

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 1054/2012 DER KOMMISSION**vom 7. November 2012****zur Genehmigung geringfügiger Änderungen der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung [Taureau de Camargue (g. U.)]**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 7 Absatz 4 Unterabsatz 1,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 hat die Kommission den Antrag Frankreichs auf Genehmigung einer Änderung der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Taureau de Camargue“ geprüft, die mit der Verordnung (EG) Nr. 2036/2001 der Kommission ⁽²⁾ in der Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1068/2008 ⁽³⁾ eingetragen worden ist.
- (2) Zweck des Antrags ist eine Änderung der Spezifikation, mit der die Beschreibung des Erzeugnisses, das geografische Gebiet, der Ursprungsnachweis, das Herstellungsverfahren, die Etikettierung, die einzelstaatlichen Vorschriften und die Kontaktdaten der zuständigen Dienst-

stellen des Mitgliedstaats, der antragstellenden Vereinigung und der Kontrolleinrichtungen präzisiert werden.

- (3) Die Kommission hat die Änderungen geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um geringfügige Änderungen im Sinne von Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 handelt, kann sie die Kommission genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 5, 6 und 7 derselben Verordnung zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Taureau de Camargue“ wird gemäß Anhang I geändert.

Artikel 2

Anhang II enthält das „Einzige Dokument“ mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

*Artikel 3*Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 7. November 2012

*Für die Kommission,
im Namen des Präsidenten,
Dacian CIOLOȘ
Mitglied der Kommission*

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.⁽²⁾ ABl. L 275 vom 18.10.2001, S. 9.⁽³⁾ ABl. L 290 vom 31.10.2008, S. 8.

ANHANG I

Folgende Änderungen der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Taureau de Camargue“ werden genehmigt:

- Die Angaben zur zuständigen Dienststelle des Mitgliedstaats, zur antragstellenden Vereinigung und zu den Kontroll-einrichtungen wurden aktualisiert.
- Beschreibung des Erzeugnisses: Die Beschreibung des Erzeugnisses wurde durch das Alter der Tiere ergänzt. Die Bestimmung wurde nicht verändert und war bereits Bestandteil der Rubrik „Herstellungsverfahren“ der Spezifikation.
- Geografisches Gebiet: Das geografische Gebiet blieb unverändert, doch die Liste der Kantone in der Spezifikation wurde durch eine Liste der Gemeinden ersetzt.
- Ursprungsnachweis: Die Rubrik wurde um die Bestimmungen zur Kontrolle, Ursprungsgarantie und Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses mit der Ursprungsbezeichnung ergänzt; diese Bestimmungen wurden infolge der Reform des Kontrollsystems der französischen g. U. geändert.
- Herstellungsverfahren: Diese Rubrik wurde um Bestimmungen aus nationalen Vorschriften zur Definition der g. U. ergänzt. So wurden die Kriterien für die genetische Selektion der Rassen, die Höchstbelastung und die Berechnung der Großvieheinheiten eingefügt. Zudem wurden genaue Angaben zum Verbot des Zusatzes von fertigem Mischfutter und zu den zulässigen therapeutischen Behandlungen gemacht.

Eingefügt wurden auch die nationalen Bestimmungen zur Schlachtung der Tiere (Abholung der Tiere, Transport, Schlachtung, Behandlung des Schlachtkörpers). Ebenso wurde ergänzt, dass gemäß den nationalen Vorschriften die Zerlegung in dem geografischen Gebiet erfolgen muss.

Redundante Bestimmungen, die auch in den allgemeinen Vorschriften (Tierseuchenkontrollen, Umsetzungsgrad der Schlachtkörperklassifizierung gemäß EUROP-Klassifizierung) enthalten sind, wurden gestrichen.

- Etikettierung: Die antragstellende Vereinigung wünschte, dass die Verpflichtung zur Anbringung des g.U.-Symbols der Europäischen Union aufgenommen wird.
- Einzelstaatliche Vorschriften: Die einzelstaatlichen Vorschriften wurden gemäß französischem Recht um die Übersicht der wichtigsten Prüfpunkte und deren Bewertung ergänzt.

ANHANG II

EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„TAUREAU DE CAMARGUE“

EG-Nr.: FR-PDO-0105-0314-17.10.2011

g.g.A. () g.U. (X)

1. Name

„Taureau de Camargue“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1-1: Fleisch und Schlachtnebenerzeugnisse, frisch

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Bei der geschützten Ursprungsbezeichnung „Taureau de Camargue“ handelt es sich um frisches Fleisch von männlichen oder weiblichen Tieren lokaler Rassen, d. h. der Rassen „raço di Biou“ oder „de Combat“ (auch als „brave“ bezeichnet) oder einer Kreuzung dieser beiden Rassen, die in dem geografischen Gebiet geboren, aufgezogen, geschlachtet und zerlegt wurden.

Die Tiere müssen mindestens 18 Monate alt sein.

Die Reifungsdauer der Schlachtkörper im Schlachtbetrieb muss mindestens 48 Stunden und höchstens fünf Tage betragen. Das Kaltgewicht der Schlachtkörper darf nicht weniger als 100 kg betragen, ausgenommen bei Färsen von 18 bis 30 Monaten, für die das Mindestgewicht auf 85 kg festgesetzt ist.

Das Fleisch des „Taureau de Camargue“ zeichnet sich durch seine kräftige rote Farbe aus; es ist zart und fettarm.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die Tiere müssen hauptsächlich durch Weidefütterung ernährt werden, außer in den Wintermonaten, in denen Futterzusätze ausschließlich in Form von Heu und Getreide aus dem geografischen Gebiet zulässig sind. Der Zusatz von fertigem Mischfutter, einschließlich Fütterungsarzneimittel, ist unter keinen Umständen erlaubt.

3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die Tiere müssen in dem geografischen Gebiet geboren, aufgezogen, geschlachtet und zerlegt werden.

3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

Die Schlachtkörper müssen in dem geografischen Gebiet zerlegt werden: Die Schlachtkörper der für die g. U. „Taureau de Camargue“ geschlachteten Tiere sind im Durchschnitt kleiner als die anderer Schlachtrinder, weshalb es eines besonderen Know-hows bedarf, um diese kleinen Schlachtkörper fachgerecht zu zerlegen. Dieses Know-how hat sich ausschließlich in dem geografischen Gebiet erhalten, da die beiden Rassen der g. U. „Taureau de Camargue“ im übrigen Frankreich praktisch nicht vorkommen.

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Die Kennzeichnung des Fleisches der geschützten Ursprungsbezeichnung „Taureau de Camargue“ erfolgt, wenn der Schlachtkörper noch vollständig ist, d. h. zwischen der Ermittlung des Kaltgewichts und dem Ende des Kühlprozesses.

Dabei wird umgehend der Stempel der g. U. auf den verschiedenen Muskeln (acht Stellen) angebracht. Dieser Stempel wird von den Dienststellen des „Institut national de l'origine et de la qualité“ ausgegeben.

Der Schlachtkörper und die daraus gewonnenen Teilstücke werden bis zum Endverkäufer von einem Etikett begleitet, das mindestens folgende Angaben enthält:

— Name der Ursprungsbezeichnung;

- Schlachtnummer;
- Klarname des Aufzuchtbetriebs;
- Name und Anschrift des Zerlegungsbetriebs oder des Schlachthofs;
- Symbol der Europäischen Union für eine g.U.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Um die Ursprungsbezeichnung zu erhalten, muss das Fleisch aus den Manades (Zuchtbetriebe für Stiere der Rasse „raço di Biou“) oder den Ganaderias (Zuchtbetriebe für Stiere der Rasse „de Combat“) im geografischen Gebiet stammen.

Die Tiere müssen in nachstehendem geografischen Gebiet geboren, aufgezogen, geschlachtet und zerlegt werden:

Département Bouches-du-Rhône:

- Kanton Arles: alle Gemeinden
- Kanton Châteaurenard: alle Gemeinden
- Kanton Eyguières: Aureilles, Eyguières, Lamanon und Mourières
- Kanton Istres: Fos-sur-Mer, Istres
- Kanton Orgon: alle Gemeinden
- Kanton Port-Saint-Louis-du-Rhône: Port-Saint-Louis-du-Rhône
- Kanton Salon-de-Provence: Grans, Miramas, Salon-de-Provence
- Kanton Saintes-Maries-de-la-Mer: Saintes-Maries-de-la-Mer
- Kanton Saint-Rémy-de-Provence: alle Gemeinden
- Kanton Tarascon-sur-Rhône: alle Gemeinden

Département Gard:

- Kanton Aigues-Mortes: alle Gemeinden
- Kanton Aramon: alle Gemeinden außer Estézargues und Domazan
- Kanton Beaucaire: alle Gemeinden
- Kanton Lédignan: Maressargues
- Kanton Marguerittes: alle Gemeinden
- Kanton Nîmes: alle Gemeinden
- Kanton Quissac: alle Gemeinden außer Quissac
- Kanton Remoulins: Argilliers, Collias, Remoulins, Vers-Pont-du-Gard
- Kanton Rhony-Vidourle: alle Gemeinden
- Kanton Saint-Chaptes: alle Gemeinden außer Aubussargues, Collorgues, Baron, Foissac, Saint-Dézéry
- Kanton Saint-Gilles: alle Gemeinden
- Kanton Saint-Mamert: alle Gemeinden
- Kanton Sommières: alle Gemeinden
- Kanton Uzès: Arpaillargues-et-Aureillac, Blauzac, Sanilhac-Sagriès, Saint-Maximin, Uzès.
- Kanton Vauvert: alle Gemeinden
- Kanton La Vistrenque: alle Gemeinden

Département Hérault:

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

Kanton Montpellier: Castelnau-le-Lez, Clapiers, Le Crès, Lattes, Montpellier, Pérols

Innerhalb dieses geografischen Gebiets wurde ein sogenanntes „Feuchtgebiet“ definiert.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet der g. U. entspricht dem Winterweidegebiet des „Taureau de Camargue“; dabei handelt es sich um die Gemeinden, in denen die Tiere traditionell den Winter auf den weitläufigen Garrigue- und Wiesenflächen verbringen. Innerhalb dieses Gebietes befindet sich das sogenannte „Feuchtgebiet“, das dem Gebiet der Camargue entspricht und in dem sich die Tiere während des Sommers mindestens sechs Monate lang aufhalten.

Diese weitläufigen Weideflächen, auf denen in der Camargue halophile Pflanzen wachsen und die im Gebiet der Winterweiden aus trockenem Grasland bestehen, beeinflussen die körperliche und geistige Entwicklung der Tiere. Diese Zucht ist darüber hinaus selbst von entscheidender ökologischer Bedeutung, da sie die Entwicklung der Pflanzen in den Naturräumen (sumpfige Ebenen, Salzwiesen, Moore und Grasland) beeinflusst: Die Stiere dämmen die Ausbreitung bestimmter Pflanzenarten ein und nutzen große Vegetationsräume, die aus vielfältigen benachbarten und miteinander verbundenen Lebensräumen bestehen.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

In zahlreichen Werken wird die große Ursprünglichkeit des „Taureau de Camargue“ betont, die einerseits auf die Abgeschlossenheit, in der die Rasse aufgrund der besonderen Charakteristika der Camargue gehalten wurde, und andererseits auf die vom Menschen zur Anpassung an die Gegebenheiten entwickelte Haltungsform zurückzuführen ist.

Diese Tiere sind praktisch wildlebend, nicht domestiziert, robust und widerstandsfähig; sie sind dem Menschen gegenüber misstrauisch und können somit aggressiv werden.

Deshalb weist das Fleisch dieser Tiere besondere Merkmale auf, die in einer Studie des INRA (französisches Institut für landwirtschaftliche Forschung; 5. Dezember 2007 – Kongress zum Thema Forschung im Bereich der Wiederkäuer) beschrieben sind. Aus dieser Studie geht insbesondere hervor, dass die Muskeln dieser Tiere eine kräftige rote Farbe aufweisen und dass das Fleisch fettarm ist.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Die Besonderheit des Fleisches des „Taureau de Camargue“ ist eng mit dem Herkunftsort und dem Zuchtzweck verbunden, nämlich den Stierkämpfen, für die halb wilde, in einer intakten und geschützten natürlichen Umgebung aufgewachsene Tiere benötigt werden.

Die nervöse und aggressive Art dieser Tiere entspricht außerdem sehr gut der Bestimmung der Tiere und verleiht ihrem Fleisch die besonderen Eigenschaften.

Der „Taureau de Camargue“ der traditionellen lokalen Rassen („camarguaise“ und „brave“) ist besonders gut an die Gegebenheiten in der Camargue angepasst.

Der „Taureau de Camargue“ wächst in Freiheit auf, beweidet die in dem Gebiet vorhandenen Flächen und verbringt mindestens sechs Monate im Feuchtgebiet. Dieses Gebiet weist flache Landschaften mit besonderer Geologie und Bodenbeschaffenheit auf und ist durch den mehr oder weniger hohen Salzgehalt geprägt. Auf diesen aus landwirtschaftlicher Sicht armen Böden entstehen ganz besondere Ökosysteme (Queller, Salzmelde, Sodakraut).

Die organoleptischen Eigenschaften und die Besonderheit des Fleisches lassen sich durch die große Pflanzenvielfalt auf den Weideflächen erklären:

- halophile Pflanzen (Queller, Sodakraut, Salzmelde...) auf salzhaltigen Böden,
- Schilf und Schwingel in Süßwasserbereichen,
- natürlicher Garrigue-Bewuchs im Winter.

Die kräftige rote Farbe des Fleisches hängt mit dessen pH-Wert zusammen, der durch eine alkalihaltige Ernährung mit halophilen Pflanzen entstehen kann. Seine feine Textur zeichnet sich durch den Muskelfasertyp aus, der sich durch die regelmäßige Bewegung der Tiere in extensiver Weidehaltung (Weideland) ausprägt. Diese freie und häufige Bewegung der Tiere führt auch dazu, dass die Muskeln zur Deckung ihres Energiebedarfs die Fettreserven angreifen und das Fleisch somit einen geringen Fettgehalt aufweist.

Der „Taureau de Camargue“ weist ganz besondere Merkmale auf, die durch das Zusammenspiel zwischen Boden, Lebensraum und Lebensbedingungen entstehen.

Der „Taureau de Camargue“, der durch seinen Lebensraum geprägt ist und bereits seit frühesten Zeiten in extensiver Weidehaltung gezüchtet wird, ist zu einem wichtigen Faktor für die Erhaltung der Biodiversität in der Camargue geworden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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