Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2023/163)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

«Bœuf traditionnel de race Normande»

N.º UE: TSG-FR-02867 de 9.9.2022

1. Nombre(s) que debe(n) registrarse

«Bœuf traditionnel de race Normande»

2. Tipo de producto [según la clasificación del anexo XI]

Clase 1.1. Carne fresca (y despojos)

3. Justificación del registro

3.1. *Indicar si el producto*

☒ Es el resultado de un método de producción, transformación o composición que se corresponde con la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento.

☐ Está producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente.

El «Bœuf traditionnel de race Normande» es una carne procedente de un bovino, es decir, de un macho castrado de raza *Normande*.

Nacido en explotaciones lecheras y posteriormente criado en explotaciones ganaderas constituyendo así una línea de producción adicional que puede poner a disposición pastizales remotos o no cultivables.

El método de cría del «Bœuf traditionnel de race Normande» se basa en un itinerario técnico simple y económico, que no ha variado desde la Segunda Guerra Mundial, a pesar de la intensificación de los sistemas de producción de los años 70 y la introducción del maíz ensilado en los sistemas forrajeros. Así lo atestiguan varios extractos de la obra *L'élevage en Normandie - Etude géographique* (La cría en Normandía — Estudio geográfico), publicada en 1968 por el geógrafo Armand Frémont.

El método de cría se basa en un macho castrado de raza *Normande* que consume hierba pastada durante un mínimo de 7 meses del año y hierba conservada el resto del año. Este sistema de cría permite favorecer un crecimiento lento de los animales. La alimentación del «Bœuf traditionnel de race Normande» excluye el maíz ensilado y todos los alimentos derivados de organismos modificados genéticamente. La castración lo convierte en un animal plácido de crecimiento lento, favoreciendo al mismo tiempo una buena conformación cárnica y el entreverado de la carne.

3.2. *Indicar si el nombre*

☒ identifica el carácter tradicional o específico del producto.

☐ se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico.

La denominación «Bœuf traditionnel de race Normande» distingue una carne procedente de un macho castrado de raza *Normande* de otras carnes comercializadas bajo el término genérico de carne de vaca. En efecto, la mayoría de las carnes, dado que proceden de bovinos adultos (vacas lecheras o nodrizas de vaca al término de su ciclo, novillos, novillas) se comercializan bajo la denominación genérica «vacuno».

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

La alimentación del «Bœuf traditionnel de race Normande» se basa en la hierba pastada o conservada. La cría se basa en la raza y la alimentación específicas que permiten un crecimiento lento de los animales, respetando una alternancia de pastoreo de una duración mínima de 7 meses y otra parte posible en el establo.

La raza *Normande* es una raza mixta, que puede producir tanto leche como carne. Es conocida por la calidad de su leche (queso y mantequilla), por su longevidad, su rusticidad, es decir, su adaptación a la cría al aire libre. También soporta las variaciones estacionales del clima; es capaz de permanecer en el pastoreo durante todo el año y de perder y recuperar fácilmente peso (*Le Liboux P.*, 1974 y *Patrimoine normande*, 2000). Se reconoce su conformación y la calidad de su carne (panel del jurado «Gault et Millau», 1992).

Tradicionalmente, las explotaciones lecheras de raza *Normande* siempre han hecho pastar las vacas en pastizales remotos o difíciles de cultivar, lo que ha brindado la oportunidad de hacer un uso productivo de los machos.

4. Descripción

4.1. *Descripción del producto a que se refiere el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que le confieran su carácter específico (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)*

El «Bœuf traditionnel de race Normande» es la carne de vacuno obtenida de un macho castrado de raza *Normande* de entre 30 y 48 meses de edad.

La raza *Normande* es una raza mixta reconocida por su capacidad para producir tanto leche como carne.

Las canales se clasificarán como mínimo O= con un grado de engrasamiento 3 o 4.

El peso mínimo será de 380 kg para las canales clasificadas O+ y de 410 kg para las canales clasificadas O=. Estas canales tienen la particularidad de presentar una cobertura grasa importante, salvo en el muslo y la paletilla.

Los músculos torácicos e intercostales están infiltrados de grasa y la carne presenta infiltración de grasa.

La carne es de color rojo intenso, infiltrada de grasa de un color avellana.

4.2. *Descripción del método de producción del producto a que se refiere el punto 1 que deben seguir los productores, que incluya, si procede, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilicen, así como el método de elaboración empleado (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)*

Todo operador que desee intervenir total o parcialmente en la producción de «Bœuf traditionnel de race Normande» deberá identificarse con la agrupación.

Los operadores mantendrán a disposición de los agentes encargados de los controles la ficha de trazabilidad individual, o cualquier documento equivalente que pueda ser informatizado, que acompañe a cada animal hasta su sacrificio, así como cualquier documento necesario para el control.

Todo operador que renuncie a la reivindicación de la especialidad tradicional garantizada «Bœuf traditionnel de race Normande» de un animal informará de ello a la agrupación enviándole una copia cumplimentada de la ficha de trazabilidad del animal.

Una declaración recapitulativa de la producción elaborada anualmente indicará:

— en el caso de los matarifes, el número y el peso de las canales identificadas como ETG «Bœuf traditionnel de race Normande» para el año N-1.

— para los ganaderos:

  — el número de vacas comercializadas como ETG «Bœuf traditionnel de race Normande» para el año N-1.

  — el número de animales criados según el pliego de condiciones de la ETG «Bœuf traditionnel de race Normande» para el año N.

Los operadores la transmitirán a la agrupación a más tardar el 28 de febrero del año N.

4.2.1. *El animal*

Se entiende por «Bœuf traditionnel de race Normande» un macho de raza *Normande* (código de raza 56 para ambos progenitores).

La castración tiene lugar antes de los 7 meses de edad (210 días). La anestesia y/o analgesia es obligatoria para su práctica.

Cuando se realiza un desyemado o descornado, es obligatoria la anestesia o analgesia, así como la desinfección de las heridas.

El ganadero mantendrá actualizada la ficha de trazabilidad individual en la que figurará, para cada uno de los animales, la información del pasaporte bovino completada con el número de identificación de la cría y la fecha de castración del animal.

4.2.2. *Alimentos autorizados*

Los animales consumen alimentos lácteos, piensos que constituyen la ración de base, así como concentrados y piensos complementarios.

Los alimentos lácteos:

Cuando se utiliza leche en polvo, se compone mayoritariamente de proteínas de origen animal.

La ración de base está constituida por:

— hierba pastada, henificada, encitada o ensilada (sin adición de conservantes químicos y con un contenido de materia seca superior al 27 %);

— paja de cereales, proteaginosas y leguminosas;

— alfalfa pastada, henificada, encitada o ensilada (con un contenido de materia seca superior al 27 %);

— remolacha.

Se prohíbe el maíz ensilado

Los piensos concentrados y los complementos alimenticios son:

— las semillas de cereales y productos derivados: trigo, cebada, avena, tritical, maíz en grano,

— morcajo;

— alfalfa comprimida:

— la pulpa de remolacha,

— las semillas o frutos oleaginosos y sus productos derivados: colza, soja y lino.

— semillas de leguminosas y sus productos derivados: guisantes y habas.

Se permiten los minerales.

Se prohíbe la urea y sus derivados.

Se prohíben los aditivos de origen animal.

Los alimentos que contengan aceite de palma están prohibidos.

En la alimentación del rebaño, en el sentido del presente pliego de condiciones, solo se autorizan los vegetales, coproductos y alimentos procedentes de productos no transgénicos.

4.2.3. *El sistema de cría*

4.2.3.1. Alimentación

— Del primer al sexto mes, ambos incluidos

Antes del destete, un animal destinado a convertirse en «Bœuf traditionnel de race Normande» se cría empleando el sistema lácteo, con la distribución de leche entera o leche en polvo y, en su caso, un complemento a base de cereales y forrajes.

Durante este período, la cantidad de concentrados distribuidos no deberá superar los 500 kg de materia seca. La leche en polvo no se incluye en este desglose.

— A partir del séptimo mes hasta el sacrificio del animal

El «Bœuf traditionnel de race Normande» pasta al menos dos temporadas estivales completas de 7 meses cada una, comprendidas como mínimo entre el mes de marzo y el mes de noviembre.

Durante este período de pastoreo, la hierba pastada es el alimento básico. Los animales pueden disponer de un complemento en forma de encintado, heno o paja, o de concentrados, aportados en función del crecimiento de la hierba.

La carga global anual en las superficies de pastoreo será de 30 áreas como mínimo por unidad de ganado vacuno grande (UGM).

El ganadero mantiene un cuaderno de pastoreo actualizado para distinguir por parcela:

— el número individual de las vacas que pastan en él,

— las fechas de entrada y salida del pasto.

Durante el período invernal, la hierba es el alimento básico. El «Bœuf traditionnel de race Normande» se alimenta con forrajes a base de hierba hasta un mínimo del 60 % de la materia seca de la ración de base.

Los piensos complementarios concentrados pueden distribuirse en el pastoreo y en los establos.

El 80 % de la ración de base distribuida a las vacas procede de la explotación.

— Acabado

La fase de acabado es la última etapa antes del sacrificio y permite perfeccionar la conformación cárnica de los animales. Puede tener lugar, según se decida, en los establos o en los pastos. Constituye una de las características de la raza *Normande* poder sacrificarse en la zona de hierbas.

Durante los dos meses anteriores al sacrificio, podrá aportarse a la alimentación un máximo de 250 kg de materia seca de pienso concentrado complementario.

El ganadero mantendrá actualizada la ficha de trazabilidad individual en la que indicará:

— Fecha de engorde

— Fecha mínima de sacrificio

La cantidad total de concentrados distribuidos al «Bœuf traditionnel de race Normande» desde su nacimiento hasta su sacrificio se limita a 1 500 kg de materia seca.

4.2.3.2. Alojamiento

Cuando las vacas están en un establo, pueden alojarse, bien en estabulación libre sobre yacija profunda (con o sin área de ejercicio), bien en un parque estable de invernada, o bien en establos bloqueados.

Por lo tanto, el alojamiento está cubierto de paja de manera que las vacas puedan mantener un estado de limpieza correcto, es decir, que las zonas de suciedad se extiendan, como máximo, por la mitad inferior del muslo, la parte baja del vientre y el esternón.

Este concepto de limpieza también es válido para el período estival y para el período invernal, en particular cuando se desarrolla al aire libre.

Los animales deberán disponer en un establo de al menos 6 m^2/UGM. En el caso de los animales de más de 36 meses, esta superficie se elevará a 8 m^2/UGM. Los animales dispondrán de 0,7 m/UGM en el pasillo y de al menos una plaza por animal cuando se coloque un contenedor (cornadiza, barras oblicuas, etc.).

Están prohibidos los enrejados integrales.

Se permite el aire libre completo.

4.2.4. *Sacrificio y características de las canales*

El «Bœuf traditionnel de race Normande» se sacrifica cuando tiene entre 30 y 48 meses de edad. Es el tiempo necesario para que los animales disfruten de un mínimo de dos temporadas de hierba.

El tiempo transcurrido entre la salida de la explotación y el sacrificio del animal no deberá exceder de 24 horas si el transporte se realiza en directo desde la explotación y de 36 horas si el animal pasa por un centro de asignación.

Para garantizar el bienestar del animal, solo se permite el sacrificio con aturdimiento.

Con el fin de garantizar un buen nivel de conformación cárnica al «Bœuf traditionnel de race Normande», según la red EUROPA:

— las canales clasificadas como mínimo O+ tendrán un peso mínimo de 380 kg;

— las canales clasificadas como mínimo O= tendrán un peso mínimo de canales de 410 kg.

Solo podrán optar a la ETG «Bœuf traditionnel de race Normande» las canales con un grado de engrasamiento de 3 o 4.

El ganadero mantendrá actualizada la ficha de trazabilidad individual en la que indicará:

— la fecha y hora de salida de la explotación al matadero

— la identificación del matadero.

El matarife mantendrá actualizada la ficha de trazabilidad individual en la que indicará:

— nombre o número de identificación del matarife

— fecha y hora de sacrificio

— número de matanza

— peso de la canal

— clasificación de la canal

— grado de estado de engrasamiento

La identificación de la carne en ETG «Bœuf traditionnel de race Normande» se realiza a partir de la calificación de las canales por el matarife. La identificación de las canales conformes con el pliego de condiciones se lleva a cabo mediante la colocación de la mención «Bœuf traditionnel de race Normande» y etiquetas en la canal y en los lugares de despiece.

4.2.5. *Etiquetado*

El etiquetado de la carne de «Bœuf traditionnel de race Normande» prevé que cada envase unitario incluya:

— El nombre de la especialidad tradicional garantizada «Bœuf traditionnel de race Normande» inscrito:

— en caracteres de mayor tamaño que figuren en la etiqueta,

— en caracteres idénticos, de la misma dimensión, tanto en altura como en anchura,

— en caracteres del mismo color,

— de un solo bloque.

— La mención «Especialidad Tradicional Garantizada» y el símbolo «ETG» inmediatamente antes o después del nombre de la ETG, sin indicaciones intermedias.

— Todas las demás menciones se separarán de la denominación.

4.3. ***Descripción de los principales elementos que determinan el carácter tradicional del producto***

La producción de «Bœuf traditionnel de race Normande» se inscribe en la historia de la ganadería del *Grand Ouest* de Francia.

El contexto edafoclimático del *Grand Ouest*, cuna de la raza *Normande*, la evolución de la economía y del Derecho rural que ha marcado el mundo agrícola desde el siglo XVI y la proximidad de París han contribuido en gran medida a que esta producción adquiera a lo largo de los años un carácter tradicional (Frémont A., 1967).

Hasta la Segunda Guerra Mundial, los centros de pastoreo, la calidad de los suelos y el clima oceánico permiten fácilmente el cultivo de hierba en amplias zonas normandas. El paisaje formado de setos, su desigual orografía y los suelos húmedos del valle dificultan el uso de arados. Por lo tanto, la ganadería se desarrolló en torno al concepto de «embouche», consistente en el engorde de animales magros que suelen ser animales de trabajo.

Posteriormente, en la segunda mitad del siglo XIX, la ganadería se especializa, alentada por el colapso del precio de los cereales debido a las exportaciones masivas de ultramar de finales del siglo XIX y el éxodo rural debido a la industrialización del país (Bertaux J.J., 1997).

El menor interés económico por los cultivos, unido a la falta de mano de obra, representa una gran parte de las praderas, es decir, de la ganadería bovina y, en particular, de la carne de vacuno de la raza *Normande*. El ganadero comienza entonces a engordar a sus animales, acentuando así el desarrollo y la especialización de la producción (Frémont A., 1967).

Este tipo de explotación, vinculada históricamente a la ganadería lechera de raza *Normande*, era rentable y no generaba una gran cantidad de mano de obra. En efecto, las salidas de esta producción se dirigen hacia su mercado más próximo y con más demanda: París (Frémont A., 1967).

Durante el mismo período, la explotación de la raza *Normande* se hizo más profesional y se realizaron esfuerzos para mejorar la calidad del ganado utilizando el nuevo concepto de selección de carne, introduciendo los genes del ganado vacuno Durham, una raza inglesa más cárnica, pero también para la leche, cuyo mercado de productos frescos se desarrolla en la capital (nata, mantequilla y quesos blandos).

El mercado parisino y, posteriormente, el crecimiento del conjunto de las grandes ciudades hasta la década de 1960, multiplican el mercado de la carne y de los productos lácteos y refuerzan así el concepto de mezcla de la raza *Normande* al convertir el «Bœuf traditionnel de race Normande» en una producción complementaria.

Esta producción ha heredado técnicas de engorde utilizadas en el pastoreo tradicional (*embouche*), basadas en la gestión de los pastos en función de la calidad de la tierra y el ritmo de crecimiento de la hierba, dos conceptos que permitieron optimizar el pastoreo y la recolección de los forrajes para el período invernal.

Se basa en las cualidades intrínsecas del animal puestas de manifiesto mediante un crecimiento lento permitido por la castración, ya que la ausencia de hormonas machos provoca un desarrollo más lento de los animales.

Por ello, la cría del «Bœuf traditionnel de race Normande» se basa en una alimentación de pastoreo y de piensos conservados a base de hierba para el invierno.

La castración, además de ser también garante de la placidez de los animales, garantiza una mejor distribución de las masas musculares entre las partes traseras del animal y, por tanto, una mejor conformación cárnica que confirma la mezcla de la raza *Normande*.

A pesar de la especialización de la producción lechera y de los sistemas de alimentación basados en el ensilado de maíz y la soja a finales del siglo XX debido a la intensificación de los métodos de cría (Bertaux J.J., 1997), la cría del «Bœuf traditionnel de race Normande» se perpetúa allí donde está presente el vacuno *Normande*, y ello a pesar de la especialización de la producción lechera y de los sistemas de alimentación basados en el maíz ensilado y la soja.

El rebaño lechero de raza *Normande* y su producción complementaria de carne de vacuno se exportaron mucho más allá de su lugar de origen, a regiones en las que la imposibilidad de cultivar determinados pastos hacía atractivo el concepto de utilizar el mismo rebaño para producir tanto leche como carne.

Así, en Bretaña, en Países del Loira, en el Centro y hasta los confines de la Charente, en particular, se desarrollaron la raza *Normande* y el «Bœuf traditionnel de race Normande».

El conjunto de estos elementos queda corroborado por dos extractos de la obra de Armand Frémont «L'élevage en Normandie -Etude géographique», publicada en 1968.

El primer extracto que figura a continuación, extraído del párrafo dedicado a los «animales de abasto», que divide en tres categorías, el ternero, el joven bovino precoz y la carne de vacuno tradicional, lo caracteriza, como se recoge a continuación, para el año 1968, cuando la raza *Normande* aún estaba presente principalmente en Normandía en rebaños lecheros, demostrando así que se trataba de un tipo de producción muy específico con vacas sacrificadas a los 3 años, y cebadas principalmente con hierba («embouche»), que constituye el método de engorde mayoritario:

«*La vaca tradicional de 3 años, que proporciona una media de 300 kilogramos de carne neta, representa, por el contrario, la categoría más importante. Se trata de una producción original (...), y Normandía constituye indiscutiblemente uno de sus enclaves privilegiados. El ganado cebado en Normandía representa más del 20 % del rebaño nacional. Los departamentos de Orne, Seine-Maritime y Calvados se sitúan a la cabeza de esta producción, que se divide de forma muy desigual entre el engorde en los comederos en las tierras bajas y el engorde en prados, principalmente en las grandes regiones forrajeras*».

El segundo extracto aporta precisiones sobre el concepto de «embouche» al que se define como un método de engorde de las vacas con hierba:

« *Las primeras ambigüedades del comercio de carne se hacen más patentes con el "emboucheur" (agricultor de pastizales), denominado más comúnmente "herbager" (...). En el siglo XIX, la jurisprudencia del Tribunal de Caen proporciona una definición clara: « el "herbager" es la persona que, con el fin de aprovechar los pastizales que posee o explota, adquiere ganado vacuno magro y lo revende después de que éste haya comido de los pastizales y engordado*».

Así, tanto en el siglo XIX como después de la Segunda Guerra Mundial y de nuestros días, el «Bœuf traditionnel de race Normande» se define como un macho castrado de raza *Normande* sacrificado en torno a sus tres años después de haber sido engordado con hierba.

ANEXO

Principales puntos objeto de control

Descripción del pliego de condiciones	Metodología de evaluación
Raza autorizada	Documentales y soportes visuales
Macho castrado antes de los 7 meses de edad	Documentales y soportes visuales
Materias primas de la ración de base	Documentales y soportes visuales
Presencia en el pastoreo	Imagen
Duración del pastoreo	Documentales