Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2023/163)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ

«Bœuf traditionnel de race Normande»

Αριθ. ΕΕ: TSG-FR-02867 — 9.9.2022

1. **Ονομασία/-εσ προσ καταχώριση**

«Bœuf traditionnel de race Normande»

2. **Τύπος προϊόντος [όπως στο παράρτημα χι]**

Κλάση 1.1. Νωπά κρέατα (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγίων)

3. **Αιτιολόγηση τησ καταχώριση**

3.1. ***Πρόκειται για προϊόν το οποίο***

☒ παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο·

☐ παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

Το «Bœuf traditionnel de race Normande» είναι κρέας βοδιού, δηλαδή ευνουχισμένου αρσενικού της νορμανδικής φυλής.

Τα βόδια γεννιούνται σε γαλακτοκομικές εκμεταλλεύσεις και στη συνέχεια εκτρέφονται σε γεωργικές εκμεταλλεύσεις. Ως εκ τούτου, συνιστούν μια επιπλέον γραμμή παραγωγής στην οποία μπορούν να χρησιμοποιούνται απομακρυσμένοι ή μη καλλιεργήσιμοι βοσκότοποι.

Η μέθοδος εκτροφής που χρησιμοποιείται για το «Bœuf traditionnel de race Normande» βασίζεται σε μια απλή και οικονομική τεχνική μέθοδο, η οποία έχει παραμείνει σταθερή από τον Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο, παρά την εντατικοποίηση των συστημάτων παραγωγής κατά τη δεκαετία του 1970 και την εισαγωγή ενσιρώματος αραβοσίτου στα συστήματα χορτονομής. Αυτό αποδεικνύεται σε διάφορα αποσπάσματα του βιβλίου «L'élevage en Normandie — Etude géographique», το οποίο δημοσιεύθηκε το 1968 από τον γεωγράφο Armand Frémont.

Η μέθοδος εκτροφής του ευνουχισμένου αρσενικού της νορμανδικής φυλής βασίζεται στη διατροφή, για τουλάχιστον 7 μήνες το έτος, με χόρτο που καταναλώνεται με βόσκηση και, τους υπόλοιπους μήνες, με διατηρημένο χόρτο. Το εν λόγω σύστημα εκτροφής παρέχει τη δυνατότητα αργού ρυθμού ανάπτυξης των ζώων. Για τη διατροφή του «Bœuf traditionnel de race Normande» αποκλείονται το ενσίρωμα αραβοσίτου και όλες οι ζωοτροφές που προέρχονται από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς. Ο ευνουχισμός προσδίδει στη φυλή ήρεμο χαρακτήρα και αργή ανάπτυξη, ενώ παράλληλα ενισχύει την καλή διάπλαση και τη μαρμάρωση του κρέατος.

3.2. ***Πρόκειται για ονομασία η οποία***

☒ προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος·

☐ χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος

Η ονομασία «Bœuf traditionnel de race Normande» διαφοροποιεί το κρέας που προέρχεται από ευνουχισμένο αρσενικό της νορμανδικής φυλής από άλλα κρέατα που διατίθενται στο εμπόριο με τη γενική ένδειξη «βόειο κρέας». Πράγματι, τα περισσότερα κρέατα διατίθενται στο εμπόριο με τη γενική ένδειξη «βόειο κρέας», υπό την προϋπόθεση ότι προέρχεται από ενήλικα βοοειδή (αγελάδες γαλακτοπαραγωγής ή θηλάζουσες αγελάδες για αντικατάσταση, ταυρίδια ή δαμαλίδες).

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Η ζωοτροφή για το «Bœuf traditionnel de race Normande» βασίζεται σε χόρτο που καταναλώνεται με βόσκηση ή σε διατηρημένο χόρτο. Σε αυτό το σύστημα εκτροφής, η χρήση ειδικής φυλής και ειδικών ζωοτροφών καθιστά δυνατή την αργή ανάπτυξη των ζώων και την τήρηση της εναλλαγής περιόδων βόσκησης διάρκειας τουλάχιστον 7 μηνών με περιόδους κατά τις οποίες τα ζώα μπορούν να διαβιούν σε υπόστεγα.

Η νορμανδική φυλή είναι μικτή φυλή και μπορεί να παράγει και γάλα και κρέας. Είναι γνωστή για την ποιότητα του γάλακτός της (τυρί και βούτυρο), τη μακροβιότητα και την ανθεκτικότητα της, δηλαδή είναι κατάλληλη για ελεύθερη εκτροφή. Επίσης, είναι αρκετά ανθεκτική στις εποχικές διακυμάνσεις του κλίματος· μπορεί να παραμείνει σε βοσκότοπους καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και το βάρος της αυξομειώνεται εύκολα (Le Liboux P., 1974 και «Patrimoine normand», 2000). Φημίζεται για τη διάπλασή της και την ποιότητα του κρέατός της (κριτική επιτροπή του οδηγού γαστρονομίας «Gault et Millau», 1992).

Παραδοσιακά, οι γαλακτοκομικές εκμεταλλεύσεις που διέθεταν βόδια νορμανδικής φυλής τα άφηναν ανέκαθεν να βόσκουν σε απομακρυσμένους βοσκότοπους ή σε βοσκότοπους που είναι δύσκολο να καλλιεργηθούν. Έτσι, τους δόθηκε η δυνατότητα να χρησιμοποιούν τα αρσενικά με παραγωγικό τρόπο.

4. Περιγραφή

4.1. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την ονομασία του σημείου 1, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, από την οποία προκύπτει ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)*

Το «Bœuf traditionnel de race Normande» είναι βόειο κρέας που προέρχεται από ευνουχισμένο αρσενικό της νορμανδικής φυλής, ηλικίας μεταξύ 30 και 48 μηνών.

Η νορμανδική φυλή είναι μικτή φυλή και αναγνωρίζεται η ικανότητά της να παράγει γάλα και κρέας.

Τα σφάγια κατατάσσονται τουλάχιστον στην κατηγορία O= με κατηγορία κατάστασης πάχυνσης «3» ή «4».

Το ελάχιστο βάρος για τα σφάγια που κατατάσσονται στην κατηγορία O+ είναι 380 kg και για τα σφάγια που κατατάσσονται στην κατηγορία O= είναι 410 kg. Ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό των εν λόγω σφαγίων είναι η μεγάλη κατάσταση πάχυνσης, εκτός από τον μηρό και την ωμοπλάτη.

Υπάρχει συσσώρευση λίπους στους θωρακικούς και στους μεσοπλεύριους μύες και το κρέας είναι μαρμαρωτό.

Το χρώμα του κρέατος είναι σκούρο κόκκινο με φουντουκί αποχρώσεις από το συσσωρευμένο λίπος.

4.2. *Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, την οποία οφείλουν να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, του είδους και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών, και της μεθόδου παρασκευής του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του κανονισμού)*

Κάθε επιχείρηση που επιθυμεί να συμμετάσχει στο σύνολο ή σε μέρος της παραγωγής του «Bœuf traditionnel de race Normande» πρέπει να γνωστοποιήσει τα στοιχεία της στην ομάδα.

Οι επιχειρήσεις πρέπει να θέτουν στη διάθεση των φορέων που είναι αρμόδιοι για τους ελέγχους το ατομικό αρχείο ιχνηλασιμότητας, ή οποιοδήποτε ισοδύναμο έγγραφο που μπορεί να μηχανογραφηθεί, το οποίο συνοδεύει τα ζώα μέχρι τη σφαγή τους, καθώς και κάθε έγγραφο που απαιτείται για τους ελέγχους.

Κάθε επιχείρηση που παραιτείται από την αξίωση χαρακτηρισμού ζώου ως εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος «Bœuf traditionnel de race Normande» πρέπει να ενημερώσει την ομάδα, αποστέλλοντάς της συμπληρωμένο αντίγραφο του αρχείου ιχνηλασιμότητας του ζώου.

Στην ετήσια συνοπτική δήλωση παραγωγής, αναφέρεται:

— για τους σφαγείς: ο αριθμός και το βάρος των σφαγίων που προσδιορίζονται ως ΕΠΙΠ «Bœuf traditionnel de race Normand» για το έτος N-1·

— για τους κτηνοτρόφους:

  — ο αριθμός των βοδιών που διατίθενται στο εμπόριο ως ΕΠΙΠ «Bœuf traditionnel de race Normande» για το έτος N-1·

  — ο αριθμός των ζώων που εκτρέφονται σύμφωνα με τις προδιαγραφές του ΕΠΙΠ «Bœuf traditionnel de race Normande» για το έτος N.

Οι επιχειρήσεις αποστέλλουν την εν λόγω δήλωση στην ομάδα το αργότερο έως τις 28 Φεβρουαρίου του έτους N.

4.2.1. *Το ζώο*

Η ένδειξη «Bœuf traditionnel de race Normande» αφορά αρσενικό της νορμανδικής φυλής (κωδικός φυλής 56 και για τους δύο γονείς).

Ο ευνουχισμός πραγματοποιείται πριν από την ηλικία των 7 μηνών (210 ημερών). Για τη συγκεκριμένη πρακτική απαιτείται χρήση αναισθησίας και/ή αναλγησίας.

Για την αποκεράτωση, είναι υποχρεωτική η χρήση αναισθησίας ή αναλγησίας, καθώς και η απολύμανση των πληγών.

Ο κτηνοτρόφος πρέπει να τηρεί επικαιροποιημένο ατομικό αρχείο ιχνηλασιμότητας, το οποίο περιλαμβάνει, για κάθε ζώο, τις πληροφορίες του διαβατηρίου βοοειδών, καθώς και τον αναγνωριστικό αριθμό της γεωργικής εκμετάλλευσης και την ημερομηνία ευνουχισμού του ζώου.

4.2.2. *Εγκεκριμένες ζωοτροφές*

Τα ζώα καταναλώνουν ζωοτροφές από γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα, ζωοτροφές που αποτελούν το βασικό σιτηρέσιο, καθώς και συμπληρωματικές συμπυκνωμένες ζωοτροφές και συμπληρώματα ζωοτροφών.

Ζωοτροφές από γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα:

Όταν χρησιμοποιείται γάλα σε σκόνη, αποτελείται κυρίως από πρωτεΐνες ζωικής προέλευσης.

Το βασικό σιτηρέσιο αποτελείται από:

— χόρτο που καταναλώνεται με βόσκηση, αφυδατωμένο, δεματιασμένο ή ενσιρωμένο χόρτο (χωρίς προσθήκη χημικών συντηρητικών και περιεκτικότητας σε ξηρά ουσία ανώτερης του 27 %),

— άχυρο σιτηρών, πρωτεϊνούχων σπόρων και ψυχανθών,

— μαραμένη ή δεματοποιημένη μηδική και ενσίρωμα μηδικής (περιεκτικότητας σε ξηρά ουσία ανώτερης του 27 %),

— ζαχαρότευτλα.

Απαγορεύεται το ενσίρωμα αραβοσίτου.

Συμπυκνωμένες ζωοτροφές και συμπληρώματα ζωοτροφών:

— σιτηρά και παράγωγα προϊόντα: σιτάρι, κριθάρι, βρόμη, τριτικάλ, σπόροι αραβοσίτου,

— σμιγάδι,

— συσσωματώματα με μορφή σβόλων από μηδική,

— πολτός ζαχαροτεύτλων,

— ελαιούχοι σπόροι, ελαιούχοι καρποί και προϊόντα τους: κράμβη, σόγια και λινάρι,

— σπέρματα ψυχανθών και προϊόντα τους: μπιζέλια και φασόλια.

Επιτρέπονται οι ανόργανες ζωοτροφές.

Απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται η ουρία και τα παράγωγά της.

Απαγορεύονται τα πρόσθετα ζωικής προέλευσης.

Απαγορεύονται οι ζωοτροφές που περιέχουν φοινικέλαιο.

Σύμφωνα με τις προδιαγραφές προϊόντος, στο σιτηρέσιο των ζώων επιτρέπονται μόνον τα φυτικά προϊόντα, τα παραπροϊόντα και τα συμπληρώματα διατροφής που προέρχονται από μη διαγονιδιακά προϊόντα.

4.2.3. *Εκτροφή*

4.2.3.1. Διατροφή

— Από την 1η ημέρα έως και τον 6ο μήνα

Τα ζώα που προορίζονται για την παραγωγή του «Bœuf traditionnel de race Normande» εκτρέφονται βάσει συστήματος διατροφής με γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα. Το σύστημα περιλαμβάνει τη διανομή πλήρους γάλακτος ή γάλακτος σε σκόνη και, ενδεχομένως, συμπληρωμάτων με βάση τα σιτηρά και τις χορτονομές πριν από τον απογαλακτισμό.

Κατά την περίοδο αυτή, η ποσότητα συμπυκνωμένων ζωοτροφών που διανέμεται δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 500 kg ξηράς ουσίας. Δεν προσμετράται το γάλα σε σκόνη στην ποσότητα αυτή.

— Από τον 7ο μήνα έως τη σφαγή

Το «Bœuf traditionnel de race Normande» βόσκει για τουλάχιστον δύο πλήρεις θερινές περιόδους, διάρκειας 7 μηνών η καθεμία, τουλάχιστον από τον Μάρτιο έως τον Νοέμβριο.

Κατά τη διάρκεια της εν λόγω περιόδου βόσκησης, τη βασική ζωοτροφή συνιστά το χόρτο που καταναλώνεται με βόσκηση. Στα ζώα μπορεί να χορηγείται συμπλήρωμα με τη μορφή δεμάτων από άχυρο ή σανό ή συμπυκνωμένες ζωοτροφές, ανάλογα με την ανάπτυξη του χόρτου.

Το συνολικό ετήσιο φορτίο των βοσκότοπων είναι τουλάχιστον 3 000 τ.μ. ανά μονάδα ζωικού κεφαλαίου (MZK).

Ο κτηνοτρόφος πρέπει να τηρεί επικαιροποιημένο ημερολόγιο βόσκησης προκειμένου να προσδιορίζει για κάθε αγροτεμάχιο:

— τους ατομικούς αριθμούς αναγνώρισης των βοδιών που βόσκουν σε αυτό,

— τις ημερομηνίες εισόδου και εξόδου από τον βοσκότοπο.

Κατά τη χειμερινή περίοδο, το χόρτο εξακολουθεί να αποτελεί τη βασική ζωοτροφή. Για το βασικό σιτηρέσιο, το «Bœuf traditionnel de race Normande» τρέφεται με χορτονομή περιεκτικότητας σε ξηρά ουσία τουλάχιστον 60 %.

Οι συμπληρωματικές συμπυκνωμένες ζωοτροφές μπορούν να διανέμονται κατά τη βόσκηση ή κατά τη διαβίωσή των ζώων σε υπόστεγα.

Το 80 % του βασικού σιτηρεσίου που διανέμεται στα βόδια προέρχεται από τη γεωργική εκμετάλλευση.

— Τελειοποίηση

Το στάδιο της τελειοποίησης είναι το τελευταίο στάδιο πριν από τη σφαγή και ο σκοπός του είναι η βελτίωση της διάπλασης των ζώων. Μπορεί να πραγματοποιηθεί είτε κατά τη διαβίωση των ζώων σε υπόστεγα είτε κατά τη βόσκηση· ένα χαρακτηριστικό της νορμανδικής φυλής είναι ότι η τελειοποίηση μπορεί να πραγματοποιηθεί κατά τη βόσκηση.

Κατά τη διάρκεια των δύο μηνών που προηγούνται της σφαγής, επιτρέπεται να προστεθούν έως 250 kg ξηράς ουσίας σε συμπληρωματικές συμπυκνωμένες ζωοτροφές.

Ο κτηνοτρόφος πρέπει να τηρεί επικαιροποιημένο ατομικό αρχείο ιχνηλασιμότητας στο οποίο να αναφέρεται:

— η ημερομηνία έναρξης πάχυνσης του ζώου

— η νωρίτερη ημερομηνία σφαγής του ζώου.

Η συνολική ποσότητα των συμπυκνωμένων ζωοτροφών που διανέμονται στο «Bœuf traditionnel de race Normande» από τη γέννηση έως και τη σφαγή του περιορίζεται στα 1 500 kg ξηράς ουσίας.

4.2.3.2. Διαμονή

Κατά την περίοδο που τα βόδια βρίσκονται σε εσωτερικό χώρο, οι επιλογές διαμονής μπορούν να είναι είτε ο ελεύθερος σταβλισμός σε αχυροστρωμνή δαπέδου (με ή χωρίς χώρο άσκησης), σε περιφραγμένες εγκαταστάσεις για τη διαχείμασή τους, είτε στάβλοι ή στάβλοι με στηρίγματα.

Το άχυρο είναι τοποθετημένο με τέτοιο τρόπο στον στάβλο ώστε τα βόδια να διατηρούνται καθαρά, δηλαδή οι ακαθαρσίες να φτάνουν το πολύ πάνω από το κατώτερο ήμισυ του μηρού, την κοιλιά και το στέρνο.

Το ίδιο ισχύει ως προς την καθαριότητα για τη θερινή περίοδο και για τη χειμερινή περίοδο όταν η διαμονή γίνεται σε εξωτερικούς χώρους.

Τα ζώα έχουν στη διάθεσή τους τουλάχιστον 6 m^2/MZK, όταν βρίσκονται σε εσωτερικό χώρο. Για ζώα ηλικίας άνω των 36 μηνών, το εμβαδόν αυξάνεται σε 8 m^2/LU. Τα ζώα έχουν στη διάθεσή τους 0,7 m/MZK για ταΐστρες και υπάρχει τουλάχιστον ένας χώρος ανά ζώο που το περιορίζει με κάποιον τρόπο (σύστημα εγκλωβισμού cornadis, διαχωριστικά κιγκλιδώματα κ.λπ.).

Απαγορεύονται τα εξ ολοκλήρου σχαρωτά δάπεδα.

Επιτρέπεται η πρόσβαση σε υπαίθριο χώρο.

4.2.4. *Σφαγή και χαρακτηριστικά των σφαγίων*

Το «Bœuf traditionnel de race Normande» σφάζεται σε ηλικία από 30 έως 48 μηνών. Αυτό είναι το χρονικό διάστημα που απαιτείται ώστε να επωφεληθούν τα ζώα από δύο τουλάχιστον περιόδους βόσκησης.

Το χρονικό διάστημα μεταξύ της αναχώρησης από την εκμετάλλευση και της σφαγής του ζώου δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 24 ώρες, εάν η μεταφορά πραγματοποιείται απευθείας από την εκμετάλλευση, και τις 36 ώρες, εάν το ζώο διέρχεται από κέντρο συγκέντρωσης.

Για τη διασφάλιση της καλής διαβίωσης των ζώων, επιτρέπεται μόνο η σφαγή κατόπιν αναισθητοποίησης.

Για τη διασφάλιση ικανοποιητικής διάπλασης για το «Bœuf traditionnel de race Normande», σύμφωνα με τον πίνακα EUROPA, θα πρέπει:

— τα σφάγια που κατατάσσονται τουλάχιστον στην κατηγορία O+ να έχουν ελάχιστο βάρος 380 kg·

— τα σφάγια που κατατάσσονται τουλάχιστον στην κατηγορία O= να έχουν ελάχιστο βάρος 410 kg.

Μόνο τα σφάγια με κατηγορία κατάστασης πάχυνσης 3 ή 4 μπορούν να φέρουν την ένδειξη ΕΠΙΠ «Bœuf traditionnel de race Normande».

Ο κτηνοτρόφος πρέπει να τηρεί επικαιροποιημένο ατομικό αρχείο ιχνηλασιμότητας στο οποίο να αναφέρεται:

— η ημερομηνία και η ώρα αναχώρησης από τη γεωργική εκμετάλλευση προς το σφαγείο·

— το αναγνωριστικό του σφαγείου.

Ο σφαγέας πρέπει να τηρεί επικαιροποιημένο ατομικό αρχείο ιχνηλασιμότητας στο οποίο να αναφέρεται:

— όνομα ή αριθμός σφαγέα

— ημερομηνία και ώρα της σφαγής

— αριθμός σφαγείου

— βάρος του σφαγίου

— ταξινόμηση των σφαγίων

— κατάσταση πάχυνσης

Το κρέας πρέπει να προσδιορίζεται ως ΕΠΙΠ «Bœuf traditionnel de race Normande» μετά τη σήμανση των σφαγίων από τον σφαγέα. Η ταυτοποίηση των σφαγίων γίνεται σύμφωνα με τις προδιαγραφές προϊόντος με την τοποθέτηση της ένδειξης «Bœuf traditionnel de race Normande» και των ετικετών στο σφάγιο και στα τεμάχια.

4.2.5. *Επισήμανση*

Στην επισήμανση κάθε μονάδας συσκευασίας βόειου κρέατος «Bœuf traditionnel de race Normande» πρέπει να αναγράφεται:

— Η ονομασία του εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος «Bœuf traditionnel de race Normande», τυπωμένη:

— με τα μεγαλύτερα τυπογραφικά στοιχεία από όλα όσα εμφανίζονται στην ετικέτα,

— με τυπογραφικά στοιχεία πανομοιότυπα και ισομεγέθη, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος,

— με τυπογραφικά στοιχεία ίδιου χρώματος,

— ως ενιαίο σύνολο.

— Η ένδειξη «Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν» και το σύμβολο «ΕΠΙΠ» αμέσως πριν ή αμέσως μετά την ονομασία του ΕΠΙΠ, χωρίς να παρεμβάλλονται άλλες ενδείξεις.

— Όλες οι υπόλοιπες ενδείξεις πρέπει να διαχωρίζονται σαφώς από την ονομασία.

4.3. ***Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος***

Η παραγωγή του «Bœuf traditionnel de race Normande» αποτελεί κομμάτι της ιστορίας της κτηνοτροφίας στην περιοχή Grand-Ouest της Γαλλίας.

Με την πάροδο των ετών, παράγοντες όπως το έδαφος και το κλίμα της περιοχής Grand Ouest, το λίκνο της νορμανδικής φυλής, οι αλλαγές από τον 16ο αιώνα στην οικονομία και στο αγροτικό δίκαιο που άφησαν το στίγμα τους στη γεωργία και η γειτνίαση με το Παρίσι συνέβαλαν σημαντικά στον παραδοσιακό χαρακτήρα της συγκεκριμένης παραγωγής (Frémont A., 1967).

Μέχρι τον Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο την καλλιέργεια του χόρτου διευκόλυναν οι βοσκότοποι, που καταλαμβάνουν τεράστιες εκτάσεις στο έδαφος της Νορμανδίας, η ποιότητα του εδάφους και το ωκεάνιο κλίμα. Οι θαμνοφράχτες, το ανώμαλο έδαφος και ο υγρός πυθμένας της κοιλάδας κατέστησαν δύσκολη τη χρήση αρότρου. Ως εκ τούτου, η ανάπτυξη της κτηνοτροφίας στην περιοχή ακολούθησε τη διαδικασία που περιγράφεται με τον όρο «embouche» (ελεύθερη πάχυνση) στην οποία περιλαμβάνεται η πάχυνση των αδύνατων ζώων τα οποία χρησιμοποιούνταν συνήθως για σκοπούς εργασίας.

Στη συνέχεια, κατά το δεύτερο ήμισυ του 19ου αιώνα η κατάρρευση των τιμών των σιτηρών λόγω μαζικών υπερατλαντικών εξαγωγών στο τέλος του 19ου αιώνα και η εγκατάλειψη της υπαίθρου λόγω της εκβιομηχάνισης της Γαλλίας ενίσχυσαν την εκτροφή των ζώων στη συγκεκριμένη περιοχή (Bertaux J.J., 1997).

Η οικονομική αξία των καλλιεργειών μειώθηκε και, σε συνδυασμό με την έλλειψη εργατικού δυναμικού, οδήγησε σε αύξηση των βοσκότοπων και, ακολούθως, σε αύξηση της εκτροφής βοοειδών, συγκεκριμένα της νορμανδικής φυλής. Ακολούθησε η πάχυνση των ζώων από τους κτηνοτρόφους, με αποτέλεσμα την ανάπτυξη και την εξειδίκευση της παραγωγής (Frémont A., 1967).

Αυτό το είδος εκτροφής, το οποίο παραδοσιακά συνδέεται με την εκτροφή γαλακτοπαραγωγικού κοπαδιού που προέρχεται από τη νορμανδική φυλή, ήταν επικερδές και δεν χαρακτηριζόταν από υψηλή ένταση εργασίας. Πράγματι, εμπορικές ευκαιρίες υπήρχαν κυρίως στο Παρίσι, την πλησιέστερη και πλέον υποσχόμενη αγορά (Frémont A., 1967).

Κατά την ίδια περίοδο, η νορμανδική κτηνοτροφία απέκτησε πιο επαγγελματικό χαρακτήρα και έγιναν προσπάθειες για τη βελτίωση της ποιότητας του ζωικού κεφαλαίου. Σε αυτό συνέβαλε η νέα έννοια της επιλογής του κρέατος με την εισαγωγή των γονιδίων της αγελάδας Σόρτχορν, αγγλικής φυλής που εκτρέφεται περισσότερο για το βόειο κρέας της — αλλά και το γάλα της— για την οποία η ζήτηση ήταν υψηλή στην αγορά νωπών προϊόντων της πρωτεύουσας (κρέμα, βούτυρο και μαλακά τυριά).

Η αγορά του Παρισιού, ακολουθούμενη από ανάπτυξη σε όλες τις μεγάλες πόλεις έως τη δεκαετία του 1960, δημιούργησε μια ταχύτατα αναπτυσσόμενη αγορά κρέατος και γαλακτοκομικών προϊόντων, και ενίσχυσε με αυτόν τον τρόπο την έννοια του μικτού χαρακτήρα της φυλής Normande, καθιστώντας το «Bœuf traditionnel de race Normande» συμπληρωματική παραγωγή.

Υιοθέτησε τις τεχνικές πάχυνσης που χρησιμοποιούνταν παραδοσιακά για την ελεύθερη πάχυνση (embouche), οι οποίες βασίζονταν στη διαχείριση των βοσκότοπων σύμφωνα με την ποιότητα της γης και τον ρυθμό ανάπτυξης του χόρτου, δύο έννοιες που κατέστησαν δυνατή τη βελτιστοποίηση της βόσκησης και τη συγκομιδή χορτονομής κατά τη χειμερινή περίοδο.

Η συγκεκριμένη παραγωγή βασίστηκε στις εγγενείς ιδιότητες των ζώων, ιδιότητες που οφείλονται στην αργή ανάπτυξη λόγω του ευνουχισμού, δεδομένου ότι η απουσία αρσενικών ορμονών οδήγησε σε βραδύτερο ρυθμό ανάπτυξης των ζώων.

Ως εκ τούτου, η εκτροφή του «Bœuf traditionnel de race Normande» βασίζεται σε διατροφή με χόρτο που καταναλώνεται με βόσκηση και τον χειμώνα σε διατροφή με διατηρημένο χόρτο.

Ο ευνουχισμός εγγυάται τον ήρεμο χαρακτήρα των ζώων. Επιπλέον διασφαλίζει την καλύτερη κατανομή της μυϊκής μάζας στα πίσω μέρη του ζώου και βελτιώνει τη διάπλαση, η οποία ενισχύθηκε περαιτέρω από τον μικτό χαρακτήρα της νορμανδικής φυλής.

Παρόλο που στο τέλος του 20ου αιώνα η εντατικοποίηση των μεθόδων εκτροφής οδήγησε στην εξειδίκευση της παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και σε συστήματα διατροφής με βάση το ενσίρωμα αραβοσίτου και τη σόγια, η παραγωγή του «Bœuf traditionnel de race Normande» επικράτησε σε όλες τις περιοχές στις οποίες υπήρχε παρουσία της νορμανδικής φυλής (Bertaux J.J., 1997).

Οι εξαγωγές του νορμανδικού κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής και της συμπληρωματικής παραγωγής βόειου κρέατος που προέρχεται από αυτό ταξίδεψαν πολύ μακρύτερα από τον τόπο προέλευσής του, σε περιοχές που ήταν αδύνατο να καλλιεργηθούν ορισμένοι βοσκότοποι και η χρησιμοποίηση του ίδιου κοπαδιού για την παραγωγή γάλακτος αλλά και κρέατος φάνηκε πολύ ελκυστική.

Για παράδειγμα, επικράτησε η ανάπτυξη της νορμανδικής φυλής και του «Bœuf traditionnel de race Normande» στην περιφέρεια της Βρετάνης, του Λίγηρα, στο Centre έως και τα σύνορα της Charente.

Όλα αυτά τα στοιχεία επιβεβαιώνονται σε δύο αποσπάσματα του βιβλίου του Armand Frémont με τίτλο «L'élevage en Normandie -Etude géographique», που δημοσιεύθηκε το 1968.

Στο πρώτο απόσπασμα που ακολουθεί, από την παράγραφο που αφορά τα «ζώα προς σφαγή», τα οποία τα χωρίζει σε τρεις κατηγορίες —μόσχος, νεαρό βόδι και παραδοσιακό βόδι— αναφέρεται χαρακτηριστικά στο παραδοσιακό βόδι. Δεδομένου ότι το 1968 εξακολουθούσε να κυριαρχεί η παρουσία της νορμανδικής φυλής στα κοπάδια γαλακτοπαραγωγής της Νορμανδίας, καταδεικνύεται ότι επρόκειτο για έναν πολύ ιδιαίτερο τύπο παραγωγής με βόδια που σφάζονταν σε ηλικία 3 ετών και για την πάχυνσή τους εφαρμοζόταν η μέθοδος της ελεύθερης πάχυνσης (embouche), αντί της λήψης τροφής στην ταΐστρα:

«Ωστόσο, τη μεγαλύτερη κατηγορία αποτελεί το παραδοσιακό βόδι ηλικίας 3 ετών, από το οποίο παράγονται κατά μέσο όρο 300 χιλιόγραμμα καθαρού κρέατος. Πρόκειται για έναν πρωτότυπο τύπο παραγωγής […], η Νορμανδία αποτελεί αναμφίβολα ένα από τα προπύργια της. Το ζωικό κεφάλαιο που η πάχυνσή του γίνεται με χόρτο στη Νορμανδία αντιπροσωπεύει πάνω από το 20 % του εθνικού κοπαδιού. Οι νομοί Orne, Seine-Maritime και Calvados κατέχουν ηγετική θέση στην παραγωγή αυτή, που διαιρείται πολύ άνισα μεταξύ της πάχυνσης με λήψη τροφής στην ταΐστρα στις πεδινές περιοχές και της πάχυνσης με χόρτο στις περιοχές όπου κυριαρχούν οι βοσκότοποι».

Στο δεύτερο απόσπασμα, διασαφηνίζεται η έννοια της ελεύθερης πάχυνσης «embouche», η οποία ορίζεται ως μέθοδος πάχυνσης βοοειδών με την κατανάλωση χόρτου:

«*Εμφανίστηκαν οι πρώτες ασάφειες στην αγορά κρέατος που έγιναν περισσότερο αισθητές με τον εξειδικευμένο παχυντή "emboucheur" ο οποίος αποκαλούνταν συνήθως "herbager" […]. Τον 19ο αιώνα η νομολογία του Δικαστηρίου της Caen έδωσε σαφή ορισμό: "ο herbager"(παχυντής) είναι το άτομο το οποίο, προκειμένου να εκμεταλλευθεί τους βοσκότοπους που κατέχει ή εκμεταλλεύεται, αγοράζει άπαχα βοοειδή και τα μεταπωλεί μετά την πάχυνσή τους και αφού έχουν απογυμνώσει τον βοσκότοπο*».

Τον 19ο αιώνα, όπως και στον απόηχο του Δευτέρου Παγκοσμίου Πολέμου και ακόμη και σήμερα, το «Bœuf traditionnel de race Normande» ορίζεται ως ευνουχισμένο αρσενικό της νορμανδικής φυλής το οποίο σφάζεται σε ηλικία περίπου 3 ετών μετά την πάχυνση με χόρτο.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Κύρια σημεία ελέγχου

Διάταξη των ισχυουσών προδιαγραφών	Μέθοδος αξιολόγησης
Εγκεκριμένη φυλή	Έλεγχος εγγράφων και οπτικός έλεγχος
Αρσενικό ευνουχισμένο πριν από την ηλικία των 7 μηνών	Έλεγχος εγγράφων και οπτικός έλεγχος
Πρώτες ύλες στο βασικό σιτηρέσιο	Έλεγχος εγγράφων και οπτικός έλεγχος
Παρουσία σε βοσκοτόπους	Οπτικός έλεγχος
Χρόνος βόσκησης	Έλεγχος εγγράφων