C/2023/163

6.10.2023

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti b kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2023/163)

Selle dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAAT

„Bœuf traditionnel de race Normande“

ELi nr: TSG-FR-02867 — 9.9.2022

1. Registreeritav(ad) nimetus(ed)

„Bœuf traditionnel de race Normande“

2. Toote liik [loetletud xi lisas]

Klass 1.1. Värske liha (ja rups)

3. Registreerimise alused

3.1. *Toode*

☒ on toodetud või töödeldud sellele tootele või toidule eriomasel traditsioonilisel viisil ja millel on traditsioonile vastav koostis;

☐ on toodetud traditsiooniliselt kasutatavatest toor- või koostisainetest.

Nimetusega „Bœuf traditionnel de race Normande“ on hõlmatud Normandia tõugu kastreeritud isasveiste (härgade) liha.

Vasikad sünnivad piimafarmides ja seejärel kasvatatakse neid põllumajandusettevõtetes, kus nad aitavad väärindada kaugemaid heinamaid või selliseid alasid, mida ei ole võimalik üles harida.

Sellise härja, kellest saadakse toodet „Bœuf traditionnel de race Normande“, kasvatamise viis põhineb lihtsal ja säästlikul tehnilisel protsessil, mis on alates II maailmasõjast jäänud muutumatuks, hoolimata sellest, et tootmissüsteeme intensiivistati 70. aastatel ja söödasüsteemidesse viidi sisse maisisilo. Seda tõendab mitu väljavõtet raamatust „L'élevage en Normandie - Etude géographique“ („Loomakasvatus Normandias – geograafiline uuring“), mille avaldas 1968. aastal geograaf Armand Frémont.

Kasvatatakse Normandia tõugu härgi, kes söövad vähemalt seitsmel kuul aastast karjamaal rohtu ja aasta ülejäänud kuudel heina. Selline kasvatussüsteem soodustab loomade aeglast kasvamist. Härgade „Bœuf traditionnel de race Normande“ söödas on välistatud maisisilo ja igasugune sööt, mis pärineb geneetiliselt muundatud organismidest. Kastreerimine muudab selle looma rahulikuks ja aeglaselt kasvavaks, soodustab samas lihakust ja toob kaasa selle, et liha on läbikasvanud.

3.2. *Tegemist on nimetusega*

☒ mis väljendab toote traditsioonilisust või eripära;

☐ mida selle konkreetse toote puhul traditsiooniliselt kasutatakse.

Nimetus „Bœuf traditionnel de race Normande“ eristab Normandia tõugu härgade liha teistest lihadest, mida turustatakse üldnimetuse „veiseliha“ all. Enamikku liha turustatakse üldnimetuse „veiseliha“ all, kui see on saadud täiskasvanud veistelt (piimalehmad või lehmad, kes leitakse olevat sobimatud poegima või piima andma, pullvasikad, mullikad).

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Härjad, kellelt saadaks nimetusega „Bœuf traditionnel de race Normande“ hõlmatud liha, söövad karjamaa rohul või heinal. Loomakasvatus põhineb konkreetsel tõul ja söödal, tänu millele kasvab loom aeglaselt. Seejuures järgitakse süsteemi, mille kohaselt karjatatakse loomi karjamaal vähemalt seitsme kuu jooksul ja võimaliku ülejäänud osa aastast hoitakse neid laudas.

Normandia tõug on segatõug, st nii piima- kui ka lihatõug. Tõug on tuntud sellesse kuuluvate loomade piima (juustu ja või) kvaliteedi, pikaealisuse ja vastupidavuse poolest, st kohandumise poolest välistingimustes kasvatamisele. seda tõugu loomad taluvad ka hooajalisi ilmastikumuutusi; nad võivad jääda kogu aastaks karjamaale ning suudavad kergesti kaalust alla ja juurde võtta [Le Liboux P., 1974 ja „Patrimoine normand“ („Normandia pärand“, 2000]. Selle tõu lihakus ja liha kvaliteet on leidnud tunnustust (kuulub teose „Gault et Millau“ žürii valikusse, 1992).

Normandia tõugu kasvatavad piimakarjaettevõtted on traditsiooniliselt isasloomi kasvatanud selleks, et väärindada kaugemaid heinamaid või neid alasid, mida on raske üles harida, ja see on olnud alati hea võimalus isasveiseid väärindada.

4. Kirjeldus

4.1. *Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab, sh selle peamised füüsikalised, keemilised, mikrobioloogilised ja organoleptilised omadused, mis näitavad toote eripära (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)*

Toode „Bœuf traditionnel de race Normande“ on 30–48 kuu vanustelt Normandia tõugu härjalt saadud veiseliha.

Normandia tõug on segatõug, st tunnustatud nii piima- kui ka lihatõuna.

Rümbad liigitatakse vähemalt lihakusklassi O=, kusjuures rasvasusklass on 3 või 4.

Rümpade 0+ miinimumkaal on 380 kg ja rümpade O= miinimumkaal 410 kg. Nende rümpade eripära seisneb selles, et neil on paks rasvakiht, v.a kintsul ja õlal.

Rindkere- ja ribilihased on rasvaga läbi kasvanud ning liha on marmorjas.

Liha on intensiivse punase värvusega, läbi kasvanud pähklikarva rasvaga.

4.2. *Punktis 1 esitatud nimetusega toote tootmismeetodi kirjeldus, mida tootjad peavad järgima, sealhulgas asjakohasel juhul tooraine või kasutatavate koostisainete laad ja omadused, ning toote valmistamisviisi kirjeldus (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)*

Iga ettevõtja, kes soovib osaleda toote „Bœuf traditionnel de race Normande“ kogu tootmisprotsessis või selle ühes osas, peab esitama rühmale oma andmed.

Ettevõtjad hoiavad kontrolli eest vastutavatele ametnikele kättesaadavana individuaalse jälgitavuslehe või mis tahes samaväärse dokumendi, mis võib olla arvutipõhine ja on kaasas iga loomaga kuni tema tapmiseni, ning kõik kontrolliga seoses vajalikud dokumendid.

Iga ettevõtja, kes loobub garanteeritud traditsioonilise toote „Bœuf traditionnel de race Normande“ nimetuse kasutamisest, teatab sellest rühmale, saates talle koopia looma jälgitavuslehest koos asjakohase teabega.

Iga-aastases toodangu koonddeklaratsioonis esitatakse järgmine:

— tapamajade puhul garanteeritud traditsioonilise tootena „Bœuf traditionnel de race Normande“ identifitseeritud rümpade arv ja kaal aastal N-1;

— loomakasvatajate puhul:

  — o garanteeritud traditsioonilise tootena „Bœuf traditionnel de race Normande“ müüdud veiste arv aastal N-1;

  — o garanteeritud traditsioonilise toote „Bœuf traditionnel de race Normande“ tootespetsifikaadi kohaselt aastal N kasvatatud loomade arv.

Ettevõtjad esitavad selle deklaratsiooni rühmale hiljemalt aasta N 28. veebruariks.

4.2.1. *Veis*

Nimetusega „Bœuf traditionnel de race Normande“ tähistatakse Normandia tõugu isaslooma (mõlema vanema tõukood on 56).

Kastreerimine toimub enne 7 kuu (210 päeva) vanuseks saamist. Kastreerimisel on nõutav anesteesia ja/või analgeesia.

Nudistamisel on kohustuslik anesteesia ja/või analgeesia ning haavade desinfitseerimine.

Loomakasvataja peab eraldi jälgitavuslehte, mis sisaldab iga looma kohta veisepassi teavet, mida on täiendatud ettevõtte identifitseerimisnumbri ja looma kastreerimise kuupäevaga.

4.2.2. *Sööda lubatud liigid*

Veised söövad piimatööstusest saadavat sööta, põhiratsiooni sööta, kontsentraate ja täiendsööta.

Piimatööstusest saadav sööt

Piimapulbri kasutamise korral koosneb see peamiselt loomsetest valkudest.

Põhiratsioon koosneb järgmisest:

— karjamaarohi, hein, kiletatud pallides rohi või silo (ilma keemiliste säilitusaineteta ja kuivainesisaldusega üle 27 %);

— põhk, valgurikkad taimed ja kaunviljad;

— kiletatud pallides või sileeritud kuivanud lutsern (kuivainesisaldusega üle 27 %);

— söödapeet.

Maisisilo on keelatud.

Kontsentreeritud söödad ja täiendsöödad on järgmised:

— teraviljaterad ja neist valmistatud tooted; – nisu, oder, kaer, tritikale, teramais;

— meslin;

— lutsernigraanulid;

— suhkrupeedi pressimise jäätmed;

— õliseemned või -viljad ja nendest saadud tooted: raps, soja ja lina;

— kaunviljade seemned ja nendest saadud tooted: herned ja söödaoad.

Mineraalained on lubatud.

Karbamiid ja selle derivaadid on keelatud.

Loomse päritoluga lisandid on keelatud.

Palmiõli sisaldav sööt on keelatud.

Karja söödas käesoleva spetsifikaadi tähenduses on lubatud ainult taimed, kaassaadused ja sööt, mis ei ole saadud transgeensetest toodetest.

4.2.3. *Kasvatamismeetod*

4.2.3.1. Toiteväärtus

— Esimesest elupäevast kuni kuuenda elukuuni (k.a)

Veist, kellest peab saama härg „Bœuf traditionnel de race Normande“, kasvatatakse piimasööda põhise süsteemi järgi, mille kohaselt antakse enne võõrutamist täispiima ja piimapulbrit ning vajadusel teraviljal ja taimedel põhinevat täiendsööta.

Selle ajavahemiku jooksul ei tohi antavate kontsentraatide kogus ületada 500 kg kuivainet. Sellesse ei ole arvestatud piimapulbrit.

— Seitsmendast elukuust kuni tapmiseni

Härga „Bœuf traditionnel de race Normande“ karjatatakse vähemalt kahel täielikul suvehooajal, kummalgi seitsme kuu vältel, mille sisse jääb vähemalt periood märtsist kuni novembrini.

Selle karjatamisperioodi jooksul on härgade põhisööt karjamaa rohi. Olenevalt rohukasvust võivad härjad saada täiendsööta, milleks võivad olla kiletatud heinapallid, hein või õled või kontsentraadid.

Karjamaade aastane kogukoormus on vähemalt 30 aari täiskasvanud looma ühiku kohta (LÜ).

Loomakasvataja peab karjatamispäevikut, et eristada maatüki kohta järgmist:

— seal karjatatavate veiste individuaalne arv;

— rohumaale minemise ja sealt lahkumise kuupäevad.

Talveperioodil on põhitoiduks rohi. Härga „Bœuf traditionnel de race Normande“ söödetakse rohupõhise söödaga vähemalt 60 % ulatuses põhisööda kuivainest.

Kontsentreeritud täiendsööta võib anda karjamaal ja laudas.

80 % veistele antavast põhisöödast pärineb ettevõttest.

— Viimistlemine

Viimistlusetapp on viimane etapp enne tapmist, mis võimaldab saavutada härgade täiusliku lihakuse. See võib toimuda laudas või karjamaal, olenevalt loomakasvataja valikust, kusjuures Normandia tõu üks iseloomulik omadus on see, et seda saab viimistleda rohuga.

Tapmisele eelneva kahe kuu jooksul võib juurde anda kuni 250 kg kontsentreeritud täiendsööta.

Loomakasvataja peab individuaalset jälgitavuslehte, millele ta märgib järgmise:

— nuumama hakkamise kuupäev;

— kõige varasem võimalik tapakuupäev.

Härjale „Bœuf traditionnel de race Normande“ sünnist kuni tapmiseni antavate kontsentraatide üldkogus on piiratud 1 500 kilogrammi kuivainega.

4.2.3.2. Eluase

Kui veised on laudas, võib neid hoida kas vabapidamisel allapanul (liikumisruumiga või ilma) või stabiilse talvekorteri või siis laudas takistatud liikuvuse meetodil.

Seetõttu varustatakse eluase õlgedega nii, et säiliks veiste nõuetekohane puhtus, st et nende mustad alad hõlmavad maksimaalselt kintsu alakõhu ja rinnaku alumist poolt.

See puhtusenõue kehtib ka suve- ja talveperioodil, kui see veedetakse vabas õhus.

Loomadel peab laudas olema vähemalt 6 m^2 ruumi loomühiku kohta. Üle 36 kuu vanuste loomade puhul suurendatakse seda ala 8 m^2-ni loomühiku kohta. Künas peab loomadel olema ruumi 0,7 m/LÜ ja vähemalt üks koht looma kohta, kui paigaldatakse liikumise piirik (söötmisruum, kaldtõkked vms).

Täissõrestikud on keelatud.

Täielikult vabas õhus pidamine on lubatud.

4.2.4. *Tapmine ja rümba omadused*

Härg „Bœuf traditionnel de race Normande“ tapetakse 30–48 kuu vanuselt. See on aeg, mis kulub selleks, et loomad saaksid viibida karjamaal vähemalt kahel rohuhooajal.

Ajavahemik looma põllumajandusettevõttest lahkumise ja tapmise vahel ei tohi olla pikem kui 24 tundi, kui vedu toimub otse ettevõttest, ja 36 tundi, kui loom läbib jaotuspunkti.

Loomade heaolu tagamiseks on lubatud neid tappa ainult uimastamisega.

Et tagada härja „Bœuf traditionnel de race Normande“ hea lihakuse tase tabeli EUROPA kohaselt, peavad:

— lihakusklassi 0+ kuuluvad rümbad kaaluma vähemalt 380 kg;

— lihakusklassi 0= kuuluvad rümbad kaaluma vähemalt 410 kg.

Garanteeritud traditsioonilise toote „Bœuf traditionnel de race normande“ nimetusele saavad pretendeerida üksnes rümbad, mille rasvasusklass on 3 või 4.

Loomakasvataja peab individuaalset jälgitavuslehte, millele ta märgib järgmise:

— ettevõttest tapamajja lähetamise kuupäev ja kellaaeg;

— tapamaja identifitseerimistunnus.

Lihunik peab individuaalset jälgitavuslehte, millele ta märgib järgmise:

— lihuniku nimi või number;

— tapmise kuupäev ja kellaaeg;

— tapmisnumber;

— rümba kaal;

— rümba klass;

— rasvasusklass.

Toode identifitseeritakse garanteeritud traditsioonilise tootena „bœuf traditionnel de race normande“ siis, kui lihunik on rümbad märgistanud. Tootespetsifikaadile vastavad rümbad identifitseeritakse nii, et rümpadele ja lõiketükkidele pannakse peale märge „Bœuf traditionnel de race Normande“ ja kinnitatakse märgistused.

4.2.5. *Märgistus*

Toote „Bœuf traditionnel de race Normande“ märgistuse puhul on ette nähtud, et iga üksikpakend peab sisaldama järgmist.

— Garanteeritud traditsioonilise toote nimetus „Bœuf traditionnel de race Normande“, mis on kirjutatud

  — märgistusel suurima suurusega tähtedega;

  — nii kõrguse kui ka laiuse poolest sama suurte tähtedega;

  — sama värvi tähtedega;

  — ühe plokina.

— Sõnad „garanteeritud traditsiooniline toode“ ja lühend „GTT“ vahetult enne või pärast garanteeritud traditsioonilise toote nimetust ilma muude märgeteta seal vahel.

— Kõik muud märked on nimetusest selgelt eraldatud.

4.3. ***Põhielemendid, mis tõendavad toote traditsioonilisust***

Liha „Bœuf traditionnel de race Normande“ tootmine on osa Prantsusmaa tähtsa lääneosa loomakasvatusajaloost.

Selle tähtsa lääneosa, Normandia tõu hälli mulla- ja ilmastikutingimused, maamajanduse ja maaelu käsitleva õiguse areng, mis põllumajandusmaailmale 16. sajandil osaks sai, ning Pariisi lähedus aitasid suuresti kaasa sellele, et see toodang muutuks aastatega traditsiooniliseks (Frémont A., 1967).

Kuni II maailmasõjani võimaldasid Normandia suurtel territooriumidel leiduvad heinamaa-alad, muldade kvaliteet ja ookeaniline kliima rohul hõlpsasti kasvada. Hekist moodustuv mets, künklik maastik ja niisked orupõhjad muutsid adraga kündmise raskeks. Loomakasvatus arenes siin seega nuumamiskontseptsiooni kohaselt, mis seisnes lahjade loomade, kõige sagedamini tööloomade nuumamises.

Seejärel, 19. sajandi teisel poolel hakkas loomakasvatus spetsialiseeruma, saades hoogu teraviljahinna langusest, mille tingis teiselt poolt Atlandi ookeani alguse saava ekspordi suurenemine 19. sajandi lõpus ja maapiirkondade tühjaksjäämine riigi industrialiseerimise tõttu (Bertaux J. J., 1997).

Väiksem majanduslik huvi kasvatada põllukultuure, millele lisandus tööjõupuudus, tegid ruumi heinamaadele ja seega veisekasvatusele, eelkõige Normandia tõugu veise kasvatamisele. Loomakasvataja hakkas oma loomi nuumama, andes hoogu tootmise arenemisele ja spetsialiseerumisele (Frémont A., 1967).

See loomakasvatus, mis oli ajalooliselt olnud Normandia piimalehma piimast valmistatavaid toodete täienduseks, nõudis vähe tööjõudu ja tõi sisse raha. Sellise toodangu turustamisvõimalused tekkisid turul, mis oli sellele lähim ja kaalukaim ning milleks oli Pariis (Frémont A., 1967).

Ikka samal ajajärgul muutus Normandia tõu kasvatamine professionaalsemaks ja karja kvaliteeti püüti parandada selekteerimisega lihast lähtuvalt, tuues juurde Durhami tõu verd. Viimane on Inglise tõug, mis on pigem lihaveis, kuid ka piimatõug, millest valmistatud värskete toodete (koor, või ja pehmed juustud) turg arenes pealinnas jõudsasti.

Pariisi turg, millele järgnes kõigi suurte linnade kasv kuni 1960. aastateni, mitmekordistas nõudlust liha ja piimatoodete turu toodete osas ning kinnistas kontseptsiooni, mille kohaselt on Normandia tõug segatõug ja tegi tootest „Bœuf traditionnel de race Normande“ täiendava toodangu.

Võeti üle rohuga nuumajate nuumamismeetodid, mis põhinevad heinamaade majandamisel olenevalt nende kvaliteedist ja rohu kasvamise tempost, kusjuures need kaks asjaolu võimaldavad karjamaad kasutada optimaalselt ja koguda taimset sööta talveperioodiks.

Tootmine põhineb veise olemuslikel omadustel, mille annab kastreerimisest tingitud aeglane kasv, sest meessuguhormoonide puudumine toob kaasa loomade aeglasema arengu.

Selle tulemusena põhineb härgade „Bœuf traditionnel de race Normande“ kasvatamine karjamaasöödal ja talveks heinast valmistatud konserveeritud söödal.

Kastreerimine tagab peale loomade rahulikuks muutmise ka lihasmassi parema jagunemise looma tagumistel kehaosadel ja seega parema lihakuse, mida tugevdab see, et Normandia tõug on segatõug.

Härgade „Bœuf traditionnel de race Normande“ kasvatamine on jäänud kestma kõikjal, kus Normandia tõugu leidub, ning seda vaatamata piimatoodangu spetsialiseerumisele ning maisisilol ja sojal põhinevatele söödasüsteemidele loomakasvatusmeetodite intensiivistumise tõttu (Bertaux J. J., 1997).

Normandia tõugu piimakarja ja seda täiendavat isasveiste karja on oma algsest asukohast eksporditud juba palju kaugemale, st piirkondadesse, kus asjaolu tõttu, et põllukultuuride kasvatamine teatavatel rohumaadel oli võimatu, oli sobiv niisugune kontseptsioon, mis põhineb sellel, et piima- ja lihatootmine täiendavad teineteist sama karja piires.

Nii arenesidki Normandia tõug ja toode „Bœuf traditionnel de race Normande“ Bretagne'is, Loire'i jõe piirkonnas, Prantsusmaa keskosas ja kuni Charente'i äärealadeni.

Kõiki neid asjaolusid kinnitavad kaks väljavõtet Armand Frémont'i raamatust „L'élevage en Normandie – Etude géographique“, mis avaldati 1968. aastal.

Esimeses väljavõttes, mis on allpool esitatud ja käsitleb *„lihaveiseid“* kolmes kategoorias – vasikas, varajane noorveis ja traditsiooniline veis –, on viimast kirjeldatud järgmiselt 1968. aasta puhul, mil Normandia tõugu leidus veel väga ülekaalukalt Normandias piimakarjades. See näitab, et tegemist on väga erilise toodanguga, mida saadakse kolme aasta vanustelt härgadelt, keda on nuumatud rohuga, mis kujutab endast peamist nuumamisviisi võrreldes künast toitmisega:

„Traditsiooniline kolmeaastane isasveis, mis annab keskmiselt 300 kg puhast liha, on seevastu tähtsaim kategooria. Tegemist on algupärase toodanguga […] ja selle üks peamisi piirkondi on kahtlemata Normandia. Rohuga nuumatavate Normandia isasveiste karjad moodustavad üle 20 % riigi karjadest. Selle toodangu poolest on esikohal Orne'i, Seine-Maritime'i ja Calvadosi departemangud ning see jaguneb väga ebavõrdselt tasandikel kasutatava künast söötmisega nuumamise ja suurtes heinamaapiirkondades praktiseeritava rohuga nuumamise vahel“.

Teises väljavõttes selgitatakse mõistet „embouche“, määratledes seda kui meetodit, mille puhul nuumatakse veiseid rohuga:

„*Spetsialiseeritud nuumaja, keda sagedamini nimetatakse „herbager“, näitab esmakordselt, kuidas lihatootjaid mõistetakse mitmeti […]. 19. sajandil esitati Caeni apellatsioonikohtu praktikas selge määratlus: „„Herbager“ on isik, kes selleks, et kasutada heinamaid, mille omanik või mida kasutav talunik ta on, ostab lahjasid veiseid ja müüb neid edasi, kui nad on need heinamaad tühjaks söönud ja ennast paksuks nuumanud.*“

Nõnda määratleti 19. sajandil nagu ka pärast II maailmasõda ja tänapäeval toodet „Bœuf traditionnel de race Normande“ lihana, mida saadakse Normandia tõugu härgadelt, kes tapetakse umbes kolmeaastasena pärast seda, kui teda on rohuga nuumatud.

LISAD

Peamised kontrollitavad punktid

Tootespetsifikaadi kirjeldus	Hindamismeetod
Lubatud tõug	Dokumentaalne ja visuaalne
Isasveis, kes kastreeritakse enne seitsmekuuseks saamist	Dokumentaalne ja visuaalne
Põhisööda toorained	Dokumentaalne ja visuaalne
Karjatamine karjamaal	Visuaalne
Karjatamise kestus	Dokumentaalne