

UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 1054/2012 VAN DE COMMISSIE

van 7 november 2012

houdende goedkeuring van minimale wijzigingen van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen [Taureau de Camargue (BOB)]

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾, en met name artikel 7, lid 4, eerste alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 9, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EG) nr. 510/2006 heeft de Commissie de aanvraag van Frankrijk onderzocht voor de goedkeuring van wijzigingen van het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming "Taureau de Camargue", die bij Verordening (EG) nr. 2036/2001 van de Commissie ⁽²⁾, als gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1068/2008 ⁽³⁾, is geregistreerd.
- (2) De aanvraag heeft ten doel wijzigingen in het productdossier aan te brengen die betrekking hebben op de beschrijving van het product, het geografische gebied, het bewijs van de oorsprong, de werkwijze voor het verkrijgen van het product, de etikettering, de nationale eisen alsook de gegevens van de bevoegde dienst van de lidstaat, de groepering en de controlestructuur.

- (3) De Commissie heeft de bedoelde wijzigingen onderzocht en acht ze gerechtvaardigd. Aangezien het minimale wijzigingen betreft in de zin van artikel 9 van Verordening (EG) nr. 510/2006, kan de Commissie deze wijzigingen goedkeuren zonder gebruik te maken van de in de artikelen 5, 6 en 7 van die verordening omschreven procedure,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Het productdossier voor de oorsprongsbenaming "Taureau de Camargue" wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

Het enig document dat de belangrijkste gegevens uit het productdossier bevat, is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 7 november 2012.

Voor de Commissie,
namens de voorzitter,
Dacian CIOLOȘ
Lid van de Commissie

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.
⁽²⁾ PB L 275 van 18.10.2001, blz. 9.
⁽³⁾ PB L 290 van 31.10.2008, blz. 8.

BIJLAGE I

De volgende wijzigingen van het productdossier voor de beschermde oorsprongsbenaming "Taureau de Camargue" worden goedgekeurd:

- De gegevens in verband met de bevoegde dienst van de lidstaat, de groepering die de aanvraag indient en de controlestructuur werden aangepast.
 - Beschrijving van het product: de beschrijving van het product werd aangevuld met de leeftijd van de dieren. De bepaling daaromtrent werd niet gewijzigd en was reeds opgenomen in de rubriek "werkwijze voor het verkrijgen van het product" van het productdossier.
 - Geografisch gebied: het geografische gebied werd niet gewijzigd maar de lijst van kantons die was opgenomen in het bij de Unie ingediende productdossier, werd vervangen door een lijst van gemeenten.
 - Bewijs van oorsprong: de rubriek werd aangevuld met bepalingen in verband met de controle, de waarborging van de oorsprong en de traceerbaarheid van het beschermde product; deze bepalingen werden gewijzigd ten gevolge van de hervorming van het systeem voor de controle van de Franse beschermde oorsprongsbenamingen (AOC).
 - Werkwijze voor het verkrijgen van het product: de rubriek werd aangevuld met in de nationale documenten opgenomen bepalingen met betrekking tot de beschermde oorsprongsbenaming (AOC). Zo werd rekening gehouden met de criteria voor de genetische selectie van de rassen, de maximale veebezetting en de berekeningswijze van de grootvee-eenheden (GVE). Anderzijds werden nadere gegevens opgenomen over het verbod op volledige mengvoeders en over de toegestane therapeutische behandelingen.
- De bepalingen in de nationale documenten met betrekking tot het slachten van de dieren (ophalen, vervoer, slachten van de dieren, verwerking van de karkassen) werden opgenomen. Het uitsnijden van de karkassen in het geografische gebied, dat in de nationale documenten werd behandeld, werd eveneens opgenomen.
- De bepalingen die een overlapping vormen met de algemene regelgeving (toezicht in verband met besmettelijke ziekten, stand van zaken met betrekking tot de Europ-indeling van de karkassen), werden geschrapt.
- Etikettering: de groepering wenste het aanbrengen van het BOB-logo van de Europese Unie verplicht te maken.
 - Nationale eisen: de rubriek "nationale eisen" werd aangevuld met de bij de Franse nationale regelgeving vereiste tabel waarin de belangrijkste te controleren punten en de methode voor het beoordelen daarvan zijn opgenomen.
-

BIJLAGE II

ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

"TAUREAU DE CAMARGUE"

EG-nummer: FR-PDO-0105-0314-17.10.2011

BGA () BOB (X)

1. Naam

"Taureau de Camargue"

2. Lidstaat

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Productcategorie:**

Categorie 1-1: vers vlees en verse slachtafvallen.

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is.

Het vlees met de beschermde oorsprongsbenaming "Taureau de Camargue" is vers vlees van mannelijke of vrouwelijke dieren van lokale rassen, namelijk het ras "raço di Biou" en het ras "de Combat" (dat ook "race brave" wordt genoemd) of een kruising van deze beide rassen, die worden geboren, gehouden, geslacht en uitgesneden in het geografische gebied.

De dieren moeten minstens 18 maanden oud zijn.

De rijpingsduur van de karkassen in het slachthuis bedraagt minstens 48 uur en hoogstens 5 dagen. Het fiscaal gewicht mag niet minder dan 100 kg bedragen, behalve wanneer het varzen betreft die 18 tot 30 maanden oud zijn; voor deze dieren is het gewicht vastgesteld op 85 kg.

Kenmerkend voor het vlees "Taureau de Camargue" is de felrode kleur. Het vlees is zacht en vetarm.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

—

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

De dieren moeten hoofdzakelijk door middel van beweiding worden gevoederd behalve tijdens de winter. Dan is aanvullend voeder toegestaan dat uitsluitend uit hooi en granen van oorsprong uit het geografische gebied mag bestaan. Volledige mengvoeders, waaronder mengvoeders met medicinale werking, zijn niet toegestaan.

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De dieren moeten in het geografische gebied worden geboren, gehouden, geslacht en uitgesneden.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.

De karkassen moeten in het geografische gebied worden uitgesneden. De karkassen van de dieren die het vlees leveren met de BOB "Taureau de Camargue", zijn immers gemiddeld kleiner dan die van andere slachtrunderen en het beste uit deze kleine karkassen halen vergt dan ook heel wat knowhow. Deze knowhow bleef uitsluitend in het geografische gebied gehandhaafd doordat de twee rassen waarop de BOB "Taureau de Camargue" van toepassing is, elders op het Franse grondgebied nauwelijks worden gehouden.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Het vlees met de beschermde oorsprongsbenaming "Taureau de Camargue" wordt als zodanig geïdentificeerd in het stadium dat het karkas nog heel is, d.w.z. na de vaststelling van het fiscaal gewicht en voordat het karkas wordt weggebracht om te besterven.

Wanneer het vlees eenmaal is geïdentificeerd, wordt het BOB-stempel op 8 verschillende punten van het spierweefsel aangebracht. De stempel wordt afgegeven door de diensten van het "Institut national de l'origine et de la qualité" (nationaal instituut inzake oorsprong en kwaliteit).

Totdat het karkas en de uitgesneden delen bij de uiteindelijke distributeur zijn geleverd, moeten zij voorzien zijn van een etiket dat het vlees identificeert en waarop minstens de volgende gegevens zijn aangebracht:

— de benaming;

- het slachtnummer;
- een duidelijke vermelding van de naam van het bedrijf;
- de naam en het adres van de uitsnijderij of van het slachthuis;
- het BOB-logo van de Europese Unie.

4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied**

Om aanspraak op de beschermde oorsprongsbenaming te kunnen maken, moet het vlees afkomstig zijn van de "manades" (kudden stieren van het ras "raço di Biou") of van de "ganaderias" (kudden stieren van het ras "de Combat"), die zich in het geografische gebied bevinden.

De dieren moeten in het volgende geografische gebied worden geboren, gehouden, geslacht en uitgesneden:

Departement Bouches-du-Rhône:

- Kanton Arles: alle gemeenten.
- Kanton Châteaurenard: alle gemeenten.
- Kanton Eyguières: Aureilles, Eyguières, Lamanon en Mouriès.
- Kanton Istres: Fos-sur-Mer, Istres.
- Kanton Orgon: alle gemeenten.
- 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 gemeenten.
- Kanton Tarascon-sur-Rhône: alle gemeenten.

Departement Gard:

- Kanton Aigues-Mortes: alle gemeenten.
- Kanton Aramon: alle gemeenten met uitzondering van de gemeenten Estézargues en Domazan.
- Kanton Beaucaire: alle gemeenten.
- Kanton Lédignan: Mauressargues.
- Kanton Marguerites: alle gemeenten.
- Kanton Nîmes: alle gemeenten.
- Kanton Quissac: alle gemeenten met uitzondering van de gemeente Quissac.
- Kanton Remoulins: Argilliers, Collias, Remoulins, Vers-Pont-du-Gard.
- Kanton Rhony-Vidourle: alle gemeenten.

Kanton Saint-Chaptes: alle gemeenten met uitzondering van de gemeenten Aubussargues, Collorgues, Baron, Foissac, Saint-Dézéry.

- Kanton Saint-Gilles: alle gemeenten.
- Kanton Saint-Mamert: alle gemeenten.
- Kanton Sommières: alle gemeenten.
- Kanton d'Uzès: Arpaillargues-et-Aureillac, Blauzac, Sanilhac-Sagriès, Saint-Maximin, Uzès.
- Kanton Vauvert: alle gemeenten.
- Kanton Vistrenque (La): alle gemeenten.

Departement Hérault:

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

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

Binnen dit geografische gebied is een gebied vastgesteld dat "zone humide" wordt genoemd (waterrijk gebied).

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Het geografische gebied waarop de BOB van toepassing is, stemt overeen met het winterse graasgebied van de "Taureau de Camargue", m.a.w. met de gemeenten waar de dieren van oudsher de winter doorbrengen op de uitgestrekte garriguegebieden en graslanden. Binnen dit gebied bevindt zich, aan de grenzen van de Camargue, de zogenaamde "zone humide" waar de dieren tijdens de zomer minstens zes maanden verblijven.

Deze uitgestrekte weilanden die wat de Camargue betreft met zoutplanten zijn begroeid en wat het wintergebied betreft uit droge weiden bestaan, hebben hun weerslag op de fysieke en mentale ontwikkeling van de dieren. Het houden van deze dieren is zelf van primair belang voor het milieu omdat het ingrijpt in de dynamiek van de vegetatie van het natuurlijke milieu ("sansouïres", kwelders, moerasgebieden en grasvelden): de stieren beperken de uitbreiding van bepaalde plantensoorten en maken gebruik van de grote vegetatiegebieden die bestaan uit lappendekens van naast elkaar liggende en onderling met elkaar verbonden habitats.

5.2. Specificiteit van het product

In talrijke werken wordt gewag gemaakt van de grote originaliteit van de "Taureau de Camargue", die te danken is enerzijds aan het isolement waarin het ras ten gevolge van de bijzondere configuratie van de Camargue wordt gehouden en anderzijds aan de door de mens ontwikkelde houderijwijze die hem in staat stelt het hoofd te bieden aan de gegevenheden van het milieu.

Deze dieren zijn geen huisdieren, ze zijn quasi wild. Het zijn sterke, resistente dieren die zich tegenover de mens wantrouwig gedragen en dus agressief kunnen zijn.

Het vlees van deze dieren heeft derhalve specifieke kenmerken die in een studie van het INRA zijn beschreven (5 december 2007 – congres "Rencontres autour des Recherches sur les Ruminants") (bijeenkomsten i.v.m. onderzoek naar herkauwers). De belangrijkste resultaten van deze studie zijn dat het spierweefsel van deze dieren felrood van kleur is en dat het vlees zeer weinig vet bevat.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De bijzondere kenmerken van het vlees van de "Taureau de Camargue" zijn sterk gelinkt aan het milieu waar dit vlees wordt geproduceerd en aan het doel van deze veehouderij: voor de stierengevechten zijn namelijk vrijwel wilde dieren nodig die worden gehouden in een onaangetast en beschermd milieu.

Bovendien beantwoordt het nerveuze en agressieve karakter van deze dieren perfect aan hun bestemming en geeft het aan het vlees zijn typische kenmerken.

De "Taureau de Camargue", die afstamt van de traditionele lokale rassen "camarguaise" en "brave", is bijzonder goed aan het milieu van de Camargue aangepast.

De in vrijheid gehouden "Taureau de Camargue" graast in de weilanden van het gebied en brengt ten minste zes maanden door in de "zone humide". Kenmerkend voor deze "zone humide" is het vlakke landschap met zijn bijzondere geologie en bodemgesteldheid en de min of meer sterke aanwezigheid van zout. Deze uit agronomisch oogpunt schrale gronden herbergen zeer specifieke ecosystemen (zeekraal, zoutmelde, monniksbaard).

De organoleptische kenmerken en het bijzondere karakter van het vlees kunnen worden verklaard door de variëteit aan planten waarmee de graasweiden begroeid zijn:

- zoutplanten (zeekraal, zoutmelde, monniksbaard) in zoutwatermilieus,
- riet en zwenkgras in zoetwatermilieus.
- de natuurlijke vegetatie van de garrigue in de winter.

Het vlees dankt zijn felrode kleur aan de pH en deze is het gevolg van de alkalische voeding van de zoutplanten. Het fijngenerfde vlees is typisch voor het soort spierweefsel dat de dieren door hun regelmatige bewegingen in het kader van het extensieve systeem op de weilanden ontwikkelen. Deze frequente vrijwillige verplaatsingen van de dieren zorgen er eveneens voor dat de spieren uit het vet putten om zich te ontwikkelen, waardoor een vetarm vlees ontstaat.

Het vlees "Taureau de Camargue" dankt zijn zeer specifieke karakter aan het gecombineerde samenspel van de bodem, het milieu en de levensomstandigheden van de dieren.

De dieren die het vlees "Taureau de Camargue" leveren, zijn gevormd door het milieu waarin ze leven. Ze worden van oudsher en op extensieve wijze in de Camargue gehouden en zijn daardoor voor de handhaving van de biodiversiteit in dit gebied een belangrijke factor geworden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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