a síkságokon folytatott vályús hizlalás és a túlnyomórészt a nagy legelő régiókban végzett legeltető hizlalás között.”

A második szemelvény a „legeltető hizlalás” fogalmát pontosítja, és azt a szarvasmarhák fűvel történő hizlalásának módjaként határozza meg:

„A szarvasmarhára szakosodott hizlalóval, ismertebb nevén a legelőgazdával jelentek meg a húsipari szakmákkal kapcsolatos első bizonytalanságok (...). A XIX. században a Caen-i Bíróság ítélkezési gyakorlata egyértelmű meghatározással szolgált: „a legelőgazda az a személy, aki a tulajdonában lévő vagy általa bérelt legelők hasznosítása érdekében sovány marhákat vásárol és ad el újra azt követően, hogy a marhák a legelőt lelegelték és ott meghíztak.”

Így akárcsak a XIX. században és a második világháborút követően, napjainkban is Normande fajtájú, ivartalanított hímvivarú, a fűvel történő hizlalás után körülbelül hároméves korában levágott szarvasmarhaként határozzák meg a „Bœuf traditionnel de race Normande” szarvasmarhát.

MELLÉKLET

Főbb ellenőrizendő pontok

A termékleírás rendelkezése	Értékelési módszer
Engedélyezett fajta	Dokumentum-ellenőrzés és szemrevételezés
7 hónapos kor előtt ivartalanított hímivarú egyed	Dokumentum-ellenőrzés és szemrevételezés
Az alaptakarmány alapanyagai	Dokumentum-ellenőrzés és szemrevételezés
Legelőn tartózkodás	Szemrevételezés
Legeltetési időtartam	Dokumentum-ellenőrzés