



**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (b), Uredbe (EU) št. 1151/2012  
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(C/2023/163)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

**„Bœuf traditionnel de race Normande“**

**ŠT. EU: TSG-FR-02867 – 9. september 2022**

**1. Ime za registracijo**

„Bœuf traditionnel de race Normande“

**2. Vrsta proizvoda [v skladu s prilogo XI]**

Skupina 1.1 Sveže meso (in klavnični izdelki)

**3. Razlogi za registracijo**

**3.1. Gre za proizvod**

- katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,
- ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

„Bœuf traditionnel de race Normande“ je meso vola, tj. kastriranega samca goveda, normandijske pasme.

Tako govedo se mora skotiti na mlečnih kmetijah in nato rediti na živinorejskih kmetijah kot dopolnilna dejavnost za izrabo oddaljenih ali neobdelovalnih travnišč.

Način reje „Bœuf traditionnel de race Normande“ izhaja iz preprostega in gospodarnega tehničnega postopka, ki je od druge svetovne vojne ostal nespremenjen kljub intenzifikaciji proizvodnih sistemov v 70. letih prejšnjega stoletja in vnosu silažne koruze v krmne sisteme. To dokazuje več izvlečkov iz knjige *L'élevage en Normandie – Etude géographique*, ki jo je leta 1968 objavil geograf Armand Frémont.

Metoda reje temelji na kastriranem samcu normandijske pasme, ki uživa pašno travo najmanj sedem mesecev v letu in konzervirano travo preostanek leta. Ta sistem reje je ugoden za počasno rast živali. V prehrani „Bœuf traditionnel de race Normande“ so izključena koruzna silaža in vsa živila, pridobljena iz gensko spremenjenih organizmov. Zaradi kastracije gre za počasni rastočo, krotko žival, hkrati pa to spodbuja dobro omiščenost živali in marmoriranje mesa.

**3.2. Gre za ime, ki**

- opredeljuje tradicionalne lastnosti ali posebnosti proizvoda;
- se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda.

Ime „Bœuf traditionnel de race Normande“ razlikuje med tradicionalnim pomenom izraza *bœuf* (volovina), tj. meso kastriranega samca goveda, normandijske pasme, in drugo govedino, ki se trži pod splošnim izrazom *bœuf* (govedina). Večina mesa se namreč v francoščini trži pod tem splošnim imenom, če izvira iz odraslega goveda (krave molznice ali krave dojilje za zakol, bikci, junice).

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Prehrana „Bœuf traditionnel de race Normande“ temelji na pašni ali konzervirani travi. Reja temelji na posebni pasmi in krmi, ki živalim omogoča, da rastejo počasi, pri čemer na paši preživijo najmanj sedem mesecev, drugo obdobje pa lahko preživijo v hlevu.

Normandijska pasma je kombinirana pasma, ki je primerna za mleko in meso. Znana je po kakovosti mleka (sir in maslo), po svoji dolgoživosti, odpornosti, tj. prilagojenosti reji na prostem. Prenaša tudi sezonske podnebne spremembe, saj lahko vse leto ostane na paši ter zlahka izgubi in ponovno pridobi težo (Le Liboux P., 1974, in *Patrimoine normand*, 2000). Njena mesnatost in kakovost mesa sta priznani (ocenjevalna komisija pri *Gault et Millau*, 1992).

Tradicionalno so imele mlečne kmetije z normandijsko pasmo vedno vole, da so lahko obdelovale oddaljene ali težko dostopne travnike in tako kar najboljše izkoristile goveje samce.

#### 4. Opis

##### 4.1. **Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebnost proizvoda (člen 7(2) te uredbe)**

„Bœuf traditionnel de race Normande“ je goveje meso, pridobljeno iz kastriranega samca normandijske pasme, starega od 30 do 48 mesecev.

Normandijska pasma je kombinirana pasma, znana za prirejo mleka in mesa.

Razred trupov je najmanj O =, stopnja zamaščenosti pa je 3 ali 4.

Najmanjša teža je 380 kg za trupe razreda O+, in 410 kg za trupe razreda O=. Posebnost teh trupov je, da so dobro pokriti z maščobo, razen na stegnih in plečih.

Prsne in medkostne mišice so preraščene z maščobo, meso pa je marmorirano.

Meso je temno rdeče barve, preraščeno z maščobo lešnikove barve.

##### 4.2. **Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)**

Vsak gospodarski subjekt, ki želi biti vključen v celotno ali delno proizvodnjo „Bœuf traditionnel de race Normande“, se mora identificirati pri skupini.

Gospodarski subjekti morajo za uradnike, odgovorne za preglede, hraniti evidenco o sledljivosti ali drug enakovreden dokument za posamezne živali, ki je lahko elektronski in spremlja vsako žival do zakola, ter vse dokumente, potrebne za pregled.

Vsak gospodarski subjekt, ki se odpove uporabi zajamčene tradicionalne posebnosti „Bœuf traditionnel de race Normande“ za posamezno žival, o tem obvesti skupino tako, da ji pošlje izpolnjeno kopijo evidence o njeni sledljivosti.

V letni zbirni prijavi proizvodnje je treba navesti:

— za klavce število in težo trupov, opredeljenih kot ZTP „Bœuf traditionnel de race Normande“, za leto N-1.

— za rejce:

— število volov, trženih kot ZTP „Bœuf traditionnel de race Normande“ za leto N-1,

— število živali, rejenih v skladu s specifikacijo ZTP „Bœuf traditionnel de race Normande“ za leto N.

Gospodarski subjekti ga pošljejo skupini najpozneje do 28. februarja leta N.

#### 4.2.1. Žival

„Bœuf traditionnel de race Normande“ pomeni samca normandijske pasme (koda pasme 56 za oba starša).

Kastracija se izvede pred starostjo sedmih mesecev (210 dni). Za njeno izvajanje sta potrebni anestezija in/ali analgezija.

Pri obrezovanju ali odstranjevanju rogov sta anestezija in/ali analgezija ter razkuževanje ran obvezna.

Rejec hrani evidenco o sledljivosti za posamezne živali, ki za vsako žival vsebuje podatke o potnem listu za govedo, skupaj z identifikacijsko številko reje in datumom kastracije živali.

#### 4.2.2. Odobrena živila

Živali uživajo mlečno krmo, krmo za osnovni obrok ter koncentrate in dopolnilno krmo.

Mlečna krma:

Kadar se uporablja mleko v prahu, je sestavljeno predvsem iz beljakovin živalskega izvora.

Osnovni obrok sestavljajo:

- pašna trava, seno, balirana ali silirana trava (brez dodatka kemičnih konzervansov in z vsebnostjo suhe snovi več kot 27 %),
- žitna slama, beljakovinske rastline in stročnice,
- suha, balirana ali silirana lucerna (z vsebnostjo suhe snovi več kot 27 %),
- sladkorna pesa.

Silažna koruza je prepovedana

Koncentrirana živila in prehranska dopolnila so:

- zrna žit in iz njih pridobljeni proizvodi: pšenica, ječmen, oves, tritikala, koruza v zrnju,
- soržica,
- lucerna v peletih,
- pulpa sladkorne pese,
- stročnice in iz njih pridobljeni proizvodi: oljna ogrščica, soja in lan,
- stročnice in iz njih pridobljeni proizvodi: grah in bob.

Minerali so dovoljeni.

Sečnina in njeni derivati so prepovedani.

Dodatki živalskega izvora so prepovedani.

Živila, ki vsebujejo palmovo olje, so prepovedana.

V krmi črede po tej specifikaciji so dovoljene samo rastline, soproizvodi in krma, pridobljena iz netransgenih proizvodov.

#### 4.2.3. Način reje

##### 4.2.3.1. Prehrana

- Od 1. do vključno 6. meseca

Žival, ki je namenjena za „Bœuf traditionnel de race Normande“, se redi z mlečnokmetijsko vzrejo z dajanjem polnomastnega mleka ali mleka v prahu in po možnosti z dodatkom na osnovi žit in krme pred odstavitvijo.

V tem obdobju je količina razdeljene koncentrirane krme največ 500 kg suhe snovi. Mleko v prahu ni vključeno v ta izračun.

— Od 7. meseca do zakola

Govedo „Bœuf traditionnel de race Normande“ se pase vsaj dve polni poletni sezoni sedem mesecev, od marca do novembra.

V tem pašnem obdobju je pašna trava osnovna hrana. Živali lahko prejmejo dodatek v obliki balirane trave, sena ali slame oz. koncentratov glede na rast trave.

Skupna letna obremenitev na pašnikih znaša najmanj 30 arov na enoto odraslega goveda (GVŽ).

Rejec mora posodabljati pašno knjigo, da ima za parcelo naslednje podatke:

- posamezno število volov, ki se pasejo na parceli,
- datum prihoda na pašnik in odhoda s pašnika.

V zimskem obdobju je osnovna hrana še vedno trava. „Bœuf traditionnel de race Normande“ se krmi s travo, ki predstavlja vsaj 60 % suhe snovi osnovnega obroka.

Koncentrirana dopolnilna krma se lahko daje na pašnikih ali v stavbah.

80 % osnovnega obroka, ki se da volom, izvira s kmetijskega gospodarstva.

— Dopitanje

Dopitanje je zadnja stopnja pred zakolom in omogoča, da živali izpopolnijo omišičenost. Po izbiri se lahko izvaja v zaprtem prostoru ali na pašniku, pri čemer je ena od značilnosti normandijske pasme, da dopitanje lahko poteka na paši.

V dveh mesecih pred zakolom se lahko doda do 250 kg suhe snovi v koncentrirani dopolnilni krmi.

Kmet mora za posamezno žival sproti voditi evidenco o sledljivosti, v kateri navede:

- datum začetka pitanja,
- najzgodnejši datum zakola.

Skupna količina koncentratov, danih volom „Bœuf traditionnel de race Normande“ od rojstva do zakola, je omejena na 1 500 kg suhe snovi.

#### 4.2.3.2. Prostori za nastanitev

Če so voli uhlevljeni, se lahko namestijo v hlevu za prosto rejo z nastlano steljo (s površino za gibanje ali brez nje), bodisi v stabiliziranem prezimovalnem parku bodisi v ograjenem hlevu.

V takem primeru je prostor nastlan s slamo, da lahko voli ostanejo čisti, tj. umazanija lahko sega največ do spodnje polovice stegna, spodnjega dela trebuha in prsnice.

To merilo čistoče se uporablja tudi za poletno in zimsko obdobje, zlasti kadar so živali na prostem.

Živali imajo v prostorih najmanj 6 m<sup>2</sup>/GVŽ. Za živali, starejše od 36 mesecev, se ta površina poveča na 8 m<sup>2</sup>/GVŽ. Živali imajo ob namestitvi ob koritu na voljo 0,7 m/GVŽ in vsaj eno mesto na žival, če se uporabljajo pregrade (krmna pregrada, poševna pregrada ...).

Popolnoma rešetkasta tla so prepovedana.

Dovoljena je celoletna reja na prostem.

#### 4.2.4. Zakol in značilnosti trupov

„Bœuf traditionnel de race Normande“ se zakolje v starosti od 30 do 48 mesecev. To je čas, ki je potreben, da živali izkoristijo vsaj dve sezoni rasti trave.

Obdobje med odhodom z gospodarstva in zakolom živali ne sme biti daljše od 24 ur, če se žival prevaža neposredno z gospodarstva, in 36 ur, če žival potuje skozi sortirnico.



Da se zagotovi dobrobit živali, je mogoč le zakol z omamljanjem.

Da bi zagotovili dobro omišičenost „Bœuf traditionnel de race Normande“, velja v skladu z mrežo EUROPA naslednje:

- trupi, razvrščeni najmanj v razred O +, morajo imeti težo najmanj 380 kg,
- trupi, razvrščeni v razred O =, imajo težo trupa najmanj 410 kg.

Do označbe ZTP „Bœuf traditionnel de race Normande“ so upravičeni samo trupi s stopnjo zamaščenosti 3 ali 4.

Rejec mora za posamezno žival sproti voditi podatke na evidenci o sledljivosti, v kateri navede:

- datum in čas odhoda z gospodarstva v klavnico,
- identifikacijo klavnice.

Klavnica mora za posamezno žival sproti voditi evidenco o sledljivosti, v kateri navede:

- ime ali številko klavnice,
- datum in čas zakola,
- št. klavnega mesta,
- težo trupa,
- razred trupa,
- zamaščenost.

Meso mora biti označeno kot ZTP „Bœuf traditionnel de race Normande“, potem ko klavnica označi trupe. Trupi morajo biti identificirani v skladu s specifikacijo proizvoda z označbo „Bœuf traditionnel de race Normande“ ter označeni na trupu in četrtinah razreza.

#### 4.2.5. Označevanje

Meso „Bœuf traditionnel de race Normande“ je treba na vsaki enoti pakiranja označiti

- z imenom zajamčene tradicionalne posebnosti „Bœuf traditionnel de race Normande“:
  - z največjimi črkami glede na navedene črke na etiketi,
  - z enakimi znaki enake velikosti glede na višino in širino,
  - s črkami iste barve,
  - v isti vrstici.
- Navedba „zajamčena tradicionalna posebnost“ in simbol ZTP tik pred zapisom imena ZTP ali za njim brez vmesnih navedb.
- Vse druge navedbe se jasno ločijo od imena.

#### 4.3. Opis bistvenih elementov, ki dokazujejo tradicionalne lastnosti proizvoda.

Proizvodnja „Bœuf traditionnel de race Normande“ je del zgodovine živinoreje na zahodu Francije na območju t. i. Velikega zahoda.

Tamkajšnja tla in podnebje območja, ki je zibelka normandijske pasme, spremembe v gospodarstvu in zakonodaji o podeželju, ki so zaznamovale kmetijstvo od 16. stoletja naprej, in bližina Pariza so skozi leta močno prispevali k tradicionalnemu značaju te proizvodnje (Frémont A., 1967).

Do druge svetovne vojne so velika normandijska pašniška območja, kakovost tal in oceansko podnebje omogočale preprosto obdelovanje trave. Zaradi zemljišč, ločenih z živo mejo, neravnega terena in vlažnega dna doline je bil prehod na obdelovanje s plugom otežen. Živinoreja se je zato razvijala okrog pašnega dopitanja suhih in najpogosteje delovnih živali.

V drugi polovici 19. stoletja so se kmetije specializirali za živinorejo, kar sta spodbudila padec cen žit zaradi množičnega izvoza prek Atlantika konec 19. stoletja in odhod kmečkega prebivalstva v mesta zaradi industrializacije države (Bertaux J. J., 1997).

Zaradi manjšega gospodarskega zanimanja za pridelke in pomanjkanja delovne sile se je pozornost preusmerila na travnike in govedorejo, zlasti na govedo normandijske pasme. Rejci so takrat začeli pitati svoje živali, kar je pospešilo razvoj in specializacijo proizvodnje (Frémont A., 1967).

Takšna vrsta reje, ki je zgodovinsko dopolnjevala mlečne kmetije z normandijskimi kravami, je delovno neintenzivna in donosna. Prodajne možnosti za to proizvodnjo so se preusmerile na najbližji in vodilni trg, Pariz (Frémont A., 1967).

V istem obdobju se je vzreja goveda normandijske pasme bolj profesionalizirala, kakovost živine se je izboljšala z izborom živali za meso in vnosom osebkov iz angleške pasme kratkorokega goveda (durham) z boljšimi mesnimi in tudi mlečnimi lastnostmi, saj se v glavnem mestu razvijal trg svežih mlečnih izdelkov (smetana, maslo in siri z mehko sredico).

Pariški trg, ki mu je sledila rast vseh večjih mest do šestdesetih let prejšnjega stoletja, je znatno povečal trg mesa in mlečnih izdelkov ter okrepil kombinirano naravo normandijske pasme, govedina „Bœuf traditionnel de race Normande“ pa je postala proizvod dopolnilne dejavnosti.

Njena proizvodnja je podedovala tehnike pašnega dopitanja, ki temeljijo na upravljanju travnikov po njihovi kakovosti in ritmu rasti trave, kar omogoča optimizacijo paše in žetve krme za zimsko obdobje.

Izhaja iz bistvenih značilnosti živali, med katerimi izstopa počasna rast zaradi kastracije, ker odsotnost moških hormonov povzroča počasnejši razvoj živali.

Zato vzreja „Bœuf traditionnel de race Normande“ temelji na paši in travni krmi za zimo.

Zaradi kastracije so živali krotkeje in mišična masa je bolje porazdeljena na zadnjih delih živali, ki imajo s tem boljšo omišičenost, kar potrjujejo kombinirane lastnosti normandijske pasme.

Vzreja „Bœuf traditionnel de race Normande“ se nadaljuje povsod, kjer je prisotna normandijska pasma, kljub specializaciji v proizvodnjo mleka in sistemov krmljenja, ki temeljijo na silirani koruzi in soji konec dvajsetega stoletja zaradi intenziviranja načinov vzreje (Bertaux J. J., 1997).

Normandijska mlečna živina in dopolnilna dejavnost vzreje volov za meso sta potovali daleč stran od izvornega območja v kraje, kjer je zaradi nezmožnosti obdelovanja nekaterih pašnikov ustrezen pristop, ki temelji na dopolnilnih dejavnostih mlečne in mesne proizvodnje z isto čredo.

Normandijska pasma in „Bœuf traditionnel de race Normande“ sta se na primer razvijali v Bretanji, Deželi Loare, v osrednjem delu Francije in zlasti do meje departmaja Charente.

Vse te elemente potrjujeta dva izvlečka iz knjige Armanda Frémonta *L'élevage en Normandie - Etude géographique*, ki je bila objavljena leta 1968.

Prvi izvleček iz odstavka o živalih za zakol, ki jih avtor deli v tri kategorije: teleta, junci in voli (*bœuf traditionnel*), takole opisuje razmere leta 1968, ko je bila normandijska pasma še vedno močno prisotna v čredah krav molznic v Normandiji, kar dokazuje, da gre za zelo specifično dejavnost, ki temelji na francoskem izrazu za govedino kot mesu kastriranega samca, zaklanega pri starosti treh let, in dopitanju s travo, ki je prevladujoči način pitanja v primerjavi s pitanjem iz korita:

„Nasprotno so najpomembnejša kategorija triletni volički s povprečno 300 kilogrami neto mesa. To je izvorna oblika proizvodnje (...), Normandija pa je nedvomno ena od njenih območij. Standardna čreda na paši pitanih volov presega 20 % nacionalne populacije. Departmaji Orne, Seine-Maritime in Calvados so vodilni departmaji za to dejavnost, ki je zelo neenakomerno razdeljena na pitanje iz korita v nižinah in dopitanja s travo, ki prevladuje na velikih travniških območjih.“

Drugi izvleček pojasnjuje izraz „pašnega dopitanja“, ki ga opredeljuje kot način pitanja volov s travo:

*„S specializiranjem rejcev v pašno dopitanje, splošno imenovanih pašnih rejcev, postanejo očitne prve dvoumnosti mesnih obrti (...). Sodna praksa Sodišča v Caenu v 19. stoletju navaja jasno opredelitev: „Pašni rejec je posameznik, ki za izkoriščanje pašnega travinja, ki je v njegovi lasti ali ga obdeluje, kupi suhe vole in jih preproda, potem ko so ogolili travinje in se na njem redili.“*

V 19. stoletju, po drugi svetovni vojni, in danes „Bœuf traditionnel de race Normande“ opredeljuje kastriranega samca normandijske pasme, ki se zakolje pri starosti približno treh leta in je bil pitan s travo.

—

## PRILOGA

**Glavne točke, ki jih je treba preveriti**

Določbe specifikacije proizvoda	Način ocenjevanja
Dovoljena pasma	Pregled dokumentacije in vizualni pregled
Samec, kastriran pred starostjo 7 mesecev	Pregled dokumentacije in vizualni pregled
Surovine osnovnega obroka	Pregled dokumentacije in vizualni pregled
Reja na paši	Vizualni pregled
Čas paše	Pregled dokumentacije