C/2023/163

6.10.2023

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2023/163)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

„Bœuf traditionnel de race Normande“

EU-Nr.: TSG-FR-02867 — 9.9.2022

1. **Einzutragende(r) Name(n)**

„Bœuf traditionnel de race Normande“

2. **Art des Erzeugnisses [Gemäß Anhang xi]**

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

3. **Gründe für die Eintragung**

3.1. ***Es handelt sich um ein Erzeugnis, das***

☒ eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht.

☐ aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist.

Bei „Bœuf traditionnel de race Normande“ handelt es sich um Fleisch von einem kastrierten männlichen Rind der Normannischen Rasse.

Es wird in Milchviehbetrieben geboren und dann im Rahmen einer Viehhaltung aufgezogen, die eine Nebenwirtschaft zur Nutzung von abgelegenem oder nicht bepflanzbarem Grünland darstellt.

Die Haltung von „Bœuf traditionnel de race Normande“ erfolgt nach einem einfachen und kosteneffizienten technischen Verfahren, das trotz der Intensivierung der Produktionssysteme in den 1970er-Jahren und der Einführung von Silomais in die Futtersysteme seit dem Zweiten Weltkrieg unverändert geblieben ist. Dies belegen mehrere Stellen aus dem Buch „L'élevage en Normandie - Étude géographique“ (Die Viehzucht in der Normandie – Geografische Studie) des Geografen Armand Frémont aus dem Jahr 1968.

Gehalten werden kastrierte männliche Tiere der Normannischen Rasse, die mindestens sieben Monate des Jahres auf der Weide grasen und den Rest des Jahres konserviertes Gras fressen. Diese Form der Haltung begünstigt ein langsames Wachstum der Tiere. Bei der Fütterung von „Bœuf traditionnel de race Normande“ sind Silomais und alle Futtermittel aus gentechnisch veränderten Organismen verboten. Die durch die Kastration sanftmütigen Tiere mit langsamem Wachstum zeichnen sich durch einen guten Fleischansatz und Marmorierung aus.

3.2. ***Es handelt sich um einen Namen, der***

☒ die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

☐ traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet worden ist.

Mit dem Namen „Bœuf traditionnel de race Normande“ wird Fleisch von einem kastrierten männlichen Tier der Normannischen Rasse von anderem unter dem allgemeinen Begriff „bœuf“ (Rindfleisch) vermarkteten Fleisch unterschieden. In der Tat wird Fleisch von erwachsenen Rindern (schlachtreife Milch- oder Mutterkühe, Jungbullen, Färsen) meist unter der allgemeinen Bezeichnung „bœuf“ vermarktet.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Die Ernährung von „Bœuf traditionnel de race Normande“ beruht auf Weidegras oder konserviertem Gras. Bei der Haltung wird auf die spezielle Rasse und Ernährung gesetzt, die ein langsames Wachstum der Tiere gewährleistet, wobei ein mindestens siebenmonatiger Weidegang mit einer möglichen Stallhaltung abwechselt.

Bei der Normannischen Rasse handelt es sich um eine Zweinutzungsrasse, die sich gleichermaßen für die Milch- und Fleischerzeugung eignet. Sie wird für die Milchqualität (Käse und Butter), ihre Langlebigkeit und ihre Robustheit, d. h. ihre Eignung für die Freilandhaltung, geschätzt. Sie verträgt auch die jahreszeitlichen Klimaschwankungen sehr gut, kann das ganze Jahr über auf der Weide bleiben sowie leicht Gewicht verlieren und wieder zulegen (Le Liboux, P., 1974 und „Patrimoine normand“ (Normannisches Erbe), 2000). Die Fleischigkeit und die Fleischqualität sind anerkannt (Panel der Jury „Gault et Millau“, 1992).

In Milchviehbetrieben mit Tieren der Normannischen Rasse gab es traditionell immer Ochsen, um abgelegenes oder schwer zu bepflanzendes Grünland für die Aufzucht von männlichen Tieren wirtschaftlich zu nutzen.

4. Beschreibung

4.1. *Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)*

Bei „Bœuf traditionnel de race Normande“ handelt es sich um Rindfleisch von einem zwischen 30 und 48 Monate alten kastrierten männlichen Tier der Normannischen Rasse.

Die Normannische Rasse ist eine Zweinutzungsrasse, die dafür geschätzt wird, dass sie sich sowohl zur Milch- als auch zur Fleischerzeugung eignet.

Die Schlachtkörper werden mindestens als O=, Fettklasse von 3 oder 4 eingestuft.

Das Mindestgewicht beträgt 380 kg bei Schlachtkörpern der Fleischigkeitsklasse O+ und 410 kg bei Schlachtkörpern der Fleischigkeitsklasse O=. Diese Schlachtkörper zeichnen sich durch eine hohe Fettabdeckung aus, außer auf der Keule und der Schulter.

Die Brust- und Zwischenrippenmuskeln sind fettdurchzogen, und das Fleisch ist marmoriert.

Das Fleisch ist von kräftiger roter Farbe und von haselnussbraunem Fett durchzogen.

4.2. *Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)*

Jeder Marktteilnehmer, der an der Gesamtheit oder einem Teil der Erzeugung von „Bœuf traditionnel de race Normande“ mitwirken möchte, ist angehalten, sich bei der Vereinigung zu melden.

Die Marktteilnehmer halten für die Kontrollbeauftragten die individuelle Rückverfolgbarkeitskarte („fiche de traçabilité“) oder ein gleichwertiges – gegebenenfalls rechnergestützt erstelltes – Dokument, das Begleitpapier für jedes Tier bis zur Schlachtung, sowie alle für die Kontrolle erforderlichen Unterlagen bereit.

Jeder Marktteilnehmer, der für ein Tier auf die Inanspruchnahme der garantiert traditionellen Spezialität „Bœuf traditionnel de race Normande“ verzichtet, teilt dies der Vereinigung durch Übermittlung einer ausgefüllten Kopie der Rückverfolgbarkeitskarte des Tieres mit.

Eine jährlich zu erstellende zusammenfassende Erklärung zur Erzeugung enthält folgende Angaben:

— Für die Schlachtbetriebe: die Anzahl und das Gewicht der als g. t. S. „Bœuf traditionnel de race Normande“ ausgewiesenen Schlachtkörper für das Jahr n-1.

— Für die Züchter:

  — die Zahl der Rinder, die im Jahr n-1 als g. t. S. „Bœuf traditionnel de race Normande“ vermarktet wurden,

  — die Zahl der Tiere, die im Jahr n gemäß der Produktspezifikation für die g. t. S. „Bœuf traditionnel de race Normande“ gehalten wurden.

Sie wird von den Marktteilnehmern bis spätestens 28. Februar des Jahres n an die Vereinigung übermittelt.

4.2.1. *Tiere*

Als „Bœuf traditionnel de race Normande“ gilt ein männliches Tier der Normannischen Rasse (Rassecode 56 für beide Elterntiere).

Die Kastration erfolgt vor dem Alter von 7 Monaten (210 Tage). Dabei ist eine Betäubung und/oder Verabreichung von Schmerzmitteln verpflichtend.

Wird eine Verödung der Hornanlage oder Enthornung durchgeführt, so ist eine Betäubung und/oder eine Verabreichung Schmerzmitteln sowie eine Desinfektion der Wunden vorgeschrieben.

Der Züchter hält die individuelle Rückverfolgbarkeitskarte auf dem neuesten Stand, die für jedes Tier neben den Angaben aus dem Rinderpass auch die Kennnummer des Zuchtbetriebs und das Datum der Kastration des Tieres enthält.

4.2.2. *Zulässige Futtermittel*

Die Tiere verzehren Milchfutter, die Futtermittel der Grundration sowie Kraft- und Ergänzungsfuttermittel.

Milchfutter:

Bei der Verwendung von Milchpulver besteht dieses überwiegend aus Proteinen tierischen Ursprungs.

Die Grundration besteht aus

— geweidetem, gewelktem, zu Wickelballen verarbeitetem oder siliertem Gras (ohne Zusatz von chemischen Konservierungsmitteln und mit einem Trockensubstanzgehalt von über 27 %),

— Getreidestroh, Eiweißpflanzen und Leguminosen,

— gewelkten, zu Wickelballen verarbeiteten oder silierten Luzernen (mit einem Trockensubstanzgehalt von mehr als 27 %) und

— Zuckerrüben.

Silomais ist verboten.

Die Kraft- und Ergänzungsfuttermittel sind:

— Getreidekörner und daraus gewonnene Erzeugnisse: Weizen, Gerste, Hafer, Triticale, Körnermais,

— Mengkorn,

— Luzernecobs,

— Rübenschnitzel,

— Ölsaaten, Ölfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: Raps, Soja und Lein,

— Körnerleguminosen und daraus gewonnene Erzeugnisse: Erbsen und Ackerbohnen.

Mineralstoffe sind zulässig.

Unzulässig sind Harnstoff und Harnstoffderivate.

Zusatzstoffe tierischen Ursprungs sind verboten.

Futtermittel, die Palmöl enthalten, sind verboten.

Als Herdenfutter im Sinne dieser Produktspezifikation sind nur Pflanzen, Nebenerzeugnisse und Futtermittel aus nicht gentechnisch veränderten Erzeugnissen zulässig.

4.2.3. *Aufzucht und Haltung*

4.2.3.1. Fütterung

— Vom 1. Tag bis zum 6. Monat

Zur Erzeugung von „Bœuf traditionnel de race Normande“ bestimmte Tiere werden im Rahmen des Milchviehbetriebs mit Verabreichung von Vollmilch oder Milchpulver und eventueller Zufütterung von Getreide und Grünfutter vor dem Absetzen gehalten.

In diesem Zeitraum beträgt die verabreichte Menge an Kraftfutter maximal 500 kg Trockenmasse. Milchpulver ist in dieser Berechnung nicht enthalten.

— Vom 7. Monat bis zur Schlachtung

Rinder für die g. t. S. „Bœuf traditionnel de race Normande“ stehen mindestens zwei jeweils sieben Monate dauernde Sommersaisonen – zumindest zwischen März und November – auf der Weide.

Das Grundfutter in dieser Weideperiode bildet das Weidegras. Den Tieren kann ein Ergänzungsfutter in Form von Wickelballensilage, Heu oder Stroh bzw. Kraftfutter verabreicht werden, das je nach Graswachstum zugeführt wird.

Die jährliche Gesamtbesatzdichte auf den beweideten Flächen beträgt mindestens 30 Ar pro Großvieheinheit (GVE).

Der Züchter führt ein Weidebuch, um Folgendes pro Parzelle auszuweisen:

— die individuellen Kennnummern der dort weidenden Ochsen,

— das Anfangs- und Enddatum des Weidegangs.

Grundfutter in der Winterzeit ist weiterhin Gras. Rinder für die g. t. S. „Bœuf traditionnel de race Normande“ erhalten grasbasiertes Futter, das mindestens 60 % der Trockenmasse der Grundration ausmacht.

Sowohl auf der Weide als auch während der Stallhaltung kann Kraftfutter als Ergänzungsfuttermittel verabreicht werden.

Die an die Rinder verfütterte Grundration stammt zu 80 % aus dem eigenen Betrieb.

— Ausmast

In der Ausmastphase, dem letzten Schritt vor der Schlachtung, soll der Fleischansatz der Tiere optimiert werden. Sie kann wahlweise im Stall oder auf der Weide erfolgen, wobei sich die Normannische Rasse unter anderem dadurch auszeichnet, dass die Ausmast auf der Weide durchgeführt werden kann.

In den zwei Monaten vor der Schlachtung darf höchstens 250 kg Trockenmasse Kraftfutter als Ergänzungsfuttermittel zugeführt werden.

Der Züchter hält die individuelle Rückverfolgbarkeitskarte auf dem neuesten Stand, auf der Folgendes vermerkt wird:

— Zeitpunkt des Mastbeginns,

— Frühestes Schlachtdatum.

Die Gesamtmenge an Kraftfutter, die von der Geburt bis zur Schlachtung an „Bœuf traditionnel de race Normande“ verfüttert wird, ist auf 1 500 kg Trockenmasse begrenzt.

4.2.3.2. Unterbringung

Die Unterbringung der Ochsen kann in Tiefstreulaufställen (mit oder ohne Auslauffläche), befestigten, nicht überdachten Winterquartieren („parc stabilisé d'hivernage“ – PSH) oder in Anbindeställen erfolgen.

Die Einstreu der Unterkunft erfolgt daher dergestalt, dass die Ochsen einen korrekten Sauberkeitszustand aufrechterhalten können, d. h., die Verschmutzungsbereiche erstrecken sich maximal auf die untere Hälfte des Hinterschenkels, den Unterbauch und das Brustbein.

Diese Sauberkeitsvorgabe gilt für die Sommer- und Winterzeit, insbesondere wenn die Haltung im Freien erfolgt, gleichermaßen.

Die Tiere verfügen in den Stallungen über mindestens 6 m^2/GVE. Diese Fläche wird für Tiere, die älter als 36 Monate sind, auf 8 m^2/GVE erhöht. Die Tiere verfügen über 0,7 m/GVE am Futtertrog und mindestens einen Platz pro Tier im Falle einer Anbindehaltung (Fressgitter, Schrägfressgitter usw.)

Vollspaltenböden sind verboten.

Die ganzjährige Freilandhaltung ist zulässig.

4.2.4. *Schlachtung und Merkmale der Schlachtkörper*

Die Schlachtung von „Bœuf traditionnel de race Normande“ erfolgt im Alter von 30 bis 48 Monaten. Diese Zeitspanne entspricht mindestens zwei Weidesaisonen der Tiere.

Der Zeitraum zwischen dem Abtransport vom Betrieb und der Schlachtung des Tieres darf nicht mehr als 24 Stunden betragen, wenn der Transport direkt vom Betrieb aus erfolgt, und nicht mehr als 36 Stunden, wenn die Verbringung über ein Verteilzentrum durchgeführt wird.

Im Interesse des Tierschutzes ist nur eine Schlachtung mit Betäubung zulässig.

Zur Gewährleistung eines guten Fleischigkeitsgrads von „Bœuf traditionnel de race Normande“ nach dem Handelsklassenschema EUROP weisen

— die Schlachtkörper der Klasse O+ ein Mindestgewicht von 380 kg auf und

— die Schlachtkörper der Klasse O= ein Mindestgewicht von 410 kg.

Nur Schlachtkörper der Fettklasse 3 oder 4 kommen für die g. t. S. „Bœuf traditionnel de race Normande“ infrage.

Der Züchter hält die individuelle Rückverfolgbarkeitskarte auf dem neuesten Stand, auf der Folgendes vermerkt wird:

— Datum und Uhrzeit des Abtransports vom Haltungsbetrieb zum Schlachthof,

— Name des Schlachthofs.

Der Schlachter hält die individuelle Rückverfolgbarkeitskarte auf dem neuesten Stand und vermerkt Folgendes:

— Name oder Kennnummer des Schlachters,

— Datum und Uhrzeit der Schlachtung,

— Tötungsnummer,

— Schlachtkörpergewicht,

— Schlachtkörperklassifizierung,

— Fettklasse.

Die Ausweisung des Fleisches als g. t. S. „Bœuf traditionnel de race Normande“ erfolgt nach der Einstufung der Schlachtkörper durch den Schlachter. Die Kennzeichnung von Schlachtkörpern, die der Produktspezifikation entsprechen, erfolgt durch die Anbringung der Angabe „Bœuf traditionnel de race Normande“ und von Etiketten auf dem Schlachtkörper und den Schlachtkörpervierteln.

4.2.5. *Kennzeichnung*

Bei der Kennzeichnung von „Bœuf traditionnel de race Normande“ muss jede Einzelverpackung folgende Angaben enthalten:

— den Namen der garantierten traditionellen Spezialität „Bœuf traditionnel de race Normande“

— in der größten Schriftgröße auf dem Etikett,

— in einheitlichen Schriftzeichen, die sowohl in der Höhe als auch in der Breite gleich groß sind,

— in Schriftzeichen gleicher Farbe,

— in einem einzigen Block.

— die Angabe „Spécialité Traditionnelle Garantie“ (garantiert traditionelle Spezialität) und das Zeichen „STG“ (g. t. S.) unmittelbar vor oder hinter dem Namen der g. t. S. ohne weiteren Zusatz.

— Alle anderen Angaben sind deutlich vom Namen der g. t. S. zu trennen.

4.3. ***Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen***

Die Erzeugung von „Bœuf traditionnel de race Normande“ ist untrennbar mit der Geschichte der Viehzucht in der französischen Region Grand Ouest verbunden.

Der Boden- und Klimaverhältnisse im Grand Ouest, der Ursprungsregion der Normannischen Rasse, die wirtschaftlichen und agrarrechtlichen Entwicklungen, die die Landwirtschaft seit dem 16. Jahrhundert geprägt haben, und die Nähe zu Paris haben wesentlich dazu beigetragen, dass diese Erzeugung im Laufe der Jahre einen traditionellen Charakter angenommen hat (Frémont, A., 1967).

Weite Teile der Normandie, die zentralen Weidegebiete („pôles herbagers“), eignen sich aufgrund der Bodenqualität und des ozeanischen Klimas besonders gut für die Grünlandwirtschaft, die bis zum Zweiten Weltkrieg hier betrieben wurde. Die von Wallhecken geprägte Landschaft, das zerklüftete Gelände und die feuchten Talsohlen sind nur schwer mit dem Pflug zu bestellen. Hier entwickelte sich daher das Viehzucht-Konzept der Weidemast, bei der magere Rinder, meist ehemalige Arbeitstiere, gemästet werden.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts hat sich die Viehzucht vor dem Hintergrund des Verfalls der Getreidepreise aufgrund massiver Exporte aus Übersee Ende des 19. Jahrhunderts und der Landflucht infolge der Industrialisierung des Landes dann darauf spezialisiert (Bertaux, J. J., 1997).

Der geringe wirtschaftliche Anreiz für den Ackerbau, zusammen mit dem Arbeitskräftemangel, lässt Grünland entstehen, das wiederum die Grundlage für die Haltung von Ochsen, insbesondere der Normannischen Rasse, bildet. Die Züchter begannen daraufhin, ihre Tiere zu mästen, was die Entwicklung und Spezialisierung der Erzeugung noch verstärkte (Frémont, A., 1967).

Diese Viehhaltung, die historisch gesehen eine Ergänzung zur Milchwirtschaft mit Kühen der Normannischen Rasse darstellt, ist wenig arbeitsintensiv und einträglich. Den nächstgelegenen und gewinnträchtigsten Absatzmarkt für diese Erzeugung bildet nämlich Paris (Frémont, A., 1967).

Zur gleichen Zeit setzt eine Professionalisierung der Haltung von Rindern der Normannischen Rasse ein. Es gibt Bestrebungen, die Qualität des Viehbestands durch eine Selektion auf Fleischleistung – Einkreuzung von Durham-Blut, einer fleischigeren englischen Rasse –, aber auch auf Milchleistung zu verbessern, da sich der Markt für Frischerzeugnisse (Rahm, Butter und Weichkäse) in der Hauptstadt entwickelt.

Im Zuge der Zunahme des Pariser Marktes und des Wachstums aller Großstädte bis in die 1960er-Jahre verzehnfacht sich der Markt für Fleisch und Milcherzeugnisse und das Konzept der Zweinutzung der Normannischen Rasse hat mit „Bœuf traditionnel de race Normande“, dessen Erzeugung zu einem Nebenwirtschaftszweig wurde, an Bedeutung gewonnen.

Bei dieser Erzeugung wurden die Methoden der Mäster übernommen, die auf Grünlandbewirtschaftung in Abhängigkeit von der Qualität der Weiden und des Tempos des Graswachstums beruhen, wobei diese beiden Faktoren die Optimierung der Beweidung und der Ernte von Futtermitteln für die Winterzeit ermöglichen.

Sie stützt sich auf die natürlichen Eigenschaften der Rinder, die durch das kastrationsbedingte langsame Wachstum und das Fehlen männlicher Hormone akzentuiert werden, was zu einer verlangsamten Entwicklung der Tiere führt.

Die Haltung von „Bœuf traditionnel de race Normande“ beruht daher auf geweidetem Gras und konserviertem Grünfutter für den Winter.

Die Kastration sorgt nicht nur für die Sanftmütigkeit der Tiere, sondern auch für eine bessere Verteilung der Muskelmasse auf die hinteren Teile des Tieres und damit für einen besseren Fleischansatz, was durch die Doppelnutzung der Normannischen Rasse noch verstärkt wird.

Die Haltung von „Bœuf traditionnel de race Normande“ hält sich überall dort, wo die Normannische Rasse verbreitet ist, und dies trotz der Spezialisierung der Milcherzeugung und der auf Silomais und Soja basierenden Fütterungssysteme Ende des 20. Jahrhunderts aufgrund der Intensivierung der Haltungsmethoden (Bertaux, J. J., 1997).

Milchviehherden der Normannischen Rasse mit ergänzender Ochsenhaltung fanden weit über das Ursprungsgebiet hinaus in Regionen Verbreitung, in denen die Nichteignung bestimmter Grünlandflächen für den Anbau dieses auf der komplementären Verwertung von Milch und Fleisch mit einer einzigen Herde beruhende Konzept zweckmäßig erscheinen ließ.

So hielt die Normannische Rasse und „Bœuf traditionnel de race Normande“ insbesondere in der Bretagne, im Pays de la Loire, im Centre und bis an die Grenzen der Charente Einzug.

All diese Aspekte werden durch zwei Stellen aus Armand Frémonts Buch „L'élevage en Normandie – Étude géographique“ (Die Viehzucht in der Normandie – Geografische Studie) aus dem Jahr 1968 untermauert.

In der ersten nachfolgend aufgeführten Stelle aus dem Abschnitt über die „Schlachttiere“, die in drei Kategorien unterteilt werden, nämlich Kalb, Jungrind und traditioneller Ochse, wird Letzterer für das Jahr 1968, in dem die Milchviehbestände in der Normandie noch überwiegend von der Normannischen Rasse geprägt waren, wie nachfolgend beschrieben charakterisiert. Dies zeigt, dass es sich hierbei um eine besondere Erzeugung handelt, die auf im Alter von drei Jahren geschlachteten Ochsen, kastrierte männliche Rinder, und Weidemast beruht, die im Vergleich zur Stallmast die überwiegende Mastmethode darstellt.

„Der traditionelle dreijährige Ochse mit durchschnittlich 300 kg Fleisch netto stellt hingegen die größte Kategorie dar. Es handelt sich um eine ursprüngliche Erzeugung …, wobei die Normandie unbestreitbar eine der Hochburgen ist. Über 20 % des nationalen Bestandes an Schlachtochsen entfallen auf die Normandie. Die Departements Orne, Seine-Maritime und Calvados sind führend in dieser Produktion, die sich sehr ungleichmäßig zwischen der Stallmast in den Ebenen und der in den großen Grünlandgebieten vorherrschenden Weidemast aufteilt.“

In der zweiten Passage wird der Begriff „embouche“ (Mast) erläutert, der als eine Art der Ochsenmast mit Gras definiert wird:

„Bei dem spezialisierten ‚emboucheur‘ (Mäster), der allgemein als ‚herbager‘ (Weidemäster) bezeichnet wird, werden die ersten Unklarheiten bezüglich der Fleischberufe deutlich“. Im 19. Jahrhundert liefert die Rechtsprechung des Gerichtshofs von Caen eine klare Definition: „Ein ‚herbager‘ (Weidemäster) ist eine Person, die zur Bewirtschaftung von Grünland, dessen Eigentümer oder Pächter sie ist, magere Ochsen kauft und sie weiterverkauft, nachdem sie durch das Abweiden des besagten Grünlands gemästet worden sind.“

So wird „Bœuf traditionnel de race Normande“ im 19. Jahrhundert sowie nach dem Zweiten Weltkrieg und heute als kastriertes männliches Rind der Normannischen Rasse definiert, das im Alter von drei Jahren nach der Mast mit Gras geschlachtet wird.

ANHANG

Wichtigste zu kontrollierende Punkte

Bestimmung der Produktspezifikation	Bewertungsmethode
Zulässige Rasse	Prüfung von Unterlagen und Sichtprüfung
Im Alter von sieben Monaten kastriertes männliches Tier	Prüfung von Unterlagen und Sichtprüfung
Einzelfuttermittel der Grundration	Prüfung von Unterlagen und Sichtprüfung
Weidegang	Sichtprüfung
Dauer der Weidezeit	Prüfung von Unterlagen