C/2023/163

6.10.2023.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2023/163)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET

„Bœuf traditionnel de race Normande”

EU br.: TSG-FR-02867 – 9.9.2022.

1. Naziv koji je potrebno upisati u registar

„Bœuf traditionnel de race Normande”

2. Vrsta proizvoda [iz priloga XI.]

Razred 1.1. Svježe meso (i nusproizvodi klanja)

3. Razlozi za registraciju

3.1. *Riječ je o proizvodu*

☒ koji proizlazi iz načina proizvodnje, prerade ili sastava koji odgovara tradicionalnoj praksi za taj proizvod ili prehrambeni proizvod;

☐ koji se proizvodi od sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno koriste.

„Bœuf traditionnel de race Normande” goveđe je meso koje potječe od kastriranog mužjaka normandijske pasmine.

Taj se mužjak rađa na mliječnoj farmi, a zatim uzgaja na gospodarstvima koja predstavljaju dodatan pogon koji omogućuje iskorištavanje udaljenih ili neobradivih pašnjaka.

Način uzgoja goveda „Bœuf traditionnel de race Normande” temelji se na jednostavnoj i ekonomičnoj tehnici koja se nije mijenjala od Drugog svjetskog rata, unatoč intenziviranju proizvodnih sustava 1970-ih i uvođenju silažnog kukuruza u sustave krmnog bilja. O tome svjedoči više ulomaka iz djela *L'élevage en Normandie – Etude géographique* (Uzgoj u Normandiji – Geografska studija) koje je 1968. objavio geograf Armand Frémont.

Osnovni je proizvod tog uzgoja kastrirani mužjak normandijske pasmine koji travu pase najmanje sedam mjeseci godišnje, dok se ostatak godine hrani konzerviranom travom. Taj sustav uzgoja pogoduje sporom rastu životinja. Silažni kukuruz i hrana koja potječe od genetski modificiranih organizama nisu dio ishrane goveda „Bœuf traditionnel de race Normande”. Zbog kastracije je riječ o mirnoj životinji koja sporo raste te pritom ima dobru konformaciju trupa i vlaknast izgled mesa.

3.2. *Riječ je o nazivu*

☒ koji opisuje tradicionalna obilježja ili posebna svojstva proizvoda;

☐ koji se tradicionalno upotrebljava za označivanje specifičnog proizvoda.

Nazivom „Bœuf traditionnel de race Normande” označava se meso koje potječe od kastriranog mužjaka normandijske pasmine i time se razlikuje od drugih mesa koja se na tržište stavljaju pod generičkim pojmom govedina. Naime, većina se mesa ako potječe od odraslog goveda (mliječne krave ili krave dojilje izdvojene za klanje, junci i junice) na tržište stavlja pod generičkim nazivom „govedina”.

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Ishrana goveda „Bœuf traditionnel de race Normande” zasniva se na svježoj ili konzerviranoj travi. Uzgoj se temelji na specifičnoj pasmini i ishrani koje omogućuju spor rast životinja, pri čemu se poštuje izmjena ispaše u trajanju od najmanje sedam mjeseci i drugog dijela uzgoja koji je moguć u staji.

Normandijska je pasmina kombinirana pasmina koja može davati i mlijeko i meso. Poznata je po kvaliteti mlijeka (za sir i maslac), dugovječnosti i izdržljivosti, odnosno po prilagođenosti uzgoju na otvorenom. Podnosi i sezonske varijacije klime, a na paši može boraviti cijele godine te lako gubiti i dobivati na težini (Le Liboux P., 1974. i *Patrimoine normand* (Normandijsko naslijeđe), 2000.). Priznate su joj konformacija i kvaliteta mesa (povjerenstvo „Gault et Millau”, 1992.).

Tradicionalno su mliječne farme s normandijskom pasminom uvijek imale volove za iskorištavanje udaljenih ili teško obradivih pašnjaka, što je uvijek predstavljalo priliku da se poveća vrijednost mužjaka.

4. Opis

4.1. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1., uključujući njegova glavna fizikalna, kemijska, mikrobiološka i organoleptička svojstva koja dokazuju njegov poseban karakter (članak 7. stavak 2. Uredbe)*

„Bœuf traditionnel de race Normande” goveđe je meso koje se dobiva od kastriranog mužjaka normandijske pasmine starosti od 30 do 48 mjeseci.

Normandijska je pasmina kombinirana pasmina te je poznata po tome što može davati i mlijeko i meso.

Minimalna je klasifikacija trupova O= sa stupnjem prekrivenosti masnim tkivom 3 ili 4.

Najmanja masa trupova s klasifikacijom O+ iznosi 380 kg, a trupova s klasifikacijom O= 410 kg. Te trupove odlikuje znatna prekrivenost masnim tkivom, osim na butu i lopatici.

Prsni i međurebreni mišići prožeti su masnim tkivom, dok je meso vlaknasto.

Meso je izrazito crvene boje, prožeto masnim tkivom smeđe boje.

4.2. *Opis metode proizvodnje proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1. i koje se proizvođači moraju držati, uključujući, prema potrebi, prirodu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka i metodu pripreme proizvoda (članak 7. stavak 2. Uredbe)*

Svaki subjekt koji želi u potpunosti ili djelomično sudjelovati u proizvodnji govedine „Bœuf traditionnel de race Normande” mora se prijaviti skupini.

Subjekti službenicima zaduženima za kontrole stavljaju na raspolaganje list o sljedivosti odnosno bilo koji istovjetan dokument koji se može pregledati na računalu i koji prati svaku životinju do klanja, kao i sve dokumente koji su potrebni za kontrolu.

Svaki subjekt koji odustane od zahtjeva za priznavanje zajamčeno tradicionalnog specijaliteta „Bœuf traditionnel de race Normande” o tome obavješćuje skupinu tako što joj dostavlja ispunjen primjerak lista o sljedivosti životinje.

U sažetoj izjavi o proizvodnji koja se sastavlja svake godine navode se:

— za klaoničare, broj i masa trupova utvrđenih kao zajamčeno tradicionalni specijalitet „Bœuf traditionnel de race Normande” za godinu N–1,

— za uzgajivače:

  — o broj volova koji je na tržište stavljen kao zajamčeno tradicionalni specijalitet „Bœuf traditionnel de race Normande” za godinu N–1,

  — o broj životinja uzgojenih u skladu sa specifikacijom za zajamčeno tradicionalni specijalitet „Bœuf traditionnel de race Normande” za godinu N.

Subjekti tu izjavu dostavljaju skupini najkasnije 28. veljače godine N.

4.2.1. *Životinja*

„Bœuf traditionnel de race Normande” znači mužjak normandijske pasmine (oznaka pasmine 56 za oba roditelja).

Kastracija se provodi prije navršenih sedam mjeseci (210 dana). Obvezna je primjena anestetika i/ili analgetika.

Ako se provodi obrezivanje ili odrožavanje, obvezna je primjena anestetika i/ili analgetika, kao i dezinfekcija rana.

Uzgajivač ažurira pojedinačni list o sljedivosti u kojem se za svaku od životinja navode informacije iz putnog lista goveda dopunjene identifikacijskim brojem gospodarstva i datumom kastracije životinje.

4.2.2. *Dopuštena hrana za životinje*

Životinje se hrane mliječnom hranom, hranom koja čini osnovni obrok te koncentratima i dodacima hrani za životinje.

Mliječna hrana:

Ako se upotrebljava mlijeko u prahu, ono se uglavnom sastoji od bjelančevina životinjskog podrijetla.

Osnovni obrok sastoji se od:

— svježe, suhe, balirane ili silirane trave (bez dodatka kemijskih konzervansa, s udjelom suhe tvari većim od 27 %),

— slame od žitarica, proteinskih kultura i mahunarki,

— suhe, balirane ili silirane lucerne (s udjelom suhe tvari većim od 27 %),

— šećerne repe.

Zabranjena je uporaba silažnog kukuruza.

Koncentrirana hrana i dodaci hrani za životinje sastoje se od:

— zrnja žitarica i proizvoda dobivenih od njih: pšenice, ječma, zobi, pšenoraži, kukuruza u zrnu,

— brašna od suražice,

— peletirane lucerne,

— rezanaca od šećerne repe,

— zrnja ili plodova uljarica i proizvoda dobivenih od njih: uljane repice, soje i lana,

— sjemenki mahunarki i proizvoda dobivenih od njih: graška i boba.

Dopuštena je uporaba minerala.

Zabranjena je uporaba uree i proizvoda dobivenih od nje.

Zabranjena je uporaba dodataka životinjskog podrijetla.

Zabranjena je uporaba hrane koja sadržava palmino ulje.

U ishrani stada u smislu ove specifikacije dopuštaju se isključivo bilje, suproizvodi i hrana koja ne potječe od genetski modificiranih proizvoda.

4.2.3. *Sustav uzgoja*

4.2.3.1. Ishrana

— Od 1. dana do navršenog 6. mjeseca

Životinja od koje se dobiva „Bœuf traditionnel de race Normande” uzgaja se u mliječnom sustavu u okviru kojeg se hrani punomasnim mlijekom ili mlijekom u pragu i eventualno dodacima na bazi žitarica i krmiva prije odvikavanja od sisanja.

U tom se razdoblju životinjama daje najviše 500 kg suhe tvari koncentrata. Mlijeko u prahu nije uključeno u tu količinu.

— Od 7. mjeseca do klanja

Govedo „Bœuf traditionnel de race Normande” pase najmanje dvije cijele ljetne sezone od kojih svaka traje sedam mjeseci, a počinje najranije u ožujku i završava najkasnije u studenomu.

Tijekom tog razdoblja ispaše osnovnu hranu čini svježa trava. Ovisno o rastu trave, uz nju se životinjama mogu dati balirana hrana, sijeno, slama ili koncentrati.

Ukupno godišnje opterećenje površina pašnjaka iznosi najmanje 30 ara po uvjetnom grlu stoke (UG).

Uzgajivač ažurira dnevnik ispaše kako bi za svaku česticu zabilježio:

— pojedinačni broj volova koji na njoj pasu,

— datume početka i završetka ispaše.

U zimskom razdoblju osnovnu hranu i dalje čini trava. Govedo „Bœuf traditionnel de race Normande” hrani se krmivom na bazi trave koje čini najmanje 60 % suhe tvari osnovnog obroka.

Koncentrirani dodaci hrani za životinje mogu se davati na pašnjaku ili u objektu.

S gospodarstva potječe 80 % osnovnog obroka koji se daje govedu.

— Tov

Faza tova posljednja je faza prije klanja koja omogućuje poboljšanje konformacije goveđeg trupa. Po izboru se može provoditi u objektu ili na pašnjaku s obzirom na to da je jedno od obilježja normandijske pasmine to što se može toviti na pašnjaku.

Tijekom dva mjeseca koja prethode klanju životinji se može dati najviše 250 kg suhe tvari koncentriranih dodataka hrani za životinje.

Uzgajivač ažurira pojedinačni list o sljedivosti na kojem navodi:

— datum početka tova,

— najraniji datum klanja.

Ukupna količina koncentrata koja se govedu „Bœuf traditionnel de race Normande” daje od rođenja do klanja iznosi najviše 1 500 kg suhe tvari.

4.2.3.2. Držanje životinja

Kad se govedo nalazi u objektu, može boraviti u staji sa slobodnim držanjem na hrpi stelje (s površinom za kretanje ili bez nje), u toru za prezimljavanje ili u staji s držanjem na vezu.

Smještaj je stoga prekriven slamom kako bi govedo ostalo primjereno čisto, odnosno područje zaprljanja doseže najviše do donjih polovica buta, donjeg dijela trbuha i prsne kosti.

Taj pojam čistoće vrijedi i za ljetno i za zimsko razdoblje, osobito ako se životinje drže na otvorenom.

Životinjama je u objektu na raspolaganju najmanje 6 m^2/UG. Za životinje starije od 36 mjeseci ta površina iznosi 8 m^2/UG. Životinje raspolažu površinom korita od 0,7 m/UG i najmanje jednim mjestom po životinji ako je postavljena ograda (krmne zabrane, krmne zabrane s kosim rešetkama…).

Zabranjuju se rešetkasti podovi.

Dopušten je stalan boravak na otvorenom.

4.2.4. *Klanje i svojstva trupova*

Govedo „Bœuf traditionnel de race Normande” kolje se u dobi od 30 do 48 mjeseci. Riječ je o vremenskom razdoblju koje je potrebno da bi životinje mogle pasti najmanje dvije sezone.

Od odlaska s gospodarstva do klanja životinje ne smije proći više od 24 sata ako se životinje otpremaju izravno s gospodarstva odnosno više od 36 sati ako životinje prolaze kroz centar za razvrstavanje.

Kako bi se zajamčila dobrobit životinje, moguće je isključivo klanje uz omamljivanje.

Kako bi se zajamčila dobra konformacija goveda „Bœuf traditionnel de race Normande” prema ljestvici EUROP:

— masa trupova s minimalnom klasifikacijom O+ iznosi najmanje 380 kg,

— masa trupova s minimalnom klasifikacijom O= iznosi najmanje 410 kg.

Samo trupovi koji imaju stupanj prekrivenosti masnim tkivom 3 ili 4 mogu postati zajamčeno tradicionalni specijalitet „Bœuf traditionnel de race Normande”.

Uzgajivač ažurira pojedinačni list o sljedivosti na kojem navodi:

— datum i vrijeme odlaska s gospodarstva u klaonicu,

— identifikacijske podatke o klaonici.

Klaoničar ažurira pojedinačni list o sljedivosti na kojem navodi:

— ime ili broj klaoničara,

— datum i vrijeme klanja,

— broj klanja,

— masu trupa,

— klasifikaciju trupa,

— stupanj prekrivenosti masnim tkivom.

Identifikacija mesa kao zajamčeno tradicionalnog specijaliteta „Bœuf traditionnel de race Normande” provodi se nakon što klaoničar ocijeni trupove. Identifikacija trupova koji su u skladu sa specifikacijom provodi se stavljanjem oznake „Bœuf traditionnel de race Normande” i etiketa na trup i četvrtine.

4.2.5. *Označivanje*

Pri označivanju mesa „Bœuf traditionnel de race Normande” svako pojedinačno pakiranje mora sadržavati:

— naziv zajamčeno tradicionalnog specijaliteta „Bœuf traditionnel de race Normande” ispisan slovima:

— koja su dimenzijom najveća na etiketi,

— koja su jednaka po veličini i širini,

— koja su iste boje,

— koja čine jednu cjelinu.

— navod „Zajamčeno tradicionalni specijalitet” i simbol „ZTS” koji se mora nalaziti tik ispred ili tik iza naziva zajamčeno tradicionalnog specijaliteta, bez umetnutog teksta.

— Svi drugi navodi jasno su odvojeni od naziva.

4.3. ***Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda***

Proizvodnja govedine „Bœuf traditionnel de race Normande” dio je povijesti stočarstva francuske regije Grand-Ouest.

Pedoklimatski uvjeti u regiji Grand-Ouest, koja je kolijevka normandijske pasmine, razvoj gospodarstva i poljoprivrednog prava koji je od 16. stoljeća obilježio poljoprivredu te blizina Pariza uvelike su pridonijeli tome da ta proizvodnja s vremenom postane tradicionalna (Frémont A., 1967.).

Do Drugog svjetskog rata travu je na velikim normandijskim područjima bilo lako uzgajati zahvaljujući velikoj koncentraciji površina za ispašu, kvaliteti tla i oceanskoj klimi. Šumarci sa živicama, brežuljkasti krajolik i vlažna dna dolina otežavaju oranje. Stočarstvo se stoga na tom području razvija oko koncepta tova koji podrazumijeva tovljenje mršavih životinja koje su najčešće mršave zbog rada.

U drugoj polovici 19. stoljeća dolazi do specijalizacije stočarstva potaknute padom cijena žitarica zbog masovnog izvoza na drugu stranu Atlantika krajem 19. stoljeća i napuštanjem ruralnih područja zbog industrijalizacije zemlje (Bertaux J.J., 1997.).

Slab gospodarski interes za proizvodnju usjeva i nedostatak radne snage pogoduju stvaranju pašnjaka, a stoga i uzgoju goveda, osobito goveda normandijske pasmine. Uzgajivač tada počinje toviti svoje životinje i time ubrzava razvoj i specijalizaciju proizvodnje (Frémont A., 1967.).

Taj uzgoj, koji povijesno gledano nadopunjuje mliječni pogon s kravama normandijske pasmine, ne zahtijeva mnogo rada te je isplativ. Naime, uzgajivači se za prodaju tih proizvoda okreću svojem najbližem i najunosnijem tržištu, Parizu (Frémont A., 1967.).

Istodobno uzgoj normandijske pasmine postaje profesionalna djelatnost u kojoj se nastoji poboljšati kvaliteta stoke uvođenjem selekcije na temelju mesa uz dovođenje engleske mesnatije pasmine Durham, ali i na temelju mlijeka, za koje se tržište svježih proizvoda razvija u glavnom gradu (vrhnje, maslac i mekani sirevi).

Pariško tržište, a zatim i rast svih velikih gradova do 1960-ih, udeseterostručuju tržište mesa i mliječnih proizvoda te tako jačaju koncept kombinirane normandijske pasmine pretvarajući uzgoj goveda „Bœuf traditionnel de race Normande" u dodatnu proizvodnju.

U toj su se proizvodnji preuzele tehnike tova od tovitelja koje se temelje na upravljanju pašnjacima ovisno o njihovoj kvaliteti i brzini rasta trave jer ta dva čimbenika omogućuju optimizaciju ispaše i žetvu krmiva za zimsko razdoblje.

Proizvodnja se zasniva na kvalitetama životinje koje dolaze do izražaja zahvaljujući sporom rastu zbog kastracije jer nepostojanje muških hormona dovodi do sporijeg razvoja životinja.

Stoga se uzgoj goveda „Bœuf traditionnel de race Normande" temelji na ishrani koja se sastoji od ispaše i konzervirane hrane na bazi trave za zimu.

Osim mirnoće životinja, kastracija jamči i bolju raspodjelu mišićne mase na stražnjim dijelovima životinje, a stoga i bolju konformaciju goveđeg trupa, što dokazuje kombinirana normandijska pasmina.

Uzgoj goveda „Bœuf traditionnel de race Normande" očuvao se posvuda gdje je prisutna normandijska pasmina, i to unatoč specijalizaciji mliječne proizvodnje i sustavima ishrane na bazi silažnog kukuruza i soje krajem 20. stoljeća zbog intenziviranja metoda uzgoja (Bertaux J.J., 1997.).

Mliječno stado normandijske pasmine i njegov dodatni pogon za volove izvozili su se izvan svojeg izvornog područja u regije kojima je zbog neobradivosti određenih pašnjaka odgovarao koncept koji se temelji na komplementarnosti vrednovanja mlijeka i mesa iz istog stada.

Upravo su se tako normandijska pasmina i govedo „Bœuf traditionnel de race Normande" razvili u Bretanji te regijama Pays de la Loire i Centar sve do granica regije Charente.

Sve te elemente potkrepljuju dva ulomka iz djela Armanda Frémonta *L'élevage en Normandie – Etude géographique* (Uzgoj u Normandiji – Geografska studija) koje je objavljeno 1968.

U prvom ulomku u nastavku, preuzetom iz odlomka o *„životinjama za klanje"* koje su podijeljene u tri kategorije, odnosno tele, mlado june i tradicionalni vol, potonja se kategorija 1968., kad je normandijska pasmina u Normandiji još uvelike bila prisutna u mliječnim stadima, što dokazuje da je riječ o vrlo specifičnoj proizvodnji čiji je osnovni proizvod kastrirani mužjak goveda koji se kolje s tri godine i tovi na pašnjaku, što je glavna metoda tova u odnosu na tov iz korita, opisuje na sljedeći način:

„Naime, tradicionalni vol star tri godine, koji u prosjeku daje 300 kilograma čistog mesa, najvažnija je kategorija. Riječ je o izvornoj proizvodnji […], u kojoj Normandija nedvojbeno predstavlja jedno od uporišta. Tovna goveda normandijske pasmine čine više od 20 % nacionalnog brojnog stanja stoke. Departmani Orne, Seine-Maritime i Calvados zauzimaju prvo mjesto u toj proizvodnji koja je vrlo nejednako podijeljena između tova iz korita u općini Plaines i tova na pašnjacima koji prevladava u velikim travnatim regijama".

U drugom se ulomku pojašnjava pojam „pašni tov”, koji se definira kao metoda tova goveda na pašnjacima:

„*Pojavom specijaliziranog tovitelja, koji se obično naziva pašni tovitelj, javljaju se i prve nejasnoće u pogledu zanimanja usmjerenih na proizvodnju mesa […]. Jasna se definicija daje u 19. stoljeću u sudskoj praksi suda u Caenu: „pašni tovitelj je pojedinac koji, kako bi iskoristio travnjake čiji je vlasnik ili na kojima obrađuje zemlju, kupuje mršave volove te ih preprodaje nakon što ogole navedene travnjake te se na njima utove*”.

Tako u 19. stoljeću, kao i nakon Drugog svjetskog rata i danas, „Bœuf traditionnel de race Normande” znači kastrirani mužjak normandijske pasmine koji se kolje kad ima otprilike tri godine, nakon tova na pašnjacima.

PRILOG

Glavni elementi koje treba kontrolirati

Odredba u specifikaciji proizvoda	Metoda procjene
Dopuštena pasmina	Dokumentacijska i vizualna
Mužjak kastriran prije navršenih sedam mjeseci	Dokumentacijska i vizualna
Sirovine u osnovnom obroku	Dokumentacijska i vizualna
Boravak na paši	Vizualna
Trajanje ispaše	Dokumentacijska