

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 1068/2008

af 30. oktober 2008

om godkendelse af mindre ændringer i varespecifikationen for en betegnelse, der er opført i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Taureau de Camargue (BOB))

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 9, stk. 2, andet punktum, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Kommissionen har i overensstemmelse med artikel 9, stk. 1, første afsnit, i forordning (EF) nr. 510/2006 og i medfør af artikel 17, stk. 2, i samme forordning gennemgået Frankrigs ansøgning om godkendelse af en ændring af dele af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taureau de Camargue«, registreret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 2036/2001 ⁽²⁾.
- (2) Formålet med ansøgningen er at ændre varespecifikationen for så vidt angår beviset for oprindelsen og fremstillingsmetoden. For at sikre bedre sporbarhed og kontrol og for at forbedre oprindelsesbetegnelsen skal bedrifterne udfylde en erklæring om deres egnethed til at producere i overensstemmelse med oprindelsesbetegnelsen. Med hensyn til fremstillingsmetoden har det vist sig, at kvier af racen med oprindelsesbetegnelsen, som er opdrættet under overholdelse af varespecifikationen for oprindelsesbetegnelsen, ikke når op på en vægt på 100 kg, selv om slagtekroppene er i overensstemmelse med varespecifikationen og således har oprindelsesbetegnelse.

Det har måttet erkendes, at slagtevægten for 18-30 måneder gamle kvier har været på minimum 85 kg.

- (3) Kommissionen har gennemgået den pågældende ændring og konkluderet, at den er begrundet. Da der er tale om en ændring af mindre omfang, jf. artikel 9 i forordning (EF) nr. 510/2006, kan Kommissionen godkende den uden at følge den procedure, der er fastsat i samme forordnings artikel 5, 6 og 7.
- (4) I overensstemmelse med artikel 18, stk. 2, i Kommissionens forordning (EF) nr. 1898/2006 ⁽³⁾ og i medfør af artikel 17, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006 skal der offentliggøres et resumé af produktions-specifikationerne —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikation for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taureau de Camargue« ændres i overensstemmelse med bilag I til denne forordning.

Artikel 2

Resuméet med hovedelementerne i varespecifikationen findes i bilag II til denne forordning.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 30. oktober 2008.

På Kommissionens vegne
Mariann FISCHER BOEL
Medlem af Kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ EFT L 275 af 18.10.2001, s. 9.

⁽³⁾ EUT L 369 af 23.12.2006, s. 1.

BILAG I

I varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taureau de Camargue« foretages følgende ændringer:

Bevis for oprindelse

Følgende nye punktum tilføjes:

»Bedrifter (manades eller ganaderías), hvor dyr fødes og opdrættes med henblik på produktion af kød med oprindelsesbetegnelse, skal udfylde en erklæring om deres egnethed til at producere i overensstemmelse med oprindelsesbetegnelsen.«

Fremstillingsmetode

Følgende punktum tilføjes efter »Slagtekroppene må ikke have en fiskal vægt på under 100 kg«:

»undtagen for 18-30 måneder gamle kvier, for hvilke denne vægt fastsættes til 85 kg.«

BILAG II

RESUMÉ

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006

»TAUREAU DE CAMARGUE«

Nr. EF: FR-PDO-105-0041/30.3.2006

BOB (X) BGB ()

Dette resumé indeholder de vigtigste oplysninger fra varespecifikationen til information.

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed

Navn: Institut National des Appellations d'Origine

Adresse: 51, rue d'Anjou, F-75008 PARIS

Tlf.: (33) 1 53 89 80 00

Faxnr.: (33) 1 42 25 57 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Sammenslutning

Navn: Syndicat de défense et de Promotion de la viande AOC Taureau de Camargue

Adresse: Mas du Pont de Rousty, F-13200 ARLES

Tlf.: (33) 4 90 97 10 40

Fax: (33) 4 90 97 12 07

E-mail: —

Sammensætning: producenter/forarbejdningsevirkomheder (X) andet ()

3. Produktets art

Kategori 1.1 — Kød (og slagteaffald), fersk

4. Varespecifikation (resumé af de betingelser, der er fastsat i artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn

»Taureau de Camargue«

4.2. Beskrivelse

Fersk kød af han- eller hundyr af lokale racer, der er født, opdrættet, slagtet og opskåret i det geografiske område. Kød fra tyre fra Camargue er kendetegnet ved den intense røde farve, og det er mørt og fedtfattigt.

4.3. Geografisk område

Camargue strækker sig over tre departementer: les Bouches du Rhône, le Gard og l'Hérault. Inden for dette område er der afgrænset et »vådområde«, hvor dyrene skal opholde sig i mindst seks måneder.

4.4. Bevis for oprindelse

Den ældste tekst, der omtaler tyre fra Camargue, stammer fra Quiqueran de Beaujeu, biskop i Senès, i 1551. Siden har mange værker beskrevet denne kvægbestands store originalitet og avlsform, hvis vigtigste formål er tyrekarpe. Bedrifterne, hvor dyrene (af racerne manades eller ganaderias) fødes og opdrættes med henblik på produktion af kød med oprindelsesbetegnelse, skal udfylde en erklæring om deres egnethed til at producere i overensstemmelse med oprindelsesbetegnelsen. Hvert dyr identificeres og opføres i bedriftens register. Slagterier og opskæringsvirksomheder skal føre til- og afgangregistre, ved hjælp af hvilke dyrene kan spores til forbrugerne.

4.5. Fremstillingsmetode

Dyr af lokale racer (»raço di biou«, »de combat« eller en krydsning af de to racer) skal være født, opdrættet, slagtet og opskåret i det geografiske område. Dyrene opdrættes fritgående, i fri luft og ekstensivt, for at de kan bevare deres vilde karakter. Græs er dyrenes vigtigste foder. Dyrene opholder sig mindst seks måneder i vådområdet. Slagtning sker umiddelbart efter aflæsning. Slagtekroppene må ikke have en fiskal vægt på under 100 kg, undtagen for 18-30 måneders gamle kvier, for hvilke denne vægt fast sættes til 85 kg. Kødet skal være intenst rødt. Kroppene undergår en mild afkøling. Kødet modner på slagteriet i mindst 48 timer og højst 5 dage.

4.6. Tilknytning

Tyrene fra Camargue stammer fra lokale, traditionelle racer, som er særlig velegnet til miljøet i La Camargue, der er kendetegnet ved det flade landskab og tilstedeværelsen af vand overalt. Tyrene opdrættes i frihed, opfodres på græsgrange i området og tilbringer mindst seks måneder i vådområder, der er kendetegnet ved et specifikt økosystem. Racernes nervøse og aggressive karakter stemmer perfekt overens med dyrenes anvendelsesformål og giver kødet dets særlige kendetegn.

4.7. Kontrolinstans

Navn: Institut National des Appellations d'Origine

Adresse: 51, rue d'Anjou, F-75008 PARIS

Tlf.: (33) 1 53 89 80 00

Fax: (33) 1 42 25 57 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

Navn: DGCCRF

Adresse: 59, Bd V. Auriol, F-75703 PARIS CEDEX 13

Tlf.: (33) 1 44 87 17 17

Fax: (33) 1 44 97 30 37

DGCCRF er en tjenestegren i økonomi-, finans- og industriministeriet.

4.8. Mærkning

Slagtekroppe og de udskårne stykker ledsages af en identifikationsetikette, som angiver: betegnelse; slagtenummer; bedriftens navn i ukodet form; navn og adresse på slagteri.
