C/2023/163

6.10.2023

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2023/163)

Zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

„Bœuf traditionnel de race Normande“

EU č.: TSG-FR-02867 – 9.9.2022

1. **Název, který má být zapsán**

„Bœuf traditionnel de race Normande“

2. **Druh produktu (podle přílohy XI)**

Třída 1.1 Čerstvé maso (a droby)

3. **Důvody zápisu**

3.1. ***Jedná se o produkt, který***

☒ je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotyčný produkt či potravinu,

☐ je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány.

„Bœuf traditionnel de race Normande“ (tradiční vůl normandského plemene) je maso z vola, tedy kastrovaného samce normandského plemene.

Rodí se v zemědělských podnicích specializovaných na chov skotu na mléko, kde tvoří doplňkový provoz umožňující zhodnotit odlehlé nebo neobdělávatelné pastviny.

Tradiční chov skotu „Bœuf traditionnel de race Normande“ je založen na jednoduchém a nenákladném technickém postupu, který se od druhé světové války nezměnil, a to i přes intenzifikaci systémů výroby v 70. letech a zavedení kukuřičné siláže do systémů krmení. To potvrzuje několik úryvků z knihy „L'élevage en Normandie – Etude géographique“ (Hospodářská zvířata v Normandii – Zeměpisná studie), kterou v roce 1968 vydal geograf Armand Frémont.

Systém chovu je založen na tom, že kastrovaný samec normandského plemene konzumuje minimálně sedm měsíců v roce spásanou trávu a po zbytek roku konzervovanou trávu. Tento systém chovu podporuje pomalý růst zvířat. Krmivo pro „Bœuf traditionnel de race Normande“ vylučuje kukuřičnou siláž a veškerá krmiva pocházející z geneticky modifikovaných organismů. Díky kastraci jde o poklidné zvíře s pomalým růstem a kastrace má zároveň dopad na dobrou zmasilost a žilkovaný vzhled masa.

3.2. ***Jedná se o název, který***

☒ označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost produktu.

☐ je tradičně používán jako název konkrétního produktu.

Označení „Bœuf traditionnel de race Normande“ odlišuje maso z kastrovaných samců normandského plemene od jiného masa prodávaného pod obecným označením hovězí maso. Většina masa z dospělého skotu (jatečné dojnice nebo krávy bez tržní produkce mléka, býčci, jalovice) se uvádí na trh pod obecným označením „hovězí maso“.

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Krmení „Bœuf traditionnel de race Normande“ je založeno na spásané nebo konzervované trávě. Základem chovu je specifické plemeno a krmení, které umožňuje zvířatům pomalý růst a střídá se při něm pastva po dobu minimálně sedm měsíců a další případné období ve stáji.

Normandské plemeno je plemeno s kombinovanou užitkovostí, schopné produkovat mléko i maso. Je proslulé kvalitou mléka (sýr a máslo), dlouhověkostí a odolností, tj. přizpůsobením se venkovnímu chovu. Dokáže také odolávat sezónním klimatickým výkyvům; může se pást po celý rok a snadno ztrácí a znovu nabývá na váze (Le Liboux P., 1974 a „Patrimoine Normand“, 2000). Jeho zmasilost a kvalita masa jsou všeobecně uznávány (hodnoticí komise „Gault et Millau“, 1992).

Při chovu normandského plemene na mléko se tradičně vždy využívali voli k tomu, aby spásali odlehlé nebo obtížně obdělávatelné louky, takže byla vždy možnost využít i samce.

4. **Popis**

4.1. ***Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností dokládajících jeho specifickou povahu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)***

„Bœuf traditionnel de race Normande“ je hovězí maso získané z kastrovaných samců normandského plemene ve věku 30 až 48 měsíců.

Normandské plemeno je plemeno s kombinovanou užitkovostí, známé svou schopností produkovat mléko i maso.

Jatečně upravená těla jsou zařazena minimálně do třídy O= s protučnělostí 3 nebo 4.

Minimální hmotnost jatečně upravených těl třídy O+ je 380 kg a jatečně upravených těl třídy O= 410 kg. Tato jatečně upravená těla mají vysoký stupeň protučnělosti s výjimkou kýt a plecí.

Hrudní a mezižeberní svaly jsou prorostlé tukem a maso je žilkované.

Maso má sytě červenou barvu a je prorostlé mezisvalovým tukem oříškové barvy.

4.2. ***Popis metody produkce produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a metody přípravy produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)***

Každý hospodářský subjekt, který se chce zcela nebo částečně podílet na produkci „Bœuf traditionnel de race Normande“, má povinnost předložit seskupení své identifikační údaje.

Hospodářské subjekty trvale zpřístupní pracovníkům pověřeným kontrolou individuální list o sledovatelnosti nebo jakýkoli rovnocenný dokument, který může být počítačově zpracován a který doprovází každé zvíře až do porážky, jakož i jakýkoli dokument potřebný pro kontrolu.

Každý hospodářský subjekt, který se vzdá nároku na označení zaručené tradiční speciality „Bœuf traditionnel de race Normande“ pro určité zvíře, informuje seskupení zasláním vyplněné kopie dokladu o sledovatelnosti zvířete.

V ročním souhrnném výkazu produkce se uvede:

— u jatek: počet a hmotnost jatečně upravených těl označených jako ZTS „Bœuf traditionnel de race Normande“ za rok N-1,

— u chovatelů:

  — o počet volů uvedených na trh jako ZTS „Bœuf traditionnel de race Normande“ za rok N-1,

  — o počet zvířat chovaných v souladu se specifikací ZTS „Bœuf traditionnel de race Normande“ za rok N.

Hospodářské subjekty jej zašlou seskupení nejpozději do 28. února roku N.

4.2.1. *Zvíře*

„Bœuf traditionnel de race Normande“ označuje samce normandského plemene (kód plemene 56 pro oba rodiče).

Kastrace se provádí před dosažením věku 7 měsíců (210 dní). Při kastraci musí být použita anestezie a/nebo analgezie.

Při odstraňování výrůstků rohů nebo celých rohů je nutné použít anestetikum a/nebo analgezii a dezinfekci ran.

Chovatel musí vést individuální list o sledovatelnosti, který u každého zvířete obsahuje údaje z pasu skotu, identifikační číslo hospodářství a datum kastrace zvířete.

4.2.2. *Povolené krmivo*

Zvířata konzumují mléčná krmiva, krmiva tvořící základní krmnou dávku, jakož i koncentrovaná a doplňková krmiva.

Mléčná krmiva:

Pokud se používá sušené mléko, skládá se převážně z bílkovin živočišného původu.

Základní krmnou dávku tvoří:

— spásaná, zavadlá, balíkovaná nebo silážovaná tráva (bez přidaných chemických konzervantů a s obsahem sušiny více než 27 %),

— obilná sláma, bílkovinné plodiny a luskoviny,

— zavadlá, balíkovaná nebo silážovaná vojtěška (s obsahem sušiny více než 27 %),

— červená řepa.

Kukuřičná siláž je zakázána.

Koncentrovaná a doplňková krmiva jsou:

— zrna obilovin a výrobky z nich získané, pšenice, ječmen, oves, tritikale, kukuřice ve formě zrn,

— sourež,

— vojtěškové pelety,

— řepné řízky,

— olejnatá semena, olejnaté plody a výrobky z nich získané : řepka, sója a lněné semínko,

— semena luskovin a výrobky z nich získané: hrách a fazole.

Minerální látky jsou povoleny.

Močovina a výrobky z ní získané jsou zakázány.

Přísady živočišného původu jsou zakázány.

Potraviny obsahující palmový olej jsou zakázány.

Stádo ve smyslu této specifikace se může krmit pouze rostlinami, vedlejšími produkty a krmivy, která nepocházejí z geneticky upravených produktů.

4.2.3. *Řízení chovu*

4.2.3.1. Výživa

— Od 1. dne do 6 měsíců včetně

Zvíře, z něhož se má stát „Bœuf traditionnel de race Normande“, je před odstavením chováno v mléčném režimu s podáváním plnotučného nebo sušeného mléka a případně s přídavkem obilovin a pícnin.

V tomto období je maximální množství podávaných koncentrovaných krmiv 500 kg sušiny. Sušené mléko se do tohoto údaje nezapočítává.

— Od 7. měsíce do porážky

„Bœuf traditionnel de race Normande“ se pase nejméně dvě plné letní sezóny vždy po dobu sedmi měsíců, nejméně od března do listopadu.

Během tohoto období pastvy je základním krmivem tráva. Zvířata mohou v závislosti na růstu trávy dostávat další krmivo ve formě balené trávy, sena, slámy nebo jadrných krmiv.

Celková roční intenzita chovu na spásaných plochách je minimálně 30 arů na velkou dobytčí jednotku (VDJ).

Chovatel musí vést aktualizované záznamy o pastvě, přičemž u každého pozemku rozlišuje:

— jednotlivé počty pasoucích se zvířat,

— data vstupu na pastvinu a odchodu z pastviny.

Během zimního období zůstává základním krmivem tráva. „Bœuf traditionnel de race Normande“ je krmen pícninami na bázi trávy, která tvoří nejméně 60 % sušiny základní krmné dávky.

Doplňková koncentrovaná krmiva mohou být podávána na pastvinách nebo ve stájích.

80 % základní krmné dávky pro voly pochází ze zemědělského podniku.

— Výkrm

Fáze výkrmu je poslední fází před porážkou, která umožňuje dosáhnout optimální zmasilosti zvířat. Může probíhat v budově nebo na pastvině, přičemž jednou z charakteristik normandského plemene je, že výkrm může proběhnout na trávě.

Během dvou měsíců před porážkou se může podávat maximálně 250 kg sušiny doplňkového koncentrovaného krmiva.

Chovatel musí vést aktualizovaný záznam sledovatelnosti, v němž uvede:

— datum zahájení výkrmu,

— minimální datum porážky.

Celkové množství koncentrovaných krmiv podávaných skotu „Bœuf traditionnel de race Normande“ od narození do porážky je omezeno na 1 500 kg sušiny.

4.2.3.2. Ustájení

Pokud je skot v budově, může být ustájen buď ve volném ustájení s nahromaděnou podestýlkou (s výběhovým dvorem nebo bez něj), ve stacionární ohradě sloužící jako zimoviště, nebo v kotcovém ustájení.

V těchto případech je podestýlka v ustájení provedena tak, aby skot mohl zůstávat v čistém stavu, tj. plochy nečistot nesmí přesahovat dolní polovinu stehen, spodní část břicha a hrudní kost.

Tento pojem čistoty platí pro letní i pro zimní období, zejména pokud jsou zvířata chována venku.

Zvířata mají v budově k dispozici nejméně 6 m^2/VDJ. U zvířat starších 36 měsíců se tato plocha zvyšuje na 8 m^2/VDJ. U žlabu mají zvířata k dispozici 0,7 m/VDJ a nejméně jeden prostor na zvíře, pokud se používají omezovací prostředky (fixační zábrany, šikmé tyče atd.).

Plně zaroštované podlahy jsou zakázány.

Výhradní pobyt venku je povolen.

4.2.4. *Porážka a vlastnosti jatečně upravených těl*

„Bœuf traditionnel de race Normande“ se poráží ve věku 30 až 48 měsíců. To je doba, která je potřebná k tomu, aby zvířata využila alespoň dvě pastevní sezóny.

Doba mezi odjezdem ze zemědělského podniku a porážkou nesmí být delší než 24 hodin, pokud je zvíře přepravováno přímo ze zemědělského podniku, a 36 hodin, pokud prochází přes shromažďovací středisko.

Aby se zaručily dobré životní podmínky zvířat, je možná pouze porážka s omráčením.

Pro zaručení dobré úrovně zmasilosti skotu „Bœuf traditionnel de race Normande“ podle stupnice EUROP:

— minimální hmotnost jatečně upravených těl třídy O+ je 380 kg,

— minimální hmotnost jatečně upravených těl třídy O= je 410 kg.

Pouze jatečně upravená těla, jejichž protučnělost je hodnocena třídou 3 nebo 4, jsou způsobilá pro ZTS „Bœuf traditionnel de race Normande“.

Chovatel musí vést aktualizovaný záznam sledovatelnosti, v němž uvede:

— datum a čas odvozu ze zemědělského podniku na jatka,

— • identifikaci jatek.

Provozovatel jatek musí vést aktualizovaný záznam sledovatelnosti, v němž uvede:

— jméno nebo číslo řezníka,

— datum a čas porážky,

— číslo usmrcení,

— hmotnost jatečně upraveného těla,

— třída jatečně upraveného těla,

— protučnělost.

Označení masa jako ZTS „Bœuf traditionnel de race Normande“ se provede poté, co provozovatel jatek provede hodnocení jatečně upravených těl. Identifikace jatečních těl splňujících požadavky specifikace se provádí prostřednictvím označení „Bœuf traditionnel de race Normande“ a štítků připevněných na jatečně upravené tělo a rozčtvrcené části.

4.2.5. *Označování*

Na etiketě jednotlivých balení masa z „Bœuf traditionnel de race Normande“ musí být uvedeno:

— Název zaručené tradiční speciality „Bœuf traditionnel de race Normande“ zapsaný:

— největšími písmeny uvedenými na etiketě,

— stejně velkými písmeny, a to jak na výšku, tak na šířku,

— písmeny ve stejné barvě,

— v jednom bloku.

— Označení „spécialité traditionnelle garantie“ („zaručená tradiční specialita“) a logo „STG“ („ZTS“) bezprostředně před názvem a po názvu zaručené tradiční speciality bez dalších označení.

— Jakákoli další označení musejí být od názvu výrazně oddělena.

4.3. ***Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu***

Produkce „Bœuf traditionnel de race Normande“ je součástí historie chovu hospodářských zvířat v západní Francii.

Půdní a klimatické podmínky v západní Francii, kde se normandské plemeno zrodilo, změny v hospodářství a venkovském právu, které ovlivnily zemědělství od 16. století, a blízkost Paříže přispěly k tomu, že tato produkce získala v průběhu let tradiční charakter (Frémont A., 1967).

Až do druhé světové války byly rozsáhlé oblasti Normandie „centra pastevectví“ kde se díky kvalitě půdy a oceánskému klimatu snadno pěstovala tráva. Živé ploty vytvářející krajinu typu „bocage“, členitý terén a vlhká dna údolí ztěžovaly orbu. V důsledku toho se chov hospodářských zvířat rozvíjel kolem koncepce pastevního chovu, který spočíval ve výkrmu vyšlechtěných zvířat.

Ve druhé polovině 19. století se pak chov hospodářských zvířat více specializoval, k čemuž přispěl propad cen obilovin v důsledku masivního dovozu zpoza Atlantiku na konci 19. století a odlivem obyvatelstva z venkova způsobeným industrializací země (Bertaux J. J., 1997).

Nižší hospodářský zájem o obiloviny spolu s nedostatkem pracovních sil vedl k rozvoji pastvin, a tím i chovu skotu, zejména normandského plemene. Zemědělci začali svá zvířata vykrmovat, důraz byl kladen na rozvoj a specializaci produkce (Frémont A., 1967).

Tento typ chovu, který historicky představoval doplňkový provoz ke kravám normandského plemene na mléko, není náročný na pracovní sílu a je výnosný. Odbyt této produkce totiž zamířil na nejbližší a nejvýznamnějším trh, do Paříže (Frémont A., 1967).

Současně se chov normandského plemene zprofesionalizoval a snažil se zlepšit kvalitu stád zavedením koncepce šlechtění u masa zkřížením s masným plemenem anglický krátkorohý skot, ale také u mléka, pro které se v hlavním městě rozvíjel trh s čerstvými produkty (smetana, máslo a měkké sýry).

Pařížský trh a následný růst všech velkých měst až do 60. let 20. století zdesetinásobil trh s masem a mléčnými výrobky, což posílilo koncepci kombinované užitkovosti normandského plemene a skot „Bœuf traditionnel de race Normande“ se stal doplňkovým produktem.

Tato produkce převzala techniky výkrmu od provozovatelů pastevního chovu, kteří obhospodařovali pastviny podle jejich kvality a rychlosti růstu trávy, což obojí optimalizuje pastvu a sklizeň píce pro zimní období.

Využívá základní vlastnosti zvířete, a důrazem na pomalý růst umožněný kastrací, kdy absence samčích hormonů vede k pomalejšímu vývoji zvířete.

Chov skotu „Bœuf traditionnel de race Normande“ se tak zakládá na pastvě a v zimě na konzervovaných krmivech na bázi trávy.

Kromě toho, že kastrace zajišťuje klid zvířat, zaručuje i lepší rozložení svalové hmoty v zadní části těla a tím i lepší zmasilost hovězího masa, což potvrzuje i kombinovaný užitek normandského plemene.

Chov skotu „Bœuf traditionnel de race Normande“ trvá všude tam, kde se vyskytuje normandské plemeno, a to i přes specializaci produkce mléka a systémy krmení založených na kukuřičné siláži a sóji na konci 20. století v důsledku intenzifikace způsobů chovu (Bertaux J.J., 1997).

Princip chovu stád dojnic normandského plemene a jeho doplňkového provozu, kterým je chov volů na maso, byl exportován daleko za hranice místa, kde se zrodil, do oblastí, kde nemožnost obdělávat některé pastviny umožňovala tento koncept založený na doplňkovosti využití mléka a masa z jednoho stáda.

Díky tomu se normandské plemeno a „Bœuf traditionnel de race Normande“ rozvinulo také v Bretani, v regionech Pays de la Loire, Centre a až k hranicím Charente.

To vše potvrzují dva úryvky z knihy Armanda Frémonta „L'élevage en Normandie – Etude géographique“ (Chov hospodářských zvířat v Normandii – Zeměpisná studie), vydané v roce 1968.

V prvním níže uvedeném úryvku, převzatém z odstavce věnovaného *„jatečným zvířatům“*, která autor dělí do tří kategorií: tele, mladý raný skot a tradiční vůl, autor pro rok 1968, kdy bylo normandské plemeno v Normandii ještě velmi silně zastoupeno ve stádech dojnic, charakterizuje posledně jmenované následujícím způsobem a ukazuje, že se jedná o velmi specifický typ produkce založený na volech, tj. kastrovaných samcích poražených ve věku tří let a vykrmovaných převážně na pastvě, nikoliv u žlabu:

„Nejdůležitější kategorii tvoří tradiční tříletý vůl, který poskytuje v průměru 300 kg čistého masa. Jedná se o původní typ produkce (…), Normandie je bezpochyby jednou z jeho bašt. Normandské stádo volů v pastevním chovu představuje více než 20 % celkového stavu v zemi. V této produkci, která je velmi nerovnoměrně rozdělena mezi výkrm u žlabu v nížinách a výkrm na pastvinách, který převažuje v hlavních pastevních regionech, zaujímají přední místo départementy Orne, Seine-Maritime a Calvados.“

Druhý úryvek upřesňuje pojem „pastevní chov“, který definuje jako způsob výkrmu skotu spásáním trávy:

„*V souvislosti s provozovatelem pastevního chovu, běžně známým jako pastevec, se objevily první nejasnosti ohledně řemesel spojených s produkcí masa (…). V 19. století přinesla jasnou definici judikatura soudu v Caen: ‚Pastevec je fyzická osoba, která za účelem obdělávání pastvin, které vlastní nebo je má v nájmu, nakupuje hubené voly a prodává je poté, co se spasením uvedených pastvin vykrmili‘*.“

V 19. století, po druhé světové válce i dnes je tedy „Bœuf traditionnel de race Normande“ definován jako kastrovaný samec normandského plemene, který je porážen ve věku přibližně tří let po výkrmu na pastvě.

PŘÍLOHA

Hlavní body ke kontrole

Ustanovení specifikace	Metodika posuzování
Povolené plemeno	Dokumentační a vizuální
Kastrovaný samec ve věku do 7 měsíců	Dokumentační a vizuální
Suroviny v základní krmné dávce	Dokumentační a vizuální
Přítomnost na pastvě	Vizuální
Trvání pastvy	Dokumentační