



**Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 b i
Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för
jordbruksprodukter och livsmedel**

(C/2023/163)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

PRODUKTSPECIFIKATION FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

”Bœuf traditionnel de race Normande”

EU-nr: TSG-FR-02867 – 9.9.2022

1. **Namn som ska registreras**

”Bœuf traditionnel de race Normande”

2. **Produkttyp [samma som i bilaga XI]**

Klass 1.1 Färskt kött (och slaktbiprodukter)

3. **Skäl till registreringen**

3.1. **Detta är en produkt som**

- är resultatet av en viss produktions- eller bearbetningsmetod eller har en viss sammansättning som överensstämmer med traditionell praxis för produkten eller livsmedlet i fråga.
- är framställd av råvaror eller ingredienser som används traditionellt.

”Bœuf traditionnel de race Normande” är kött från en stut, dvs. kastrerad hane av den normandiska rasen.

Stutarna föds på mjölkgårdar och föds sedan upp på boskapsgårdar. De blir därmed en ytterligare produktionslinje som gör att avsidat belägnat eller obrukbara gräsmarker kan komma till användning.

Den uppfödningssystem som används för ”Bœuf traditionnel de race Normande” bygger på ett enkelt och ekonomiskt tekniskt tillvägagångssätt. Det har varit detsamma sedan andra världskriget, trots 1970-talets intensifiering av produktionssystemet och introduktionen av majsensilage i fodersystemen. Detta är belagt genom flera utdrag ur boken *L'élevage en Normandie - Etude géographique*, utgiven 1968 av geografen Armand Frémont.

Uppfödningssystemet innebär att en kastrerad hane av den normandiska rasen betar gräs minst sju månader per år och äter ensilage resten av året. Detta uppfödningssystem gör att djuren växer till sig långsamt. I utfodringen av ”Bœuf traditionnel de race Normande” utesluts majsensilage och allt foder framställt av genetiskt modifierade organismer. Kastrering gör rasen långsamt växande och fridsam, samtidigt som det gynnar köttets konformation och marmorering.

3.2. **Detta namn**

- avser produktens traditionella karaktär eller särskilda egenskaper.
- har traditionellt använts för att benämna den specifika produkten.

Namnet ”Bœuf traditionnel de race Normande” särskiljer kött från kastrerad hane av den normandiska rasen från annat kött som saluförs under den överordnade termen ”nötkött”. Större delen av allt kött saluförs under den överordnade termen ”nötkött”, så länge det kommer från vuxna nötkreatur eller andra oxdjur (mjölkkor eller am- och dikor som är utslagsdjur, ungtjurar eller kvigor).

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Fodret för rasen "Bœuf traditionnel de race Normande" bygger på betesgräs eller ensilage. I uppfödningen används en särskild ras och ett särskilt foder, vilket gör att djuren växer långsamt. Alternierande betesperioder om minst sju månader respekteras. Den andra perioden kan tillbringas i stall.

Den normandiska rasen är en blandras som kan producera både mjölk och kött. Rasen är känd för sin fina mjölk kvalitet (ost och smör), sin långa livslängd och för att vara hårdig. Den lämpar sig exempelvis bra för frigående uppfödning. Rasen klarar också klimatvariationer mellan årstiderna bra; den kan beta utomhus året runt och har lätt att gå upp och ner i vikt (Le Liboux P., 1974 och *Patrimoine normand*, 2000). Köttets konformation och kvalitet är välkänd (jury i restaurangguiden "Gault et Millau" 1992).

Traditionellt har mjölkproducerande gårdar med den normandiska rasen alltid låtit stutar beta på avlägset liggande eller svårödlade gräsmarker. Man har därmed kunnat använda hanarna på ett produktivt vis.

4. **Beskrivning**

4.1. **Beskrivning av den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet dess huvudsakliga fysiska, kemiska, mikrobiologiska eller organoleptiska egenskaper, som visar på produktens särskilda egenskaper (artikel 7.2 i förordningen)**

"Bœuf traditionnel de race Normande" är kött från en kastrerad, 30–48 månader gammal hane av den normandiska rasen.

Den normandiska rasen är en blandras känd för att producera mjölk och kött.

Slaktkroppen klassificeras som lägst O = fettansättningsgrad "3" eller "4".

Minimivikt är 380 kg för slaktkroppar klassificerade som O+ och 410 kg för slaktkroppar klassificerade som O=. Utmärkande för dessa slaktkroppar är att de har hög fettansättningsgrad, förutom på lår och bog.

Bröstmusklerna och musklerna mellan revbenen är insprängda med fett och köttet är marmorerat.

Köttet är mörkrött, insprängt med hasselnötsfärgat fett.

4.2. **Beskrivning av den produktionsmetod som producenterna ska använda för att framställa den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet, om det är lämpligt, typ av råvaror och egenskaper hos de råvaror eller ingredienser som används samt den metod som används vid beredningen av produkten (artikel 7.2 i denna förordning)**

Den aktör som önskar delta i hela eller delar av produktionen av "Bœuf traditionnel de race Normande" måste identifiera sig för gruppen.

Aktörer måste för kontrollansvariga representanter tillgängliggöra individuell spårbarhetsdokumentation eller motsvarande dokument som kan datoriseras och som följer varje djur till dess det slaktas, liksom andra dokument som kan behöva kontrolleras.

Den aktör som avstår anspråket på den garanterade traditionella specialiteten "Bœuf traditionnel de race Normande" för ett djur, måste informera gruppen genom att skicka in en ifylld kopia av djurets spårbarhetsdokumentation.

En årlig summarisk deklARATION av produktionen anger följande:

- För slakterier: antal slaktkroppar som identifierats som GTS "Bœuf traditionnel de race Normande" för år N-1 och deras vikt.
- För uppfödare:
 - Antalet stutar som saluförs under GTS "Bœuf traditionnel de race Normande" för år N-1.
 - Antalet djur som föds upp enligt specifikationerna för GTS "Bœuf traditionnel de race Normande" för år N.

Aktörer skickar denna deklARATION till gruppen senast den 28 februari år N.

4.2.1. *Djuret*

Namnet "Bœuf traditionnel de race Normande" avser en hane av den normandiska rasen (båda föräldrarna ska ha raskod 56).

Kastrering sker före sju månaders ålder (210 dagar). Anestesi och/eller analgesi är obligatoriskt för denna praxis.

Vid avhorning måste bedövningsmedel eller smärtstillande medel användas, och såren måste desinficeras.

Uppfödaren måste hålla individuella spårbarhetsdokumenten uppdaterade. För varje djur måste information från nötkreaturspasset, gårdens identifieringsnummer och kastreringsdatum finnas med.

4.2.2. *Godkänt foder*

Djuren äter foder baserat på mejeriprodukter, foder som utgör basransonen samt kraftfoder och kompletteringsfoder.

Mejeriprodukter:

När mjölkpulver används består det i huvudsak av animaliskt protein.

Basransonen består av

- betesgräs, förtorkat eller rundbalat gräs eller gräsensilage (utan tillsatser av kemiska konserveringsmedel och med en torrsubstanshalt på över 27 %),
- halm från spannmål, proteingrödor och baljväxter,
- förtorkad eller rundbalad lusern eller lusernsilage (med en torrsubstanshalt på över 27 %),
- betor.

Majsensilage tillåts inte.

Kraftfoder och kompletteringsfoder består av

- spannmål och produkter framställda därav: vete, korn, havre, rågvete och majs,
- blandsäd,
- lusernpellets,
- betmassa,
- oljehaltiga frön och frukter samt produkter framställda därav: rapsfrö, sojaböna och lin,
- frön från baljväxter och produkter framställda därav: ärtor och bönor.

Mineraler är tillåtet.

Urinämne och därav framställda produkter tillåts inte.

Tillsatser av animaliskt ursprung tillåts inte.

Foder innehållande palmolja tillåts inte.

Enligt specifikationen tillåts i djurens foder enbart växter, härledda produkter och foder framställt av icke genetiskt modifierade produkter.

4.2.3. *Uppfödning*

4.2.3.1. *Utfodring*

- Från den första dagen till och med den sjätte månaden

Ett djur som avses bli "Bœuf traditionnel de race Normande" föds upp i ett mjölksystem och utfodras med helmjolk eller mjölkpulver och möjligen ett spannmåls- och foderbaserat tillskott innan djuret avvänjs.

Under den här perioden får mängden kraftfoder inte överskrida 500 kg torrsubstans. Mjölkpulver ingår inte i denna siffra.

— Från och med den sjunde månaden till slakt

”Bœuf traditionnel de race Normande” betar minst två hela sommarsäsonger, vilka varar minst sju månader var, mellan i alla fall mars och november.

Under betesperioden utgör gräs basfödan. Djuren kan ges tillskott i form av ensilage, hö- eller halmbalar eller kraftfoder, beroende på grästillsväxt.

Den totala årliga belastningen på betesmarken är minst 30 ar per djurenhet.

Uppfödaren måste hålla en uppdaterad betesjournal för att för varje jordlott kunna identifiera

- det individuella antalet stutar som betar där,
- datum då de kom och datum då de lämnade gräsmarken.

Under vintern utgör gräs fortfarande basfoder. ”Bœuf traditionnel de race Normande” utfodras med gräsbaserat foder med en torrsbstanshalt på minst 60 % av basransonen.

Koncentrerat kompletteringsfoder kan ges på bete eller i stall.

80 % av stutarnas basranson kommer från gården.

— Slutgödning

Slutgödningen är det sista steget före slakt, och den syftar till att finslipa djurens konformation. Detta kan ske i stall eller på bete. Ett utmärkande drag hos rasen är att den kan slutgödvas på gräs.

Under de två sista månaderna före slakt kan upp till 250 kg torrsbstans i form av koncentrerat kompletteringsfoder tillsättas.

Uppfödaren måste hålla individuella spårbarhetsdokument uppdaterade. Dessa visar

- datum för gödning,
- tidigaste slaktdatum.

Den totala mängden kraftfoder som ges till djuret ”Bœuf traditionnel de race Normande” från födsel till slakt får inte överstiga 1 500 kg torrsbstans.

4.2.3.2. Inhysning

När stutarna vistas inomhus går de antingen i lösdrift eller på djupströ (med eller utan motionsmöjlighet), i en stabil övervintringsbox eller i ett stallsystem för bundna djur.

Strömedel i stallet ska fördelas på ett sådant sätt att stutarna kan upprätthålla en god renlighetsnivå. Det vill säga, de får som mest vara nedsmutsade över lårets nedre del, den undre delen av magen och bröstet.

Reglerna för renhet gäller även under sommarperioden och om djuret tillbringar vinterperioden utomhus.

Djuren ska disponera över minst 6 m² per djurenhet när de vistas inomhus. För djur som är över 36 månader gamla ökar ytan till 8 m² per djurenhet. Djuren disponerar över 0,7 m per djurenhet vid träget och minst ett utrymme per djur när ett fasthållningssystem används (foderbord, diagonala fodergrindar etc.).

Spaltgolv tillåts inte.

Utevistelse året om är tillåten.

4.2.4. Slakt- och slaktkroppsegenskaper

Djur av rasen ”Bœuf traditionnel de race Normande” slaktas när de är mellan 30 och 48 månader gamla. Det är den tiden djuren behöver för att dra nytta av minst två betessäsonger.

Tiden från det att djuret lämnar gården till det att det slaktas får inte överstiga 24 timmar om transporten går direkt från gården, eller 36 timmar om djuret passerar en uppsamlingscentral.

För att säkerställa djurets välbefinnande är endast slakt med bedövning tillåten.

För att garantera god konformation för "Bœuf traditionnel de race Normande" ska enligt EUROP-systemet

- slaktkroppar som klassificeras som minst O+ ha en lägsta vikt på 380 kg,
- slaktkroppar som klassificeras som minst O= ha en lägsta slaktkroppsvikt på 410 kg.

Bara slaktkroppar med en fettansättningsgrad på tre eller fyra får kallas GTS "Bœuf traditionnel de race Normande".

Uppfödaren måste hålla individuella spårbarhetsdokument uppdaterade. Dessa visar

- datum och klockslag för avfärd från gården till slakteriet,
- slakteriets identifikation.

Slaktaren måste hålla individuella spårbarhetsdokument uppdaterade. Dessa visar

- slaktarens namn eller nummer,
- datum och klockslag för slakten,
- slakteriets nummer,
- slaktkroppsvikt,
- klassificering av slaktkroppen,
- fettansättningsgrad.

Köttet måste identifieras som GTS "Bœuf traditionnel de race Normande" efter att slaktkropparna har märkts av slaktaren. Slaktkroppar som uppfyller specifikationerna märks med tillägget "Bœuf traditionnel de race Normande" och med etiketter på slaktkropparna och på bitarna.

4.2.5. Märkning

Märkningen på varje enhetsförpackning kött av sorten "Bœuf traditionnel de race Normande" måste visa

- namnet "Bœuf traditionnel de race Normande" garanterad traditionell specialitet tryckt
 - i störst teckenstorlek på etiketten,
 - med identiskt tryckta bokstäver av samma storlek gällande både höjd och bredd,
 - med bokstäver av samma färg,
 - i en enda grupp.
- Orden "garanterad traditionell specialitet" och "GTS"-symbolen ska finnas direkt före eller efter namnet på GTS-produkten, utan mellanliggande ord.
- Alla andra ord måste vara tydligt skilda från namnet.

4.3. **Beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär**

Produktionen av "Bœuf traditionnel de race Normande" är en del av djurhållningstraditionen i regionen Grand-Ouest i Frankrike.

Jordmån och klimat i Grand Ouest – den normandiska rasens vagga – de förändringar i ekonomi och i jordbrukslag som har präglat lantbruksvärlden sedan 1500-talet, liksom närheten till Paris, har i stor utsträckning bidragit till att produktionen har behållit sin traditionella karaktär genom åren (Frémont A., 1967).

Fram till andra världskriget fanns det stora betesmarksområden i Normandie. Jordmånskvaliteten och havsklimatet främjade gräsodlingen. Det typiska "bocage"-landskapet med häckomgårdade åkrar, ojämn terräng och vattenfyllda dalbottnar, gör området svårplöjt. Därför började man hålla djur här enligt konceptet *embouche* (gräsgödning) då man gödde magra djur som tidigare varit arbetsdjur.

Under 1800-talets senare halva började man specialisera sig på boskapsuppfödning här, uppmuntrade av sjunkande spannmålspriser orsakade av det sena 1800-talets massexport från andra sidan Atlanten, samt flykten från landsbygden i samband med den franska industrialiseringen (Bertaux J.J., 1997).

Spannmålens minskade ekonomiska värde tillsammans med arbetsbrist ledde till en ökning av betesmark och därmed också boskapsuppfödning, i synnerhet av den normandiska rasen. Uppfödare började sedan göda sina djur, vilket ledde till att produktionen utvecklades och specialiserades (Frémont A., 1967).

Den här typen av lantbruksinriktning, som historiskt kopplats samman med mjölkproduktion med den normandiska rasen, var lönsam och icke arbetsintensiv. De främsta handelsmöjligheterna fanns i Paris, den närmsta och mest lovande marknaden (Frémont A., 1967).

Under samma period blev boskapsuppfödningen mer professionaliserad. Man försökte förbättra kvaliteten på boskapen med hjälp av det nya kötturvalskonceptet, och förädlade rasen med Brittisk korthorn, en engelsk ras framavlade mer för kött, men även för mjölk. Marknaden för dessa färskvaror (grädde, smör och mjukost) växte i huvudstaden.

I kölvattnet av den tillväxt som alla större städer såg fram till 1960-talet uppstod i Paris en spirande marknad för kött- och mejeriprodukter. Detta visade att den blandade normandiska rasen var en god idé, och "Bœuf traditionnel de race Normande" blev en kompletterande produktion.

Produktionen började använda sig av den gödnings teknik som används i traditionell gräsgödning (*embouche*), vilken baseras på skötsel av betesmarker efter markens kvalitet och hur fort gräset växer. Dessa två koncept gjorde det möjligt att optimera betet och skörden av foder inför vinterperioden.

Denna produktion utnyttjade djurens inneboende egenskaper, nämligen den långsamma tillväxten som kommer sig av kastrering, eftersom avsaknaden av manligt könshormon gör att djuret utvecklas långsammare.

"Bœuf traditionnel de race Normande" föddes således upp på gräsbete och ensilagebaserat foder på vintern.

Kastrering garanterar att djuren är fridsamma och säkerställer dessutom bättre distribution av muskelmassan på djurens bakre delar, vilket ger köttet bättre konformation. Konformationen förbättras ytterligare av att rasen är en blandras.

Produktionen av "Bœuf traditionnel de race Normande" fick fäste överallt där den normandiska rasen förekom, trots specialiseringen på mejeriprodukter och utfodringssystem baserade på majsensilage och soja i slutet av 1900-talet, som ett resultat av en intensifiering av uppfödningssystemen (Bertaux J.J., 1997).

Den normandiska mjölkbesättningen och dess kompletterande köttproduktion exporterades långt utanför ursprungsorten. I regioner där det var omöjligt att odla vissa betesmarker var det attraktivt att använda samma besättning för att producera både mjölk och kött.

Utvecklingen av den normandiska rasen och "Bœuf traditionnel de race Normande" fick exempelvis fäste i Bretagne, Pays de la Loire, Centre och så långt bort som Charente.

Allt detta bekräftas av två utdrag ur boken "L'élevage en Normandie -Etude géographique" av Armand Frémont som utgavs 1968.

Det första utdraget nedan kommer från en paragraf som handlar om "djur för slakt", vilka författaren delar in i tre kategorier: kalven, den unga, omogna stuten och den traditionella stuten. År 1968 var den normandiska rasen fortfarande vanlig i mjölkbesättningar i Normandie, vilket visade att det var en väldigt speciell typ av produktion där man använde stutar som slaktades vid tre års ålder och främst göddes genom gräsgödning (*embouche*), i stället för att matas via fodertråg. Den traditionella stuten beskrevs vid tiden som följer:

"Den traditionella treåriga stuten, som i genomsnitt ger 300 kilogram netto slaktat kött, utgör den största kategorin. Detta är en ursprunglig typ av produktion (...), Normandie är tveklöst ett av dess starkaste fästen. Gräsgött boskap i Normandie utgör över 20 % av landets hela besättning. Departementen Orne, Seine-Maritime och Calvados är ledande inom produktionen, vilken är mycket ojämnt fördelad mellan gödning via tråg på slätterna och via gräsbete i de områden som domineras av gräsmark."

Det andra utdraget klargör begreppet *embouche*, och definierar det som en metod att göda nötboskap genom att låta dem beta gräs:

"De första tvetydigheterna inom köttindustrin blev mer uppenbara när den mer specialiserade 'emboucheur' -bonden (gräsmarksbonden) kom, mer känd som 'herbager' (...). På 1800-talet tillhandahöll rättspraxis från Caen-domstolen en tydlig definition: 'En herbager-bonde (gräsmarksbonde) är någon som, för att utnyttja de gräsmarker han äger eller brukar, köper magra nötkreatur och säljer dem vidare när de har betat av gräsmarken och blivit feta."

På 1800-talet, liksom efter andra världskriget och än i våra dagar, definieras således "Bœuf traditionnel de race Normande" som en kastrerad hane av den normandiska rasen som slaktas runt tre års ålder efter att ha götts på gräs.

BILAGA

Huvudsakliga punkter att kontrollera

Produktspecifikation	Bedömningsmetod
Godkänd ras	Dokumentkontroller och visuella kontroller
Hane kastrerad före sju månaders ålder	Dokumentkontroller och visuella kontroller
Råvaror i basransonen	Dokumentkontroller och visuella kontroller
Närvaro på betet	Visuell kontroll
Tid på betet	Dokument