



Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2023/163)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾ por um período de três meses a contar desta data.

ESPECIFICAÇÕES - ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA

«Bœuf traditionnel de race Normande»

N.º UE: TSG-FR-02867 - 9.9.2022

1. Nome a registar

«Bœuf traditionnel de race Normande»

2. Tipo de produto [em conformidade com o anexo XI]

Classe 1.1. Carnes (e miudezas) frescas

3. Justificação do registo

3.1. Indicar se o produto

É o resultado de um modo de produção, transformação ou composição que corresponde a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício;

É produzido a partir de matérias-primas de ingredientes utilizados tradicionalmente.

A «Bœuf traditionnel de race Normande» é uma carne proveniente de um boi, ou seja, um macho castrado, de raça normanda.

O boi nasce em explorações leiteiras, sendo em seguida criado em explorações que constituem uma oficina adicional para melhorar os prados remotos ou não cultiváveis.

O modo de criação da carne «Bœuf traditionnel de race Normande» baseia-se num itinerário técnico simples e económico, inalterado desde a Segunda Guerra Mundial, apesar da intensificação dos sistemas de produção na década de 70 e da introdução do milho de ensilagem nos sistemas forrageiros. Tal é comprovado por vários excertos da obra «L'élevage en Normandie - Etude géographique» publicada em 1968 pelo geógrafo Armand Frémont.

O método de criação baseia-se num macho castrado da raça Normanda que consome erva de pasto durante, pelo menos, 7 meses do ano, e erva conservada durante o resto do ano. Este sistema de criação permite incentivar o crescimento lento dos animais. A dieta do «Bœuf traditionnel de race Normande» exclui a silagem de milho e todos os alimentos derivados de organismos geneticamente modificados. A castração torna-o um animal plácido de crescimento lento, promovendo simultaneamente o carácter gustativo e marmoreado da carne.

3.2. Indicar se o nome

Identifica o carácter tradicional ou a especificidade do produto.

É tradicionalmente utilizado para fazer referência ao produto específico.

A denominação «Bœuf traditionnel de race Normande» distingue uma carne proveniente de um macho castrado de raça normanda das outras carnes comercializadas sob o termo genérico «carne de bovino». De facto, a maior parte da carne é comercializada sob o nome genérico «carne de bovino» desde que provenha de bovinos adultos (vacas leiteiras ou em aleitamento de reforma, novilhos, novilhas).

(1) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

A dieta do «Bœuf traditionnel de race Normande» baseia-se em erva de pasto ou conservada. A criação baseia-se na raça e na alimentação específicas que permitem que os animais cresçam lentamente, respeitando um período mínimo de pastoreio de 7 meses e outro período possível em estábulo.

A raça *Normande* é uma raça mista e pode produzir leite e carne. É conhecida pela qualidade do seu leite (queijo e manteiga), pela sua longevidade e rusticidade, ou seja, pela sua adaptação à criação ao ar livre, suportando igualmente as variações climáticas sazonais; pode permanecer em pastoreio durante todo o ano e facilmente perder e recuperar peso (Le Liboux P., 1974, e «Patrimoine normand», 2000). A sua conformação e a qualidade da sua carne são reconhecidas (painel do júri «Gault et Millau», 1992).

Tradicionalmente, as explorações leiteiras da raça *Normande* têm sempre bois para promover prados remotos ou difíceis, o que sempre constituiu uma oportunidade para valorizar os machos.

4. Descrição

4.1. **Descrição do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organolépticas que demonstram a especificidade do produto (artigo 7.º, n.º 2, do regulamento)**

A «Bœuf traditionnel de race Normande» é uma carne proveniente de um macho castrado da raça *Normande* entre 30 e 48 meses de idade.

É uma raça mista reconhecida pela sua capacidade de produzir leite e carne.

As carcaças são classificadas pelo menos O= com a marcação de estado de engorda de 3 ou 4.

O peso mínimo é de 380 kg para as carcaças O+ e de 410 kg para as carcaças O=. A particularidade destas carcaças reside no facto de terem uma grande camada de gordura, exceto na coxa e na pá.

Os músculos torácicos e intercostais são infiltrados por gordura e a carne é marmoreada.

A carne é de cor vermelha forte, infiltrada por gordura de cor avelã.

4.2. **Descrição do método de obtenção do produto identificado com a denominação inscrita no ponto 1, incluindo, se pertinente, a natureza e as características das matérias-primas ou ingredientes utilizados e o método de preparação do mesmo (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)**

Qualquer operador que pretenda participar na totalidade ou em parte da produção da carne «Bœuf traditionnel de race Normande» deve identificar-se junto do agrupamento.

Os operadores devem manter à disposição dos agentes responsáveis pelos controlos o boletim de rastreabilidade individual, ou qualquer documento equivalente que possa ser informatizado, acompanhando cada animal até ao abate, bem como qualquer documento necessário para os controlos.

Qualquer operador que renuncie à reivindicação da especialidade tradicional garantida «Bœuf traditionnel de race Normande» em relação a um animal deve informar o agrupamento desse facto, enviando-lhe uma cópia do boletim de rastreabilidade do animal.

Uma declaração sumária de produção a estabelecer anualmente deve indicar:

- Para os matadouros, o número e o peso das carcaças identificadas como ETG «Bœuf traditionnel de race Normande» para o ano N-1.
- Para os criadores:
 - o número de bois comercializados como ETG «Bœuf traditionnel de race Normande» para o ano N-1;
 - o número de animais criados segundo o caderno de especificações da ETG «Bœuf traditionnel de race Normande» para o ano N.

Deve ser enviada ao agrupamento pelos operadores o mais tardar em 28 de fevereiro do ano N.

4.2.1. O animal

Entende-se por «Bœuf traditionnel de race Normande» um macho da raça *Normande* (código de raça 56 para ambos os genitores).

A castração ocorre antes dos sete meses (210 dias) de idade, sendo obrigatória uma anestesia e/ou analgesia.

Quando se realiza um amochamento ou descorna dos animais, é obrigatória a anestesia e/ou analgesia, bem como a desinfeção das feridas.

O criador deve conservar o boletim de rastreabilidade individual contendo, para cada um dos animais, os dados do passaporte bovino, bem como o número de identificação da exploração e a data de castração do animal.

4.2.2. Alimentos autorizados

Os animais consomem alimentos lácteos, alimentos que constituem a ração de base, bem como concentrados e alimentos complementares.

Alimentação láctea:

Quando é utilizado leite em pó, este é constituído predominantemente por proteínas de origem animal.

A ração de base é constituída por:

- erva de pasto, sob a forma de feno, em fardos ou ensilada, sem adição de agentes conservadores químicos e com uma taxa de matéria seca superior a 27 %;
- palhas de cereais, proteaginosas e leguminosas;
- luzerna sob a forma de feno, em fardos ou ensilada com um teor de matéria seca superior a 27 %;
- beterraba.

É proibido o milho de ensilagem.

Os alimentos concentrados e os suplementos alimentares são:

- as sementes de cereais e produtos derivados: trigo, cevada, aveia, triticale, milho em grão,
- mistura de trigo e centeio,
- granulado de luzerna,
- polpa de beterraba,
- grãos ou frutos oleaginosos e produtos derivados: colza, soja e linho.
- as sementes de leguminosas e produtos derivados: ervilhas e favas.

São permitidos minerais.

A ureia e produtos derivados são proibidos.

São proibidos os aditivos de origem animal.

São proibidos os alimentos que contenham óleo de palma.

Só são autorizados na alimentação do bando, na aceção do presente caderno de especificações, plantas, coprodutos e alimentos para animais derivados de produtos não transgénicos.

4.2.3. Sistema de manejo

4.2.3.1. Nutrição

- Do primeiro ao sexto mês incluído

O animal destinado à denominação «Bœuf traditionnel de race Normande» é criado de acordo com um sistema de manejo com distribuição de leite inteiro ou leite em pó e, eventualmente, um suplemento à base de cereais e forragens antes do desmame.

Durante este período, a quantidade de concentrados distribuídos não deve exceder 500 kg de EM, sem contar com o leite em pó.

— Do sétimo mês ao abate

O «Bœuf traditionnel de race Normande» pasta durante pelo menos duas estações completas de sete meses cada uma, pelo menos entre março e novembro.

Durante este período de pastagem, o pastoreio constitui a alimentação de base. Os animais podem ter um suplemento sob a forma de fardos, feno, palha ou concentrados, consoante o crescimento da erva.

A carga total anual nas pastagens é de, pelo menos, 30 ares por cabeça normal (CN).

O criador mantém um livro de pastagem atualizado, a fim de distinguir por parcela:

- o número individual de bois que nela pastam,
- as datas de entrada e de saída dos prados.

Durante o período invernal, o pastoreio constitui a alimentação de base. O «Bœuf traditionnel de race Normande» é alimentado com carne forragens à base de erva com um mínimo de 60 % da matéria seca da ração de base.

Os alimentos complementares concentrados podem ser distribuídos nos pastos e nos estábulos.

A ração de base distribuída aos bois provém, à razão de 80 %, da exploração.

— Acabamento

A fase de acabamento é a última fase antes do abate e permite a conformação muscular em conformidade. Pode ter lugar em estábulo ou no pasto; uma das características da raça *Normande* é poder ser acabada com erva.

Durante os dois meses anteriores ao abate, podem ser adicionados até 250 kg de MS de alimentos complementares concentrados.

O criador mantém um boletim de rastreabilidade individual no qual indica:

- a data de início da engorda
- a data de abate mínima

A quantidade total de concentrados distribuídos ao «Bœuf traditionnel de race Normande» desde o nascimento até ao abate é limitada a 1 500 kg de MS.

4.2.3.2. Alojamento

Quando os bois se encontram num edifício, podem ser alojados num estábulo com cama acumulada (com ou sem área de exercício), num parque de inverno estabilizado ou em estabulação fixa.

Por conseguinte, o alojamento é em palha de forma a que os bois possam manter-se limpos de forma satisfatória, ou seja, as zonas de sujidade estendem-se, no máximo, à metade inferior da coxa, barriga inferior e esterno.

Este conceito de limpeza aplica-se igualmente ao período de verão e ao período de inverno, especialmente quando ocorre ao ar livre.

Em edifícios, os animais devem dispor de pelo menos 6 m²/CN. Para os animais com mais de 36 meses de idade, esta superfície deve ser de pelo menos 8 m²/CN. Os animais devem ter 0,7 m²/CN de comedouro e pelo menos um lugar por animal quando há contenção (grelhas divisórias de manjedouras, barras oblíquas, etc.).

É proibido o pavimento totalmente ripado.

É permitido o ar livre integral.

4.2.4. Características do abate e das carcaças

O «Bœuf traditionnel de race Normande» é abatido entre os 30 e 48 meses de idade, o tempo necessário para que os animais beneficiem de duas épocas mínimas de erva.

O período entre a saída da exploração e o abate do animal não deve exceder 24 horas se o animal for transportado diretamente da exploração, e 36 horas se o animal passar por um centro de agrupamento.

Para garantir o bem-estar dos animais, só é permitido o abate com atordoamento.

A fim de assegurar um bom nível de conformidade com a carne «Bœuf traditionnel de race Normande», de acordo com a grelha EUROPA:

- As carcaças classificadas pelo menos O+ a devem ter um peso mínimo de 380 kg;
- As carcaças classificadas O= devem ter um peso de carcaça mínimo de 410 kg.

Apenas as carcaças cujo estado de engorda é de 3 ou 4 são elegíveis para a ETG «Bœuf traditionnel de race Normande».

O criador mantém um boletim de rastreabilidade individual no qual indica:

- A data e a hora de partida da exploração para o matadouro;
- A identificação do matadouro;

O matadouro mantém um boletim de rastreabilidade individual no qual indica:

- O nome ou n.º do matadouro
- A data e hora do abate
- N.º do abate
- Peso da carcaça
- Classificação da carcaça
- Estado de engorda

A carne deve ser identificada como ETG «Bœuf traditionnel de race Normande» após a notação das carcaças pelo matadouro. As carcaças devem ser identificadas de acordo com o caderno de especificações através da aposição da menção «Bœuf traditionnel de race Normande» e de rótulos na carcaça e nos quartos de desmancha.

4.2.5. Rotulagem

Cada unidade de acondicionamento da carne «Bœuf traditionnel de race Normande» deve incluir:

- A denominação da especialidade tradicional garantida «Bœuf traditionnel de race Normande» inscrita:
 - em caracteres da maior dimensão na rotulagem,
 - em caracteres idênticos, da mesma dimensão tanto em altura como em largura,
 - em caracteres da mesma cor,
 - num bloco único.
- A menção «Spécialité Traditionnelle Garantie» («Especialidade tradicional garantida») e o símbolo «ETG» imediatamente antes ou depois do nome da ETG, sem menções intermédias.
- Todas as outras menções devem ser separadas da denominação de forma clara.

4.3. Descrição dos elementos essenciais que atestam o caráter tradicional do produto

A produção da carne «Bœuf traditionnel de race Normande» inscreve-se na história da criação do oeste de França.

O contexto edafoclimático desta área, o berço da raça *Normande*, as alterações económicas e rurais que marcaram o mundo agrícola desde o século XVI e a proximidade de Paris contribuíram grandemente para o caráter tradicional desta produção ao longo dos anos (Frémont A., 1967).

Até à Segunda Guerra Mundial, nos grandes territórios da Normandia, os «pontos de pasto», a qualidade dos solos e o clima oceânico permitem facilmente o cultivo de erva. As áreas naturais com sebes, o relevo acidentado e os vales húmidos dificultam a passagem da charrua. Por conseguinte, a criação de animais desenvolve-se em torno do conceito de engorda de animais magros, na maior parte dos casos de criação.

Em seguida, na segunda metade do século XIX, a criação especializou-se, encorajada pelo colapso do preço dos cereais devido às exportações maciças do Atlântico ultramarino no final do século XIX e ao êxodo rural devido à industrialização do país (Bertaux J.J., 1997).

O menor interesse económico nas culturas, associado à falta de mão de obra, permite tirar o máximo partido dos prados, nomeadamente a criação de gado bovino, em especial da raça *Normande*. Começa então a engorda dos animais, aumentando o desenvolvimento e a especialização da produção (Frémont A., 1967).

Esta criação, historicamente complementar da fábrica de laticínios da raça *Normande*, não necessita muita mão de obra e é lucrativa. Os pontos de venda desta produção apostam no mercado mais próximo e mais lucrativo, Paris (Frémont A., 1967).

Ao mesmo tempo, a criação da raça *Normande* torna-se mais profissional e procura melhorar a sua qualidade através da introdução noção de seleção da carne, juntando-se sangue da *Durham*, uma raça inglesa mais musculada, mas também leite cujo mercado de produtos frescos se desenvolve na capital (nata, manteiga e queijos de pasta mole).

O mercado de Paris, seguido do crescimento de todas as grandes cidades até à década de 1960, multiplicou o mercado da carne e dos produtos lácteos, reforçando o conceito de mistura da raça *Normande*, fazendo da «Bœuf traditionnel de race Normande» uma produção complementar.

Esta produção herdou as técnicas de engorda baseadas na gestão dos prados em função da sua qualidade e do ritmo de crescimento da erva, permitindo otimizar o pastoreio e a colheita de forragens durante o inverno.

Baseia-se nas qualidades intrínsecas do animal evidenciadas pela lentidão do crescimento permitida pela castração. Com efeito, a ausência de hormonas masculinas conduz a um desenvolvimento mais lento dos animais.

Consequentemente, a criação de «Bœuf traditionnel de race Normande» baseia-se numa alimentação de pastoreio e em alimentos de erva conservada para o inverno.

A castração, para além de garantir a placidez dos animais, assegura uma melhor distribuição das massas musculares nas partes traseiras do animal e, por conseguinte, uma melhor conformação muscular, como confirma a mistura da raça *Normande*.

A criação de «Bœuf traditionnel de race Normande» continua a existir onde a raça se encontra presente, apesar da especialização da produção leiteira e dos sistemas de alimentação à base de milho de ensilagem e de soja no final do séc. XX, em resultado da intensificação dos métodos de criação (Bertaux J.J., 1997).

O efetivo leiteiro da raça *Normande* e os bois complementares foram exportados além-fronteiras, para regiões onde a impossibilidade de cultivar determinadas pastagens justificava a utilização deste conceito baseado na utilização complementar de leite e carne com um mesmo efetivo.

Desta forma, a raça *Normande* e o «Bœuf traditionnel de race Normande» desenvolveram-se na Bretanha, no país do Loire, no Centro, até aos confins do Carântono.

Estes factos são corroborados por dois excertos da obra «L'élevage en Normandie - Etude géographique» publicada em 1968 por Armand Frémont.

O primeiro excerto, do parágrafo relativo aos «animais para abate», que se divide em três categorias, vitela, bovinos jovens precoces bovinos tradicionais, caracteriza este último da seguinte forma, em 1968, quando a raça *Normande* ainda é maioritária no gado leiteiro na Normandia, demonstrando que se trata de uma produção muito específica baseada na carne de bovino como macho castrado abatido aos 3 anos e engordado com erva, o método predominante de engorda:

«O bovino tradicional de 3 anos, com uma média de 300 kg de carne líquida, constitui a categoria mais importante. Trata-se de uma produção original (...), sendo a indubitavelmente um dos principais centros. O bando normal de bois de engorda excede 20 % dos efetivos nacionais. Os departamentos de Orne, Seine-Maritime e Calvados são os departamentos principais desta produção, que se divide de forma muito desigual entre a engorda de comedouro nas planícies e a engorda com erva preponderante nas grandes zonas de pastagem».

O segundo excerto clarifica o conceito de «engorda», definindo-o como um método de engorda dos bois com erva:

«Com o explorador especializado, comumente designado criador, afirmam-se as primeiras ambiguidades das profissões ligadas à carne (...). No séc. XIX, a jurisprudência do Tribunal de Caen fornece uma definição clara: « O criador é o indivíduo que, para explorar os prados de que é proprietário ou que explora, compra bois magros e os revende depois de esgotados os ditos prados, onde os bois foram engordados».

Assim, no séc. XIX, no rescaldo da Segunda Guerra Mundial e na atualidade, o «Bœuf traditionnel de race Normande» é definido como um macho castrado da raça *Normande*, abatido cerca de três anos após a sua engorda com erva.

ANEXO

Principais pontos a verificar

Disposição do caderno de especificações	Método de avaliação
Raça autorizada	Documentário e visual
Machos castrados antes dos 7 meses de idade	Documentário e visual
Matérias-primas da ração de base	Documentário e visual
Presença no pastoreio	Visual
Tempo de pastoreio	Documentário