C/2023/163

6.10.2023

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2023/163)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«Bœuf traditionnel de race Normande»

N. UE: TSG-FR-02867 — 9.9.2022

1. Nome da registrare

«Bœuf traditionnel de race Normande»

2. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

3. Motivi della registrazione

3.1. *Specificare se il prodotto*

☒ è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;

☐ è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

Il «Bœuf traditionnel de race Normande» è una carne di manzo, ossia di un maschio castrato di razza normanna.

Nasce in aziende lattiero-casearie per poi essere allevato in aziende zootecniche, costituendo così un allevamento complementare che permette di sfruttare al meglio i terreni erbosi remoti o incolti.

Il metodo di allevamento del «Bœuf traditionnel de race Normande» si basa su un percorso tecnico semplice ed economico, rimasto invariato dalla seconda guerra mondiale, nonostante l'intensificarsi dei sistemi di produzione negli anni '70 e l'introduzione dell'insilato di mais nei sistemi foraggeri. Ciò è dimostrato da diversi estratti del libro *L'élevage en Normandie - Etude géographique* pubblicato nel 1968 dal geografo Armand Frémont.

Il metodo di allevamento si basa su un maschio castrato di razza normanna che consuma erba pascolata per almeno 7 mesi all'anno ed erba conservata per il resto dell'anno. Questo sistema di allevamento favorisce una crescita lenta degli animali. La dieta del «Bœuf traditionnel de race Normande» esclude l'insilato di mais e tutti gli alimenti derivati da organismi geneticamente modificati. La castrazione lo rende un animale placido a crescita lenta, promuovendo al tempo stesso una buona consistenza e marezzatura della carne.

3.2. *Specificare se il nome*

☒ designa il carattere tradizionale o le specificità del prodotto;

☐ è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico.

Il nome «Bœuf traditionnel de race Normande» distingue la carne di un maschio castrato di razza normanna da altre carni commercializzate con il termine generico «manzo». La maggior parte delle carni che provengono da bovini adulti (vacche da latte o nutrici riformate, vitelli da carne, giovenche) è infatti commercializzata con il termine generico «manzo».

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Il «Bœuf traditionnel de race Normande» è alimentato con erba pascolata o conservata. L'allevamento si basa sulla razza e sull'alimentazione specifica che consente agli animali di crescere lentamente, rispettando un'alternanza di pascolo di almeno 7 mesi e di un altro possibile periodo in stalla.

La normanna è una razza mista, può produrre sia latte che carne. È rinomata per la qualità del latte (burro e formaggio), la longevità e la resistenza, ossia per l'adattabilità all'allevamento all'aperto. Resiste alle variazioni climatiche stagionali ed è in grado di rimanere al pascolo tutto l'anno e di perdere e recuperare facilmente peso (Le Liboux, P., 1974 e *Patrimoine Normand*, 2000). La sua conformazione e la qualità della sua carne sono riconosciute (commissione giudicatrice «Gault et Millau», 1992).

Tradizionalmente le aziende lattiero-casearie della razza normanna hanno sempre avuto buoi per sfruttare al meglio i prati isolati o difficili da coltivare, e questo ha sempre rappresentato un'opportunità per sfruttare al meglio i maschi.

4. Descrizione

4.1. *Descrivere il prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)*

Il «Bœuf traditionnel de race Normande» è una carne bovina ottenuta da un maschio castrato di razza normanna di età compresa fra 30 e 48 mesi.

La razza normanna è una razza mista nota per la produzione di latte e carne.

Le carcasse sono classificate almeno O= con uno stato di ingrassamento di grado 3 o 4.

Il peso minimo è di 380 kg per le carcasse O+ e di 410 kg per le carcasse O=. La particolarità di queste carcasse è data dalla presenza di un ampio strato di grasso, ad eccezione della coscia e della spalla.

I muscoli toracici e intercostali sono striati di grasso e la carne è marezzata.

La carne è di colore rosso intenso, striata di grasso color nocciola.

4.2. *Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)*

Gli operatori che desiderano partecipare in tutto o in parte alla produzione di «Bœuf traditionnel de race Normande» sono tenuti a identificarsi presso il gruppo.

Gli operatori devono tenere a disposizione degli ispettori la scheda di tracciabilità individuale, o qualsiasi altro documento equivalente che possa essere informatizzato, che accompagna ogni animale fino alla macellazione, oltre a eventuali documenti richiesti per l'ispezione.

L'operatore che rinuncia alla rivendicazione della specialità tradizionale garantita «Bœuf traditionnel de race Normande» per un animale ne informa il gruppo inviando una copia compilata della scheda di tracciabilità dell'animale.

Una dichiarazione sintetica della produzione redatta annualmente indica:

— per i macellatori: il numero e il peso delle carcasse identificate come STG «Bœuf traditionnel de race Normande» per l'anno N-1;

— per gli allevatori:

  — o il numero di manzi commercializzati come STG «Bœuf traditionnel de race Normande» per l'anno N-1;

  — o il numero di animali allevati secondo le specifiche STG «Bœuf traditionnel de race Normande» per l'anno N.

Gli operatori trasmettono la scheda al gruppo entro e non oltre il 28 febbraio dell'anno N.

4.2.1. *L'animale*

Per «Bœuf traditionnel de race Normande» si intende un maschio di razza normanna (codice razza 56 per entrambi i genitori).

La castrazione avviene prima dei 7 mesi (210 giorni) di età. Per praticarla è necessario somministrare un anestetico e/o un analgesico.

Quando si effettua la cauterizzazione o la decornazione, è necessario somministrare un anestetico e/o un analgesico e disinfettare le ferite.

L'allevatore deve aggiornare la scheda di tracciabilità individuale contenente i dati del passaporto bovino di ciascun animale, il numero di identificazione dell'azienda e la data di castrazione.

4.2.2. *Alimenti autorizzati*

Gli animali consumano mangimi a base di latte, mangimi che costituiscono la razione di base, concentrati e mangimi complementari.

Mangimi a base di latte:

Il latte in polvere, se utilizzato, è costituito prevalentemente da proteine di origine animale.

La razione di base è costituita da:

— erba pascolata, affienata, preaffienata o insilata (senza aggiunta di conservanti chimici e con un contenuto di sostanza secca superiore al 27 %);

— paglia di cereali, colture proteiche e leguminose;

— erba medica affienata, preaffienata o insilata (con un contenuto di sostanza secca superiore al 27 %);

— barbabietole.

È vietato l'insilato di mais.

I concentrati e i mangimi complementari sono:

— cereali in grani e prodotti derivati: grano, orzo, avena, triticale, granoturco;

— frumento segalato;

— pellet di erba medica;

— polpe di barbabietola;

— semi oleosi o frutti oleosi e prodotti derivati: colza, soia e lino;

— semi di leguminose e prodotti derivati: piselli e favette.

Sono ammessi i minerali.

Sono vietati urea e derivati.

Gli additivi di origine animale sono vietati.

Gli alimenti contenenti olio di palma sono vietati.

Ai sensi del presente disciplinare, nell'alimentazione degli animali sono autorizzati solo vegetali, coprodotti e mangimi ottenuti da prodotti non transgenici.

4.2.3. *Modalità di allevamento*

4.2.3.1. Nutrizione

— Dal 1° giorno al 6° mese incluso

L'animale destinato a diventare un «Bœuf traditionnel de race Normande» è allevato in regime lattiero-caseario, con distribuzione di latte intero o di latte in polvere ed eventualmente integrazione a base di cereali e foraggio prima dello svezzamento.

Durante questo periodo la quantità massima di concentrati è 500 kg di MS. Il latte in polvere non è incluso nel calcolo.

— Dal 7º mese alla macellazione

Il «Bœuf traditionnel de race Normande» pascola per almeno due stagioni estive complete di 7 mesi ciascuna, da marzo a novembre.

Durante il periodo di pascolo l'erba è l'alimentazione di base. Gli animali possono ricevere un complemento sotto forma foraggio in balle, fieno, paglia o concentrati, a seconda della crescita dell'erba.

Il tasso di carico annuale complessivo sulle aree pascolate è di almeno 30 are per unità di bestiame adulto (UBA).

L'allevatore deve tenere aggiornato un registro del pascolo per distinguere, per ogni appezzamento, i dati seguenti:

— i numeri individuali dei manzi che vi pascolano;

— le date di entrata e uscita dal pascolo.

Durante l'inverno, l'erba rimane l'alimento principale. Il «Bœuf traditionnel de race Normande» è alimentato con foraggi a base di erba che rappresentano almeno il 60 % della sostanza secca della razione di base.

I mangimi complementari concentrati possono essere distribuiti al pascolo o nelle stalle.

La razione di base distribuita ai manzi proviene per l'80 % dall'azienda agricola.

— Finitura

La finitura è l'ultima fase prima della macellazione e consente di perfezionare la conformazione carnea degli animali. Questa fase può svolgersi sia al chiuso che al pascolo, dato che poter applicare la finitura a erba una è delle caratteristiche della razza normanna.

Nei due mesi precedenti la macellazione è possibile somministrare un massimo di 250 kg di mangimi complementari concentrati.

L'allevatore deve tenere aggiornata una scheda di tracciabilità individuale sulla quale indica:

— Data della messa all'ingrasso;

— Data minima di macellazione.

La quantità totale di concentrati distribuiti al «Bœuf traditionnel de race Normande» dalla nascita alla macellazione è limitata a 1 500 kg di MS.

4.2.3.2. Alloggi

Quando i bovini restano in stalla, possono essere alloggiati in stabulazione libera con lettiera permanente (con o senza zona di esercizio), in un recinto invernale stabilizzato o in una stalla a stabulazione confinata.

In questi casi il pavimento della stalla è coperto di uno strato di paglia in modo da garantire che i bovini possano mantenere un adeguato stato di pulizia, vale a dire che non si sporchino oltre la metà inferiore della coscia, il basso ventre e lo sterno.

Questo concetto di pulizia si applica sia al periodo estivo che a quello invernale, in particolare quando il bestiame è tenuto all'aperto.

Gli animali devono disporre di almeno 6 m^2/UBA nelle stalle. Per gli animali di età superiore a 36 mesi la superficie sale a 8 m^2/UBA. Gli animali hanno a disposizione 0,7 m/UBA presso la mangiatoia e almeno un posto per animale quando è presente un sistema di contenimento (recinto per il mangime, barre diagonali ecc.)

Sono vietati i pavimenti interamente fessurati.

È autorizzato l'allevamento interamente all'aperto.

4.2.4. *Macellazione e caratteristiche della carcassa*

Il «Bœuf traditionnel de race Normande» è macellato tra i 30 e i 48 mesi di età: è il tempo necessario affinché gli animali possano beneficiare di almeno due stagioni di pascolo.

Il tempo che intercorre tra l'uscita dall'allevamento e la macellazione non deve superare le 24 ore se l'animale è trasportato direttamente dall'allevamento e le 36 ore se passa per un centro di stabulazione.

Per garantire il benessere degli animali è possibile solo la macellazione con stordimento.

Per garantire un buon livello di consistenza della carne bovina del «Bœuf traditionnel de race Normande» secondo la griglia SEUROP:

— le carcasse classificate a partire da O+ devono avere un peso minimo di 380 kg;

— le carcasse classificate a partire da O= devono avere un peso minimo di 410 kg.

Solo le carcasse con uno stato di ingrassamento pari a 3 o 4 possono beneficiare della STG «Bœuf traditionnel de race normande».

L'allevatore deve tenere aggiornata una scheda di tracciabilità individuale nella quale indica:

— la data e l'ora di partenza dall'allevamento per il macello;

— l'identificazione del macello.

Il macellatore tiene aggiornata una scheda di tracciabilità individuale, nella quale indica:

— nome o numero del macellatore;

— data e ora della macellazione;

— numero della macellazione;

— peso della carcassa;

— classificazione della carcassa;

— stato di ingrassamento.

L'identificazione della carne come STG «Bœuf traditionnel de race normande» avviene dopo la classificazione delle carcasse da parte del macellatore. Le carcasse conformi al disciplinare sono identificate dalla dicitura «Bœuf traditionnel de race Normande» e da etichette apposte sulla carcassa e sui quarti di taglio.

4.2.5. *Etichettatura*

L'etichettatura della carne «Bœuf traditionnel de race Normande» prevede che ogni singola confezione riporti quanto segue:

— il nome della specialità tradizionale garantita «Bœuf traditionnel de race Normande» scritta:

— a caratteri della dimensione più grande figurante sull'etichetta;

— a caratteri identici, della stessa dimensione sia in altezza che in larghezza;

— a caratteri dello stesso colore;

— in un unico blocco;

— la dicitura «specialità tradizionale garantita» e il logo «STG» immediatamente prima o dopo il nome della STG, senza diciture intermedie;

— tutti gli altri termini devono essere separati dalla denominazione in modo distinto.

4.3. ***Descrizione degli elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto***

La produzione di «Bœuf traditionnel de race Normande» fa parte della storia dell'allevamento della Francia occidentale.

Il contesto pedoclimatico della regione occidentale, luogo di nascita della razza normanna, l'evoluzione dell'economia e del diritto rurale che hanno interessato il mondo agricolo a partire dal XVI secolo e la vicinanza di Parigi hanno contribuito alla tradizione di questa produzione nel corso degli anni (Frémont, A., 1967).

Fino alla seconda guerra mondiale, ampie zone della Normandia erano a prato: la qualità del suolo e il clima oceanico rendevano facile la coltivazione dell'erba. Il «*bocage*», caratterizzato da particelle eterogenee delimitate da siepi arborate, il terreno accidentato e i fondivalle umidi rendono difficile l'aratura. L'allevamento si sviluppa quindi attorno al concetto di «*embouche*», che consiste nell'ingrassare animali magri, la maggior parte dei quali è stata impiegata al lavoro nei campi.

Nella seconda metà del XIX secolo l'allevamento inizia a specializzarsi, stimolato dal crollo dei prezzi dei cereali dovuto alle massicce importazioni da oltreoceano alla fine del XIX secolo e dall'esodo rurale causato dall'industrializzazione del paese (Bertaux, J.J., 1997).

Il ridotto interesse economico per le colture, unito alla mancanza di manodopera, lascia ampio margine ai prati e quindi all'allevamento del bestiame, in particolare della razza bovina normanna. Gli allevatori iniziano quindi a ingrassare gli animali, accentuando lo sviluppo e la specializzazione della produzione (Frémont, A., 1967).

Questo tipo di allevamento, storicamente complementare all'allevamento di vacche da latte della Normandia, non richiede molta manodopera ed è ben retribuito: gli sbocchi della produzione si concentrano infatti sul mercato più vicino e più redditizio, Parigi (Frémont, A., 1967).

Nello stesso periodo l'allevamento della razza normanna diventa più professionale e cerca di migliorare la qualità del bestiame introducendo il concetto di selezione non solo della carne, con l'immissione di sangue Durham, una razza inglese più adatta alla macellazione, ma anche del latte, con lo sviluppo del mercato dei prodotti freschi (panna, burro e formaggi molli) nella capitale.

Il mercato parigino, e in seguito lo sviluppo di tutte le grandi città fino agli anni '60, ha decuplicato il mercato della carne e dei prodotti lattiero-caseari, rafforzando il concetto di razza mista normanna e rendendo il «Bœuf traditionnel de race Normande» una produzione complementare.

La produzione ha ereditato le tecniche di ingrasso degli allevatori, basate sulla gestione dei prati in funzione della loro qualità e del tasso di crescita dell'erba, che ottimizzano il pascolo e la raccolta del foraggio per il periodo invernale.

Essa si basa sulle qualità intrinseche dell'animale, evidenziate dalla crescita lenta resa possibile dalla castrazione, che favorisce uno sviluppo più lento dell'animale grazie all'assenza di ormoni maschili.

Di conseguenza, il «Bœuf traditionnel de race Normande» è allevato con una dieta a base di foraggio al pascolo e di mangimi conservati a base di erba durante l'inverno.

La castrazione non solo assicura che gli animali siano placidi, ma garantisce anche una migliore distribuzione della massa muscolare sulle parti posteriori dell'animale e quindi una migliore conformazione del manzo, come conferma la natura mista della razza normanna.

L'allevamento del «Bœuf traditionnel de race Normande» persiste ovunque la razza normanna è presente, nonostante la specializzazione della produzione lattiero-casearia e dei sistemi di alimentazione basati sull'insilato di mais e la soia alla fine del XX secolo, in seguito all'intensificarsi dei metodi di allevamento (Bertaux, J.J., 1997).

La mandria da latte di razza normanna e l'allevamento complementare di buoi sono stati esportati ben oltre il luogo di origine, in regioni in cui l'impossibilità di coltivare determinati pascoli rendeva appropriato questo concetto basato sulla complementarietà di latte e carne provenienti dalla stessa mandria.

È così che la razza normanna e il «Bœuf traditionnel de race Normande» si sono sviluppati, in particolare in Bretagna, nelle regioni Paesi della Loira e Centro-Valle della Loira, fino ai confini della Charente.

Tutto ciò è confermato da due estratti del libro di Armand Frémont *L'élevage en Normandie - Etude géographique*, pubblicato nel 1968.

Il primo estratto, tratto dal paragrafo che sugli «animali da macello», che l'autore divide in tre categorie, vitello, bovino giovane e bovino tradizionale, caratterizza quest'ultimo nel modo seguente per l'anno 1968, quando la razza normanna era ancora molto presente in Normandia negli allevamenti da latte, dimostrando che si tratta di un tipo di produzione specifico, basato su bovini maschi castrati macellati a 3 anni di età e ingrassati al pascolo anziché alla mangiatoia:

«*Il manzo tradizionale di 3 anni, che fornisce in media 300 kg di carne netta, è la categoria più importante. Si tratta di una produzione originale [...] e la Normandia è senza dubbio una delle sue roccaforti. Gli allevamenti di bovini da ingrasso della Normandia rappresentano oltre il 20 % del totale nazionale. I dipartimenti dell'Orne, della Seine-Maritime e del Calvados sono in testa a questa produzione, che si divide in modo molto disomogeneo tra l'ingrasso alla mangiatoia nelle pianure e l'ingrasso al pascolo, che predomina nelle grandi regioni erbose.*»

Il secondo estratto chiarisce il concetto di *embouche*, definendolo come un metodo di ingrasso del bestiame su erba:

«*Con l'"emboucheur" (ingrassatore) specializzato, più comunemente noto come "herbager", sono emerse le prime ambiguità nel commercio della carne [...]. Nel XIX secolo la giurisprudenza del Tribunale di Caen ha fornito una definizione chiara: "l'"herbager" è colui che, per sfruttare i pascoli che possiede o ha in gestione, acquista buoi magri e li vende dopo che hanno brucato sui pascoli e si sono ingrassati'*.»

Nel XIX secolo e dopo la seconda guerra mondiale fino a oggi, per «Bœuf traditionnel de race Normande» si intende un maschio castrato di razza normanna macellato attorno ai tre anni di età dopo essere stato ingrassato al pascolo.

ALLEGATO

Principali punti da controllare

Disposizione del disciplinare	Metodologia di valutazione
Razza autorizzata	Documentale e visiva
Maschio castrato prima dei 7 mesi di età	Documentale e visiva
Materie prime della razione di base	Documentale e visiva
Presenza al pascolo	Visiva
Tempo di pascolo	Documentale