

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1054/2012 DE LA COMISIÓN**de 7 de noviembre de 2012****por el que se aprueban modificaciones de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Taureau de Camargue (DOP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 7, apartado 4, párrafo primero,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 9, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión ha examinado la solicitud de Francia para la aprobación de una modificación de los elementos del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Taureau de Camargue», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 2036/2001 de la Comisión ⁽²⁾, modificado por el Reglamento (CE) n° 1068/2008 ⁽³⁾.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones precisando la descripción del producto, la zona geográfica, la prueba del origen, el método de obtención, el etiquetado, los requisitos nacionales y los datos del servicio competente del Estado miembro, de la agrupación y de las estructuras de control.

- (3) La Comisión ha examinado las modificaciones en cuestión y ha llegado a la conclusión de que están justificadas. Al tratarse de modificaciones de menor importancia en el sentido del artículo 9 del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión puede aprobarlas sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 5, 6 y 7 del Reglamento citado.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Taureau de Camargue» se modifica de acuerdo con el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 7 de noviembre de 2012.

*Por la Comisión,
en nombre del Presidente
Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión*

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.⁽²⁾ DO L 275 de 18.10.2001, p. 9.⁽³⁾ DO L 290 de 31.10.2008, p. 8.

ANEXO I

Se aprueban las modificaciones siguientes del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Taureau de Camargue»:

- Se actualizan las referencias relativas al servicio competente del Estado miembro, la asociación solicitante y las estructuras de control.
 - Descripción del producto: se completa la descripción del producto especificando la edad de los animales. La disposición, que figuraba ya en la rúbrica «método de obtención» del pliego de condiciones, no se modifica.
 - Zona geográfica: la zona geográfica no se modifica, pero la lista de cantones que figuraba en el pliego de condiciones comunitario se sustituye por una lista de municipios.
 - Prueba del origen: este apartado se completa mediante la inserción de las disposiciones relativas al control y a la garantía del origen y de la trazabilidad de la denominación, que se habían modificado a raíz de la reforma del sistema de controles de las AOC francesas.
 - Método de obtención: este apartado se completa mediante la inserción de las disposiciones nacionales en las que se define la AOC. Así, se integran los criterios de selección genética de las razas, la carga animal máxima, así como las modalidades de cálculo de las UGM. Además, se aportan precisiones por lo que respecta a la prohibición de suministrar piensos compuestos completos, así como a los tratamientos terapéuticos autorizados.

Se integran las disposiciones nacionales relativas al sacrificio de los animales (retirada del ganado, transporte, sacrificio y faenado de la canal). Asimismo, se ha añadido el requisito de despiece en la zona geográfica que figura en dicha legislación.

Se suprimen las disposiciones redundantes con la normativa general (control de las enfermedades contagiosas, grado de aplicación de la clasificación de las canales según la escala de clasificación Europ).
 - Etiquetado: la asociación ha manifestado su deseo de que se imponga la obligación de marcar el producto con del símbolo DOP de la Unión Europea.
 - Requisitos nacionales: los requisitos nacionales se completan mediante la integración del cuadro de los principales aspectos que deben ser objeto de control y de su método de evaluación, tal como dispone la normativa nacional francesa.
-

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) N° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«TAUREAU DE CAMARGUE»

N° CE: FR-PDO-0105-0314-17.10.2011

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Taureau de Camargue»

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.1: Carne fresca y despojos

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

La denominación de origen «Taureau de Camargue» se aplica a la carne fresca de los machos y las hembras de las razas autóctonas, es decir, la raza «raço di Biou», la raza «de Combat» (también denominada brava), o de un cruce de ambas, que hayan nacido en la zona geográfica y hayan sido criados, sacrificados y despiezados en ella.

La edad de los animales debe ser de 18 meses, como mínimo.

El período de curación de las canales en el matadero debe estar comprendido entre 48 horas y 5 días. El peso en frío de las canales no debe ser inferior a 100 kg, salvo en el caso de las novillas de entre 18 y 30 meses de edad, cuyo peso se fija en 85 kg.

La carne de «Taureau de Camargue» se caracteriza por su color, de un rojo intenso, y por su textura, tierna y poco grasa.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

—

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

El pasto debe constituir la alimentación básica del animal, excepto en el periodo invernal, durante el cual se le puede suministrar un complemento alimenticio consistente, exclusivamente, en heno y cereales originarios de la zona geográfica. En ningún caso se autorizan los piensos compuestos completos, como, por ejemplo, los piensos medicamentosos.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Los animales deben haber nacido y haber sido criados, sacrificados y despiezados en la zona geográfica.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Las canales deben despiezarse en la zona geográfica. Efectivamente, las canales de los animales sacrificados para la obtención de carne de la DOP «Taureau de Camargue» son, como promedio, más pequeñas que las de otros vacunos de carne, por lo que se requiere cierta habilidad técnica para aprovecharlas al máximo. Esta habilidad técnica solo se ha mantenido en la zona, ya que las dos razas correspondientes a la DOP «Taureau de Camargue» no se han desarrollado prácticamente en el resto del territorio francés.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

La identificación de la carne con la denominación de origen protegida «Taureau de Camargue» se lleva a cabo en la fase en que la canal está aún entera, entre el momento en que se pesa en caliente y el final del proceso de enfriamiento.

Esta identificación consiste en la colocación inmediata de un sello de la DOP sobre diferentes músculos (ocho puntos). Este sello es otorgado por el organismo de certificación nacional, es decir, el «Institut national de l'origine et de la qualité»

Hasta su entrega al distribuidor final, tanto las canales como los recortes deben ir acompañados de una etiqueta de identificación en la que deben constar, como mínimo:

— el nombre de la denominación,

- el número de sacrificio,
- el nombre no codificado de la explotación ganadera,
- el nombre y dirección del establecimiento de despiece o del matadero, y
- el símbolo de DOP de la Unión Europea.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Para poder acogerse a la denominación de origen, la carne debe provenir de las manadas (cría de toros de raza «raço di Briou») o de las ganaderías (cría de toros de raza «de Combat») situadas en la zona geográfica.

Los animales deben haber nacido y haber sido criados, sacrificados y despiezados en la zona geográfica siguiente:

Departamento de Bouches-du-Rhône:

- Cantón de Arles: todos los municipios.
- Cantón de Châteaurenard: todos los municipios.
- Cantón de Eyguières: Aureilles, Eyguières, Lamanon y Mouriès.
- Cantón de Istres: Fos-sur-Mer, Istres.
- Cantón de Orgon: todos los municipios.
- Cantón de Port-Saint-Louis-du-Rhône: Port-Saint-Louis-du-Rhône.
- Cantón de Salon-de-Provence: Grans, Miramas, Salon-de-Provence.
- Cantón de Saintes-Maries-de-la-Mer: Saintes-Maries-de-la-Mer.
- Cantón de Saint-Rémy-de-Provence: todos los municipios.
- Cantón de Tarascon-sur-Rhône: todos los municipios.

Departamento de Gard:

- Cantón d'Aigues-Mortes: todos los municipios.
- Cantón de Aramon: todos los municipios, excepto los de Estézargues y Domazan.
- Cantón de Beaucaire: todos los municipios.
- Cantón de Lédignan: Maussargues.
- Cantón de Marguerittes: todos los municipios.
- Cantón de Nîmes: todos los municipios.
- Cantón de Quissac: todos los municipios, excepto el de Quissac.
- Cantón de Remoulins: Argilliers, Collias, Remoulins, Vers-Pont-du-Gard.
- Cantón de Rhony-Vidourle: todos los municipios.

Cantón de Saint-Chaptes: todos los municipios, excepto los de Aubussargues, Collorgues, Baron, Foissac, Saint-Dézéry.

- Cantón de Saint-Gilles: todos los municipios.
- Cantón de Saint-Mamert: todos los municipios.
- Cantón de Sommières: todos los municipios.
- Cantón de Uzès: Arpaillargues-et-Aureillac, Blauzac, Sanilhac-Sagriès, Saint-Maximin, Uzès.
- Cantón de Vauvert: todos los municipios.
- Cantón de Vistrenque (La): todos los municipios.

Departamento de Hérault:

- Cantón de Castries: todos los municipios.
- Cantón de Claret: Campagne, Fontanès, Garrigues, Sauteyrargues, Vacquières.
- Cantón de Lunel: todos los municipios.
- Cantón de Matelles: Prades-le-Lez, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues.
- Cantón de Mauguio: todos los municipios.

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

Dentro de esta zona geográfica, se establece una denominada «zona húmeda».

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La zona geográfica de la DOP abarca el área de pastos de invierno del «Taureau de Camargue», o sea, los municipios en los que estos animales transcurren tradicionalmente el invierno, en vastas extensiones de garriga y de prados. Dentro de esta área, se encuentra la denominada zona «húmeda», circunscrita a los límites de la Camarga, y en la que los animales pasan seis meses, como mínimo, durante el periodo estival.

Las vastas extensiones de pastos, compuestos por plantas halófilas en el caso de la Camarga y de prados secos en el caso de la zona invernal influyen en el desarrollo físico y mental de los animales. Además, esta ganadería desempeña un papel ambiental de primer orden ya que incide en la evolución de la dinámica vegetal de los medios naturales (terrenos cubiertos con salicornia y otras especies, pastizales salinos, marismas y praderas). Los toros limitan el crecimiento de determinadas especies vegetales y utilizan grandes conjuntos de vegetación compuestos por un mosaico de hábitats yuxtapuestos e interconectados.

5.2. *Carácter específico del producto*

Son muchas las obras que describen la gran originalidad del «Taureau de Camargue», debida, por un lado, al aislamiento en el que se ha mantenido esta raza como consecuencia de la particular configuración de la Camarga y, por otro, al método de cría desarrollado por el hombre para adaptarse a las limitaciones del medio.

Los animales son prácticamente salvajes, no están domesticados, son rústicos y resistentes y desarrollan un comportamiento arisco hacia los humanos, que puede tornarse agresivo.

La carne procedente de dichos animales tiene unas características particulares que han sido descritas en un estudio del INRA (Congreso «Encuentros en torno a la investigación sobre rumiantes», 5 de diciembre de 2007) y que son, principalmente, el color rojo intenso del músculo y la textura poco grasa.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

La particularidad de la carne del «Taureau de Camargue» se encuentra estrechamente vinculada al medio del que procede y a la finalidad de la cría, es decir, el espectáculo taurino, para el que se requieren animales prácticamente salvajes criados en un medio natural protegido.

Por otro lado, el carácter nervioso y agresivo de estos animales responde perfectamente al uso al que se destinan y confiere a su carne las características descritas.

El «Taureau de Camargue» procede de las razas autóctonas tradicionales camarguesa y brava y se halla particularmente bien adaptado al medio de la Camarga.

Criado en libertad, el «Taureau de Camargue» se alimenta de los pastos de la zona y transcurre, como mínimo, seis meses en la zona húmeda. Dicha zona se caracteriza por sus paisajes llanos, que son el resultado de una geología y de una edafología particulares marcadas por la presencia de sal en mayor o menor proporción. Sobre estos terrenos pobres desde el punto de vista agronómico, prosperan ecosistemas muy específicos (salicornia (*salicornia europaea*), cenizo blanco (*obione portulacoides*), y barrilla (*Salsola soda*)).

Las cualidades organolépticas y el carácter particular de la carne pueden explicarse por la diversidad de las variedades de plantas presentes en los medios de pastos, y que son las siguientes:

- plantas halófilas (salicornia, cenizo blanco, barrilla) en medios salados,
- juncos y festucas en medios dulces.
- vegetación natural de la garriga en invierno.

El color rojo intenso de la carne se debe a su pH, que puede derivarse de la alimentación alcalina con plantas halófilas. Su delicada textura responde a las características de las fibras musculares, desarrolladas como consecuencia del desplazamiento regular del animal a través de los pastos en sistema extensivo (recorrido). Para efectuar estos desplazamientos voluntarios y frecuentes, los músculos del animal necesitan extraer grasas «para alimentarse», lo que da lugar a una carne muy pobre en lípidos.

El «Taureau de Camargue» presenta una gran especificidad asociada al terreno, al entorno y a sus condiciones de vida.

Condicionado por su hábitat natural y criado desde tiempo inmemorial mediante ganadería extensiva, el «Taureau de Camargue» ha pasado a desempeñar un papel fundamental en el mantenimiento de la biodiversidad en la Camarga.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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