

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 1054/2012

af 7. november 2012

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)]

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

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 7, stk. 4, første afsnit, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Kommissionen har i henhold til artikel 9, stk. 1, første afsnit, i forordning (EF) nr. 510/2006 behandlet Frankrigs ansøgning om godkendelse af ændringer af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Taureau de Camargue", der er registreret i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 2036/2001 ⁽²⁾ som ændret ved forordning (EF) nr. 1068/2008 ⁽³⁾.
- (2) Formålet med ansøgningen er at ændre varebeskrivelsen ved at præcisere beskrivelsen af produktet, det geografiske område, oprindelsesbeviset, produktionsmetoden, mærkningen, de nationale krav og oplysningerne vedrørende den ansvarlige myndighed i medlemsstaten, sammenslutningen og kontrolstrukturerne.

- (3) Kommissionen har gennemgået de pågældende ændringer og konkluderet, at de er begrundede. Da der er tale om ændringer af mindre omfang, jf. artikel 9 i forordning (EF) nr. 510/2006, kan Kommissionen godkende dem uden at følge den procedure, der er fastsat i samme forordnings artikel 5, 6 og 7 —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

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

Artikel 2

Enhedsdokumentet med hovedelementerne af varespecifikationen findes i bilag II.

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 7. november 2012.

*På Kommissionens vegne
For formanden*

Dacian CIOLOȘ

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 290 af 31.10.2008, s. 8.

BILAG I

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

- Der er blevet foretaget en opdatering af henvisningerne til medlemsstatens ansvarlige myndighed, den ansøgende sammenslutning og kontrolstrukturerne.
- Beskrivelse: Dyrenes alder tilføjes til produktbeskrivelsen. Bestemmelsen er uændret og findes allerede i varebeskrivelsen under afsnittet "fremstillingsmetode".
- Geografisk område: Det geografiske område er uændret, men listen over kantoner i EF-varespecifikationen er blevet erstattet med en liste over kommuner.
- Bevis for oprindelse: Der er tilføjet bestemmelser vedrørende kontrol og oprindelsesgaranti samt sporing af betegnelsen, som er ændret som følge af reformen af kontrolsystemet for kontrollerede oprindelsesbetegnelser i Frankrig.
- Produktionsmetode: Der er tilføjet bestemmelser, der fremgår af de nationale retsakter, der definerer den kontrollerede oprindelsesbetegnelse. Der er således blevet indført genetiske udvælgelseskriterier for racerne og maksimal belægningsgrad samt regler for beregning af storkreaturenheder. Der er desuden indført præcisioner vedrørende forbuddet mod tilførsel af fuldfoderblandinger samt vedrørende den veterinærmedicinske behandling, der er tilladt.

De bestemmelser vedrørende slagtning af dyrene, der findes i de nationale retsakter, er blevet indført (fjernelse af dyr, transport, aflivning, behandling af slagtekroppe). Desuden er opskæring i det geografiske område, som fremgår af de nationale retsakter, blevet tilføjet.

De overflødige bestemmelser, herunder dem, der findes i den generelle lovgivning (vedrørende kontrol af smitsomme sygdomme, status vedrørende klassificering af dyrekroppe i medfør af EUROP-klassificeringen) udgår.
- Mærkning: Sammenslutningen ønsker at indføre en forpligtelse til at påføre den Europæiske Unions BOB-symbol.
- Krav i nationale bestemmelser: Kravene i de nationale bestemmelser suppleres med en tabel over de vigtigste kontrolpunkter, og hvordan de skal evalueres, i henhold til fransk lovgivning.

BILAG II

ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

»TAUREAU DE CAMARGUE«

EF-nr.: FR-PDO-0105-0314-17.10.2011

BGB () BOB (X)

1. **Navn**

"Taureau de Camargue"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produktets art*

Kategori 1-1: Kød (og slagteaffald), fersk

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Taureau de Camargue" omfatter fersk kød fra kvæg af lokale racer, dvs. "raço di Biou", "de Combat" (denne race kaldes ligeledes brave), eller en krydsning mellem disse to racer, der er født, opdrættet, slagtet og opskåret i det geografiske område.

Dyrene er mindst 18 måneder gamle.

Kødet modner på slagteriet i mindst 48 timer og højst 5 dage. Slagtekroppene må ikke have en fiskal vægt på under 100 kg, undtagen for 18-30 måneder gamle kvier, for hvilke vægten er fastsat til 85 kg.

Kødet fra "Taureau de Camargue" er karakteriseret ved den intense røde farve. Det er mørt og fedtfattigt.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)*

Det grundlæggende foder skal komme fra græsgangene, undtagen i vinterperioden, hvor der kan tilføjes et kosttilskud udelukkende med det formål at supplere græs og korn fra det geografiske område. Foderblandinger, herunder medicinske tilskud, er under ingen omstændigheder tilladt.

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Dyrene fødes, opdrættes, slagtes og opskæres i det geografiske område.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.*

Slagtekroppene opskæres i det geografiske område: de dyr, der slagtes under betegnelsen "Taureau de Camargue" er i gennemsnit mindre end slagtekvæg, hvilket forudsætter personer med særlig viden om at udnytte disse små slagtekroppe så godt som muligt. Denne viden bevares udelukkende i det geografiske område, eftersom de to racer, der er omfattet af betegnelsen "Taureau de Camargue" næsten ikke opdrættes andre steder i Frankrig.

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

Identifikationsmærkning af kød, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Taureau de Camargue" foretages mens slagtekroppen er hel, mellem den fiskale vejning og afslutningen af køleprocessen.

Dette sker ved, at man omgående påfører de forskellige muskler identifikationsstempelen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse (otte punkter). Dette stempel udleveres af L'Institut national de l'origine et de la qualité.

Slagtekroppene og deres opskæringer er frem til sidste distributionsled forsynet med en etiket, der som minimum er påført følgende oplysninger:

— selve betegnelsen

- slagtenummer
- bedriftens navn i ukodet form
- navn og adresse på slagteri eller opskæringssted
- EU's BOB-symbol.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

For at have ret til oprindelsesbetegnelsen skal kødet komme fra "manades" (bedrifter, som opdrætter racen "raço di Biou") eller "ganaderias" (bedrifter, som opdrætter racen "combat") i det geografiske område.

Dyrene fødes, opdrættes, slagtes og opskæres i følgende geografiske område:

Département des Bouches-du-Rhône:

- Canton Arles: alle kommuner.
- Canton Châteaurenard: alle kommuner.
- Canton Eyguières: Aureilles, Eyguières, Lamanon og Mouriès.
- Canton Istres: Fos-sur-Mer, Istres.
- Canton Orgon: alle kommuner.
- Canton Port-Saint-Louis-du-Rhône Port-Saint-Louis-du-Rhône.
- Canton Salon-de-Provence: Grans, Miramas, Salon-de-Provence.
- Canton Saintes-Maries-de-la-Mer: Saintes-Maries-de-la-Mer.
- Canton Saint-Rémy-de-Provence: alle kommuner.
- Canton Tarascon-sur-Rhône: alle kommuner.

Département Le Gard:

- Canton Aigues-Mortes: alle kommuner.
- Canton Aramon: Alle kommuner, undtagen Estézargues og Domazan.
- Canton Beaucaire: alle kommuner.
- Canton Lédignan: Mauressargues.
- Canton Marguerittes: alle kommuner.
- Canton Nîmes: alle kommuner.
- Canton Quissac: Alle kommuner, undtagen Quissac.
- Canton Remoulins: Argilliers, Collias, Remoulins, Vers-Pont-du-Gard.
- Canton Rhony-Vidourle: alle kommuner.

Canton Saint-Chaptes: Alle kommuner, undtagen Aubussargues, Collorgues, Baron, Foissac og Saint-Dézéry.

- Canton Saint-Gilles: alle kommuner.
- Canton Saint-Mamert: alle kommuner.
- Canton Sommières: alle kommuner.
- Canton Uzès: Arpaillargues-et-Aureillac, Blauzac, Sanilhac-Sagriès, Saint-Maximin, Uzès.
- Canton Vauvert: alle kommuner.
- Canton la Vistrenque: alle kommuner.

Département L'Hérault:

- Canton Castries: alle kommuner.
- Canton Claret: Campagne, Fontanès, Garrigues, Sauteyrargues, Vacquières.
- Canton Lunel: alle kommuner.
- Canton Matelles: Prades-le-Lez, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues.
- Canton Mauguio: alle kommuner.

Canton Montpellier: Castelnaud-le-Lez, Clapiers, Le Crès, Lattes, Montpellier, Pérols.

Inden for dette geografiske område er der defineret et område, der kaldes "vådområdet".

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Den beskyttede oprindelsesbetegnelses geografiske område svarer til det græsningsområde, hvor "Taureau de Camargue" græsser om vinteren, dvs. de kommuner, hvor dyrene ifølge traditionen tilbringer vinteren på de omfattende arealer med kratbevokset hede og græs. Inden for dette område befinder sig det, der kaldes "vådområdet", der svarer til Camargues grænser, hvor dyrene tilbringer mindst seks måneder af sommerperioden.

Disse enorme græsarealer, der består af saltplanter i Camargue og af tørre græsområder på de steder, hvor kvæget græsser om vinteren, påvirker både dyrenes fysiske og mentale udvikling. Denne form for opdræt spiller desuden i sig selv en miljømæssig rolle af allerstørste vigtighed, idet den påvirker planternes dynamiske udvikling i de naturlige miljøer (marskområder, saltholdige marker, moser og plænegræs): Kvæget forhindrer udbredelsen af visse plantearter, og de spiser en lang række planter, der findes på forskellige overlappende og indbyrdes forbundne levesteder.

5.2. Produktets egenart

Adskillige værker har beskrevet de særlige kvaliteter ved "Taureau de Camargue", der på den ene side skyldes, at racen opdrættes under meget isolerede forhold på grund af Camargue-landskabets særlige forhold, og på den anden side kan de henføres til den opdrætsmetode, som man har udviklet for at kunne tilpasse sig områdets begrænsninger.

Dyrene er halvildt, naturligt, utæmmet, resistent kvæg; de er mistroiske over for mennesker og kan derfor være aggressive.

Kødet fra disse dyr har således særlige egenskaber, der beskrives i en undersøgelse fra INRA (5. december 2007 - congrès "Rencontres autour des Recherches sur les Ruminants"), hvor de vigtigste resultater viser, at disse dyrs muskler har en intens rød farve, og at kødet er fedtfattigt.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

De særlige egenskaber ved kødet fra "Taureau de Camargue" er tæt knyttet til det miljø, hvor det bliver produceret samt til det, der er det vigtigste formål med avl af denne kvægbestand, nemlig tyrekampe, som kræver halvildt dyr, der er opdrættet i et naturligt miljø, der bevares, som det er.

Racernes nervøse og aggressive karakter stemmer desuden perfekt overens med dyrenes anvendelsesformål og giver kødet dets særlige karakter.

"Taureau de Camargue", der nedstammer fra de lokale traditionelle racer camarguaise og brave, er særlig godt tilpasset Camargue's miljø.

Da de er opvokset i frihed, ernærer dyrene sig på områdets græsgange og tilbringer mindst seks måneder i et vådområde. Dette område kendetegnes ved flade, mere eller mindre saltholdige landskaber med særlige geologiske og jordbundsmæssige forhold. På disse jorder, der fra et landbrugsmæssigt synspunkt er magre, findes der særlige økosystemer (salturt, kilebæger, sodaurt).

De organoleptiske egenskaber og kødets særlige karakter kan forklares ved de mange forskellige planter, der findes på græsgangene:

- Saltplanter (salturt, kilebæger, sodaurt) i saltholdige miljøer
- Rør og svingel i ferskvandsmiljøer
- Vilde planter på den kratbevoksede hede om vinteren.

Kødets intense røde farve skyldes dets pH-værdi, der påvirkes af det alkaliske foder bestående af saltplanter. Kødet fine tekstur skyldes de muskelfibre, som dyrene udvikler, når de frit bevæger sig regelmæssigt omkring på græsgangene. Dyrenes frie og hyppige bevægelser gør ligeledes, at deres muskler får næring fra fedt, hvilket giver fedtfattigt kød.

"Taureau de Camargue" har ganske særlige egenskaber, der er knyttet til en kombination af jordbundsforhold, miljø og livsbetingelser.

Eftersom "Taureau de Camargue" er formet af det miljø, den lever i, og er blevet opdrættet fra gammel tid under frilandsbetingelser, er denne kvægbestand en væsentlig faktor for bevarelsen af biodiversiteten i Camargue.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCTaureauDeCamargue.pdf>