C/2023/163

6.10.2023

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2023/163)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad [1] uiterlijk drie maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

“Bœuf traditionnel de race Normande”

EU-nr.: TSG-FR-02867 — 9.9.2022

1. Naam/namen waarvoor de registratie wordt aangevraagd

“Bœuf traditionnel de race Normande”

2. Productcategorie [zie bijlage XI]

Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafvallen).

3. Grond voor registratie

3.1. *Het product is*

☒ het resultaat van een productiewijze, verwerkingswijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of dat levensmiddel;

☐ vervaardigd uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

“Bœuf traditionnel de race Normande” is vlees van ossen, dat wil zeggen van gecastreerde mannelijke runderen, van het ras Normande.

Ze worden geboren op melkveebedrijven en vervolgens opgefokt op rundveehouderijen. Zo vormen ze een aanvullende productie waarmee afgelegen of niet-bebouwbare graslanden kunnen worden benut.

De houderijmethode voor “Bœuf traditionnel de race Normande” berust op een eenvoudig en voordelig technisch procedé dat sinds de Tweede Wereldoorlog onveranderd is gebleven, ondanks de intensivering van de productiesystemen in de jaren 1970 en de introductie van ingekuilde maïs in de voedersystemen. Dit blijkt uit verschillende passages in het boek “L’élevage en Normandie – Étude géographique” (Veehouderij in Normandië – een geografische studie) van de geograaf Armand Frémont uit 1968.

De houderijmethode gaat uit van gecastreerde mannelijke runderen van het ras Normande, die ten minste zeven maanden per jaar vers gras eten en de rest van het jaar geconserveerd gras. Dit houderijsysteem is bevorderlijk voor een trage groei van de dieren. De voeding van “Bœuf traditionnel de race Normande” bevat geen ingekuilde maïs en geen voeder op basis van genetisch gemodificeerde organismen. De castratie maakt de os tot een langzaam groeiend, vreedzaam dier en bevordert tegelijkertijd een bevleesdheid en de marmering van het vlees.

3.2. *De naam*

☒ is een verwijzing naar het traditionele karakter of de specificiteit van het product;

☐ wordt van oudsher gebruikt om het specifieke product aan te duiden.

Met de benaming “Bœuf traditionnel de race Normande” wordt vlees van een gecastreerd mannelijk rund van het ras Normande onderscheiden van andere soorten vlees die onder de generieke benaming “bœuf” (rundvlees) in de handel worden gebracht. Het meeste vlees dat afkomstig is van volwassen runderen (melkkoeien of uitstootkoeien, jonge stieren, vaarzen), wordt in de handel gebracht onder de generieke benaming “bœuf”.

[1] PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

De voeding van "Bœuf traditionnel de race Normande" is gebaseerd op vers of geconserveerd gras. Voor de fokkerij wordt een specifiek ras gebruikt en specifieke voeding die ervoor zorgt dat de dieren langzaam groeien. Ze worden ten minste zeven maanden per jaar geweid en mogen de rest van de het jaar op stal worden gehouden.

Het ras Normande is een dubbeldoelras, dat zowel melk als vlees kan produceren. Het staat bekend om de kwaliteit van de melk (kaas en boter), de lange levensduur en de typische landraseigenschappen, wat wil zeggen dat ze goed geschikt zijn om in de buitenlucht te worden gehouden. De dieren zijn bovendien bestand tegen de wisselende weersomstandigheden van de verschillende seizoenen: ze kunnen het hele jaar door grazen en kunnen gemakkelijk gewicht verliezen en weer terugkrijgen (Le Liboux P., 1974 en "Patrimoine normand", 2000). De bevleesdheid en de kwaliteit van het vlees worden algemeen erkend (jury van "Gault et Millau", 1992).

De melkveehouderijen met het ras Normande hebben van oudsher ossen gehouden om gebruik te maken van afgelegen of moeilijk in cultuur te brengen graslanden en op die manier ook de mannelijke dieren te kunnen benutten.

4. Beschrijving

4.1. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysieke, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken die het specifieke karakter van het product aantonen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)*

"Bœuf traditionnel de race Normande" is rundvlees dat is verkregen van een gecastreerd mannelijk rund van het ras Normande van 30 tot 48 maanden oud.

Het ras Normande is een dubbeldoelras: het staat erom bekend zowel melk als vlees te kunnen produceren.

De karkassen hebben een bevleesdheid van ten minste klasse O= met een vetheidsklasse van 3 of 4.

Het minimumgewicht bedraagt 380 kg voor klasse O+-karkassen en 410 kg voor klasse O=-karkassen. Deze karkassen hebben de bijzondere eigenschap dat ze, op de dijen en de schouders na, een sterke vetbedekking hebben.

De borst- en tussenribspieren zijn dooraderd met vet en het vlees is gemarmerd.

Het vlees heeft een donkerrode kleur, dooraderd met hazelnootbruin vet.

4.2. *Beschrijving van de productiemethode van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, die door de producenten moet worden gevolgd, met inbegrip van, in voorkomend geval, de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, en de manier waarop het product wordt bereid (artikel 7, lid 2, van deze verordening)*

Elke exploitant die deels of integraal wil deelnemen aan de productie van "Bœuf traditionnel de race Normande", moet zich bij de groepering aanmelden.

De exploitanten houden het individuele traceerbaarheidsblad, of elk ander digitaliseerbaar document, dat ieder dier tot aan de slacht vergezelt, ter beschikking van de controleambtenaren, evenals alle andere documenten die nodig zijn voor de controle.

Elke marktdeelnemer die geen beroep meer wil doen op de gegarandeerde traditionele specialiteit "Bœuf traditionnel de race Normande" van een dier, stelt de groepering daarvan in kennis door haar een ingevulde kopie van het individuele traceerbaarheidsblad van het dier toe te sturen.

Jaarlijks wordt er een productieoverzicht opgesteld met de volgende gegevens:

— voor slachters: het aantal en het gewicht van de karkassen die zijn geïdentificeerd als GTS "Bœuf traditionnel de race Normande" voor het jaar N-1.

— voor fokkers:

  — het aantal ossen die in de handel zijn gebracht als GTS "Bœuf traditionnel de race Normande" voor het jaar N-1;

  — het aantal dieren die zijn gefokt overeenkomstig het productdossier van de GTS "Bœuf traditionnel de race Normande" voor het jaar N.

De exploitanten doen dit overzicht uiterlijk op 28 februari van het jaar N aan de groepering toekomen.

4.2.1. *Het dier*

"Bœuf traditionnel de race Normande" is een mannelijk rund van het ras Normande (rascode 56 voor beide ouderdieren).

De castratie vindt plaats voordat het dier de leeftijd van 7 maanden (210 dagen) bereikt. Het is verplicht om bij deze ingreep anesthesie en/of analgesie toe te passen.

Wanneer de hoornknoppen of de hoorns worden verwijderd, zijn anesthesie en/of analgesie en ontsmetting van de wonden verplicht.

De fokker houdt het individuele traceerbaarheidsblad bij dat voor elk dier de gegevens van het runderpaspoort bevat, aangevuld met het identificatienummer van het bedrijf en de datum van castratie van het dier.

4.2.2. *Toegestane voeding*

De dieren eten voeder op basis van melk en voedermiddelen die het basisrantsoen vormen, aangevuld met krachtvoer en bijvoer.

Voeder op basis van melk:

Wanneer er melkpoeder wordt gebruikt, bestaat het voornamelijk uit eiwitten van dierlijke oorsprong.

Het basisrantsoen bestaat uit:

— vers gras, hooi, voordroog of kuilgras (zonder toevoeging van chemische conserveringsmiddelen en met een drogestofgehalte van meer dan 27 %);

— stro van graangewassen, eiwithoudende gewassen en peulvruchten;

— gedroogde, voorgedroogde of ingekuilde luzerne (met een drogestofgehalte van meer dan 27 %);

— voederbieten.

Kuilmaïs is niet toegestaan

Het krachtvoer en bijvoer bestaat uit:

— granen en daarvan afgeleide producten: tarwe, gerst, haver, triticale, korrelmaïs;

— mengkoren;

— luzernebrokken;

— bietenpulp;

— oliehoudende zaden of vruchten en daarvan afgeleide producten: koolzaad, soja en lijnzaad;

— zaden van peulvruchten en daarvan afgeleide producten: erwten en veldbonen.

Mineralen zijn toegestaan.

Ureum en zijn derivaten zijn niet toegestaan;

Toevoegingsmiddelen van dierlijke oorsprong zijn niet toegestaan.

Voedermiddelen die palmolie bevatten, zijn niet toegestaan.

De voeding van de veestapel zoals bedoeld in dit productdossier mag uitsluitend bestaan uit gewassen, nevenproducten en voedermiddelen afkomstig van niet-transgene producten.

4.2.3. *Houderijsysteem*

4.2.3.1. Voeding

— Van dag 1 tot en met maand 6

Een dier dat bestemd is om een "Bœuf traditionnel de race Normande" te worden, wordt gefokt volgens de houderijmethode met melksysteem, waarin het volle melk of melkpoeder krijgt en eventueel wordt bijgevoerd op basis van granen en voedergewassen, voordat het wordt gespeend.

In deze periode mag niet meer 500 kg droge stof aan krachtvoer worden verstrekt. Bij deze berekening wordt melkpoeder buiten beschouwing gelaten.

— Van maand 7 tot en met slacht

De "Bœuf traditionnel de race Normande" wordt ten minste twee volledige zomerseizoenen van elk zeven maanden, ten minste tussen maart en november, geweid.

Tijdens deze weideperiode is gras de basisvoeding. Afhankelijk van de groei van het gras kunnen de dieren worden bijgevoerd met voordroog, hooi, stro of krachtvoer.

De totale jaarlijkse belasting van de weidegronden is ten minste 30 are per grootvee-eenheid (GVE).

De fokker houdt een weideboek bij om voor elk afzonderlijk perceel vast te leggen:

— het aantal ossen dat er graast;

— de begindatum en einddatum van de beweiding.

In de winterperiode blijft gras de basisvoeding. Voedermiddelen op basis van gras zijn goed voor ten minste 60 % van de droge stof van het basisrantsoen van "Bœuf traditionnel de race Normande".

Zowel tijdens de beweiding als op stal mag er aanvullend krachtvoer worden verstrekt.

80 % van het basisrantsoen dat aan de ossen wordt verstrekt, is afkomstig van het bedrijf zelf.

— Afmesting

De afmestfase is de laatste fase vóór de slacht. waarin de dieren tot optimale bevleesdheid worden gebracht. De afmesting kan zowel op stal als in de wei plaatsvinden; een van de kenmerken van het ras Normande is dat het kan worden afgemest op gras.

In de twee maanden voorafgaand aan de slacht mag er maximaal 250 kg droge stof aan aanvullend krachtvoer worden verstrekt.

De fokker houdt het individuele traceerbaarheidsblad bij met daarop:

— de begindatum van het afmesten;

— de vroegste slachtdatum.

De totale hoeveelheid krachtvoer die tussen geboorte en slacht aan "Bœuf traditionnel de race Normande" mag worden verstrekt, is maximaal 1 500 kg.

4.2.3.2. Huisvesting

Wanneer de ossen op stal staan, mogen zij hetzij worden gehuisvest in loopstallen met diepstrooisel (al dan niet met een bewegingsruimte), hetzij in een winterstalling hetzij in een gebonden loopstal.

Daarbij moet het verblijf van een zodanige strooisellaag worden voorzien dat de ossen een behoorlijke staat van zindelijkheid kunnen behouden, d.w.z. dat het vuil zich ten hoogste uitstrekt tot de onderste helft van de dij, de onderbuik en het borstbeen.

Dit begrip van zindelijkheid geldt zowel voor de zomerperiode als voor de winterperiode, met name in de buitenlucht.

Op stal moeten de dieren ten minste over 6 m^2/GVE beschikken. Voor dieren ouder dan 36 maanden wordt dit oppervlak uitgebreid tot 8 m^2/GVE. De dieren moeten 0,7 m/GVE hebben aan de trog en ten minste één plaats per dier, wanneer er een fixatiesysteem wordt geïnstalleerd (voerhek, schuine balken …).

Volledige roostervloeren zijn niet toegestaan.

Het is toegestaan om dieren volledig in de buitenlucht te houden.

4.2.4. *Slacht en kenmerken van de karkassen*

"Bœuf traditionnel de race Normande" wordt geslacht bij een leeftijd van 30 tot 48 maanden. Dit is de tijd die nodig is om dieren te laten profiteren van ten minste twee weideseizoenen.

Tussen het vertrek van het bedrijf en de slacht van het dier mag maximaal 24 uur verstrijken, indien het dier rechtstreeks vanaf het bedrijf wordt vervoerd, en 36 uur indien het dier via een doorvoercentrum gaat.

Om het dierenwelzijn te waarborgen, mag er alleen onder bedwelming worden geslacht.

Om te waarborgen dat de "Bœuf traditionnel de race Normande" een goede mate van bevleesdheid heeft volgens het EUROP-schema:

— geldt voor karkassen van ten minste klasse O+ een minimumgewicht van 380 kg;

— geldt voor karkassen van ten minste klasse O= een minimumkarkasgewicht van 410 kg.

Alleen karkassen van vetheidsklasse 3 of 4 komen in aanmerking voor de GTS "Bœuf traditionnel de race Normande".

De fokker werkt het individuele traceerbaarheidsblad bij door daarop te vermelden:

— de datum en het tijdstip van vertrek van het bedrijf naar het slachthuis;

— de identificatie van het slachthuis.

De slachter werkt het individuele traceerbaarheidsblad bij door daarop te vermelden:

— naam en nummer van de slachter;

— datum en tijdstip van de slacht;

— slachthuisnummer;

— karkasgewicht;

— indeling van het karkas;

— vetheidsklasse.

Het vlees wordt geïdentificeerd als GTS "Bœuf traditionnel de race Normande" nadat de karkassen door de slachter zijn gemerkt. Ter identificatie van de karkassen die in overeenstemming zijn met het productdossier, worden het karkas en de kwarten van de vermelding "Bœuf traditionnel de race Normande" en van etiketten voorzien.

4.2.5. *Etikettering*

Volgens de etiketteringsvoorschriften van "Bœuf traditionnel de race Normande" draagt elke verpakkingseenheid:

— de naam van de gegarandeerde traditionele specialiteit "Bœuf traditionnel de race Normande", geschreven:

— in de grootste lettertekens die op het etiket voorkomen,

— in identieke lettertekens, zowel in hoogte als in breedte,

— in lettertekens van dezelfde kleur,

— in één blok;

— de woorden "gegarandeerde traditionele specialiteit" en het symbool "GTS" onmiddellijk voor of na de naam van de GTS, zonder andere vermeldingen ertussenin;

— alle andere vermeldingen zijn duidelijk van de naam gescheiden.

4.3. ***Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen***

De productie van "Bœuf traditionnel de race Normande" is een wezenlijk onderdeel van de geschiedenis van de veehouderij in West-Frankrijk.

De bodem- en klimaatkenmerken van dit gebied, kraamkamer van het ras Normande, de ontwikkelingen van de economie en het agrarisch recht die sinds de zestiende eeuw hun stempel op de landbouw hebben gedrukt, en de nabijheid van Parijs zijn stuk voor stuk factoren die in de loop der jaren in belangrijke mate hebben bijgedragen aan het traditionele karakter van deze productie (Frémont A., 1967).

Tot de Tweede Wereldoorlog boden de kwaliteit van de bodems en het zeeklimaat in grote gebieden van Normandië, de zogenoemde "pôles herbagers", gunstige omstandigheden voor de teelt van gras. Door het coulisselandschap met heggen, het geaccidenteerde terrein en de natte dalbodems was het land moeilijk te ploegen. De veehouderij ontwikkelde zich daarom rondom de vetweiderij, waarbij magere dieren, meestal voormalige werkdieren, werden vetgemest.

Vervolgens heeft de veehouderijsector zich daar in de tweede helft van de negentiende eeuw in gespecialiseerd, daartoe aangezet door de instorting van de graanprijs als gevolg van de grootschalige uitvoer vanuit Amerika eind negentiende eeuw en de ontvolking van het platteland als gevolg van de industrialisering van Frankrijk (Bertaux J.J., 1997).

Het geringere economische belang voor de akkerbouw, in combinatie met een gebrek aan arbeidskrachten, gaf alle ruimte aan graslanden en dus aan de rundveehouderij, waaronder met name de "Bœuf traditionnel de race Normande". De veehouders begonnen hun dieren vet te mesten en versterkten zo de ontwikkeling en de specialisatie van deze productie (Frémont A., 1967).

Deze veehouderij, die van oudsher een aanvulling vormde op de zuivelproductie met koeien van het ras Normande, was niet erg arbeidsintensief en wel lonend, dankzij de afzetmogelijkheden die werden gevonden op de dichtstbijzijnde markt met het meeste groeipotentieel, namelijk Parijs (Frémont A., 1967).

Tegelijkertijd werden de fokkers van runderen van het ras Normande professioneler en streefden zij naar verbetering van de kwaliteit van hun veestapel door enerzijds te selecteren op het vlees en hun runderen te kruisen met het ras Durham, een sterker bevleesd Engels ras, en anderzijds ook te selecteren op de melk, vanwege de groeiende markt voor verse zuivelproducten (room, boter en zachte kazen) in de hoofdstad.

De markt van Parijs en vervolgens de groei van alle grote steden tot de jaren 1960, zorgden voor een vertienvoudiging van de markt voor vlees en zuivelproducten en versterkten zo de ontwikkeling van het Normande-ras tot een dubbeldoelras, met als aanvullende productie de "Bœuf traditionnel de race Normande".

Voor deze productie wordt gebruikgemaakt van de mesttechnieken die zijn overgeërfd van de vetweiders. Deze technieken waren gebaseerd op het beheer van de graslanden op basis van de kwaliteit ervan en het groeitempo van het gras, twee factoren aan de hand waarvan de begrazing en de oogst van voedergewassen voor de winterperiode kunnen worden geoptimaliseerd.

De productie berust op de intrinsieke kwaliteiten van het dier, die tot uitdrukking worden gebracht door de trage groei dankzij de castratie, waarbij de afwezigheid van mannelijke hormonen tot een tragere ontwikkeling van de dieren leidt.

De houderij van "Bœuf traditionnel de race Normande" berust op een voedingspatroon bestaande uit vers gras en geconserveerd voeder op basis van gras voor de winter.

Behalve dat de castratie eveneens garant staat voor het vreedzame karakter van de dieren, zorgt de ingreep ook voor een betere verdeling van de spiermassa's over de achterzijde van het dier en dus voor een betere bevleesdheid, ondersteund door het dubbeldoelkarakter van het ras Normande.

Ondanks de specialisatie van de zuivelproductie en de voedersystemen op basis van kuilmaïs en soja aan het einde van de twintigste eeuw als gevolg van de intensivering van de houderijmethoden, houdt het fokken van "Bœuf traditionnel de race Normande" stand overal waar het ras Normande aanwezig is (Bertaux J.J., 1997).

De melkveestapel van het ras Normande en de aanvullende productie van ossen hebben zich uitgebreid tot ver buiten het gebied waar ze oorspronkelijk vandaan komen, naar streken waar dit concept, waarin de valorisatie van melk en vlees van dezelfde veestapel elkaar aanvullen, een geschikte mogelijkheid was voor graslanden die niet anderszins in cultuur konden worden gebracht.

Zo is de houderij van het ras Normande en het "Bœuf traditionnel de race Normande" ook tot ontwikkeling gekomen in, met name, de streken Bretagne, Pays de la Loire en Centre, tot aan de uiterste grenzen van Charente.

Al deze elementen worden bevestigd door twee passages uit het boek "L'élevage en Normandie – Étude géographique" (Veehouderij in Normandië – een geografische studie) van Armand Frémont uit 1968,

toen het ras Normande nog zeer dominant vertegenwoordigd was in de Normandische melkveestapel. De eerste passage is afkomstig uit de paragraaf over slachtdieren, die hij in drie categorieën onderverdeelt: kalf, jaarling en traditioneel ossenvlees ("bœuf traditionnel"), en uit het onderstaande blijkt dat dit ossenvlees een heel specifieke productie betreft op basis van enerzijds de os, zijnde een gecastreerd mannelijk rund dat op driejarige leeftijd wordt geslacht, en anderzijds de vetweiderij, de overheersende vetmestmethode ten opzichte van het vetmesten aan de trog:

"*De driejarige ossen, die netto gemiddeld 300 kg traditioneel ossenvlees leveren, vormen daarentegen de voornaamste categorie. Het betreft een productie met een oorspronkelijk karakter (...); het lijdt geen twijfel dat zij in Normandië thuishoort. De Normandische veestapel aan vetgeweide ossen maakt meer dan 20 % van de landelijke veestapel uit. De departementen Orne, Seine-Maritime en Calvados gaan aan kop als het gaat om deze productie, die een zeer ongelijke tweedeling kent tussen de vetmesting aan de trog op de vlakten en de vetweiderij die in de grote graslandgebieden de overhand heeft.*"

In de tweede passage wordt het begrip "vetweiderij" verduidelijkt en wordt het gedefinieerd als een methode om ossen vet te mesten op gras:

"*Met de gespecialiseerde vetweider, gewoonlijk "herbager" genoemd, beginnen de beroepen rondom de vleesproductie minder vastomlijnd te worden (...). In de negentiende-eeuwse jurisprudentie van het gerechtshof van Caen wordt een duidelijke definitie gegeven: "Een vetweider is een persoon die met het oog op de exploitatie van het grasland waarvan hij eigenaar of pachter is, magere ossen koopt en ze doorverkoopt nadat zij het grasland hebben afgegraasd en zo zijn vetgemest*."

Zowel in de negentiende eeuw als na de Tweede Wereldoorlog en vandaag de dag wordt "Bœuf traditionnel de race Normande" dan ook gedefinieerd als een gecastreerd mannelijk rund van het ras Normande dat op ongeveer driejarige leeftijd wordt geslacht na te zijn vetgemest op gras.

BIJLAGE

Belangrijkste te controleren punten

Bepaling in het productdossier	Evaluatiemethode
Toegelaten ras	Documenten en visueel
Mannelijk dier dat vóór de leeftijd van 7 maanden is gecastreerd	Documenten en visueel
Grondstoffen van het basisrantsoen	Documenten en visueel
Aanwezigheid in de wei	Visueel
Beweidingsduur	Documenten