

## IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 1054/2012

z dne 7. novembra 2012

## o odobritvi manjših sprememb specifikacije za ime, registrirano v Registru zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb [Taureau de Camargue (ZOP)]

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila <sup>(1)</sup>, zlasti prvega pododstavka člena 7(4) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V skladu s prvim pododstavkom člena 9(1) Uredbe (ES) št. 510/2006 je Komisija proučila vlogo Francije za odobritev spremembe specifikacije za zaščiteni označbo porekla „Taureau de Camargue“, registrirano v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 2036/2001 <sup>(2)</sup>, kakor je bila spremenjena z Uredbo (ES) št. 1068/2008 <sup>(3)</sup>.
- (2) Namen zahtevka je sprememba specifikacije z natančno določitvijo opisa proizvoda, geografskega območja, dokazila o poreklu, metode pridobivanja, označevanja, nacionalnih zahtev ter podatkov o pristojni službi v državi članici, skupini vlagateljici in nadzornih organih.

- (3) Komisija je pregledala zadevne spremembe in odločila, da so utemeljene. Ker so to manjše spremembe v smislu člena 9 Uredbe (ES) št. 510/2006, jih Komisija lahko odobri brez uporabe postopka iz členov 5, 6 in 7 navedene uredbe –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

## Člen 1

Specifikacija zaščiteni označbe porekla „Taureau de Camargue“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

## Člen 2

Enotni dokument z navedbo glavnih elementov specifikacije je v Prilogi II k tej uredbi.

## Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je zavezujoča v celoti in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 7. novembra 2012

Za Komisijo  
V imenu predsednika  
Dacian CIOLOȘ  
Član Komisije

<sup>(1)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

<sup>(2)</sup> UL L 275, 18.10.2001, str. 9.

<sup>(3)</sup> UL L 290, 31.10.2008, str. 8.

## PRILOGA I

V specifikaciji zaščitene označbe porekla „Taureau de Camargue“ se odobrijo naslednje spremembe:

- Posodobljena so bila sklicevanja na pristojno službo v državi članici, skupino vlagateljico in nadzorne organe.
  - Opis proizvoda: opis proizvoda je dopolnjen s podatki o starosti živali. Razvrstitev ni spremenjena in je navedena že v specifikaciji v postavki „metoda pridobivanja“.
  - Geografsko območje: geografsko območje ni spremenjeno, vendar je seznam kantonov, ki je bil naveden v specifikaciji Skupnosti, nadomestil seznam občin.
  - Dokazilo o poreklu: postavka je dopolnjena z določbami o nadzoru ter o zagotavljanju porekla in sledljivosti označbe, ki so bile spremenjene po reformi sistema nadzora francoskih registriranih označb porekla.
  - Metoda pridobivanja: postavka je dopolnjena z določbami iz nacionalnih predpisov o registriranih označbah porekla. Uvedena so merila za genetsko selekcijo pasem, največje število in podrobna pravila za izračun GVŽ. Poleg tega so dodana pojasnila o prepovedi dodajanja sestavljenih krmnih mešanic in dovoljenem zdravljenju.
- Uvedene so določbe o zakolu iz nacionalnih predpisov (odvzem živali, prevoz, usmrtitev, ravnanje s trupom). Dodane so tudi določbe o razseku na geografskem območju, navedene v nacionalnih predpisih.
- Določbe, ki se prekrivajo s splošno ureditvijo (obvladovanje nalezljivih boleznih, faza razvrščanja trupov v skladu z lestvico Europ), se črtajo.
- Označevanje: skupina vlagateljica želi uvesti obvezno uporabo znaka ZOP Evropske unije.
  - Nacionalne zahteve: dopolnjene so s preglednico glavnih točk, ki jih je treba preveriti, in metodo njihovega ocenjevanja, kot je določeno v francoski nacionalni zakonodaji.
-

## PRILOGA II

## ENOTNI DOKUMENT

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

## „TAUREAU DE CAMARGUE“

Št. ES: FR-PDO-0105-0314-17.10.2011

## ZGO ( ) ZOP ( X )

## 1. Ime

„Taureau de Camargue“

## 2. Država članica ali tretja država

Francija

## 3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

## 3.1. Vrsta proizvoda

Skupina 1-1: sveže meso (in drobovina).

## 3.2. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke

„Taureau de Camargue“ je označba porekla za sveže meso samcev ali samic živali lokalnih pasem, to je pasme „raço di Biou“, pasme „de Combat“ (ki se imenuje tudi „brave“) ali križancev teh dveh pasem, ki so bile skotene, vzrejene, zaklane in razsekane na geografskem območju.

Živali so stare najmanj 18 mesecev.

Čas zorenja trupov v klavnici mora biti najmanj 48 ur in največ 5 dni. Hladna teža trupov ne sme biti nižja od 100 kg, razen za telice od 18 do 30 mesecev starosti, za katere je določena najnižja teža 85 kg.

Meso „Taureau de Camargue“ je mehko meso intenzivno rdeče barve z malo maščobe.

## 3.3. Surovine (samo za predelane proizvode)

—

## 3.4. Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

Glavni vir hrane mora biti paša, razen pozimi, ko se lahko kot dopolnilna krma uporabijo seno in žita, pridelana izključno na geografskem območju. Uporaba sestavljenih krmnih mešanic, vključno z medicirano krmo, ni dovoljena v nobenem primeru.

## 3.5. Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Živali morajo biti skotene, vzrejene, zaklane in razsekane na geografskem območju.

## 3.6. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

Trupi morajo biti razsekani na geografskem območju, saj so trupi živali, ki se zakoljejo za ZOP „Taureau de Camargue“, v povprečju manjši od trupov drugega klavnega goveda, zato mora osebje imeti posebno znanje za boljši izkoristek teh majhnih trupov. To znanje se je ohranilo samo na geografskem območju, saj se pasmi za ZOP „Taureau de Camargue“ dejansko nista razvili drugje na francoskem ozemlju.

## 3.7. Posebna pravila za označevanje

Meso se z zaščiteno označbo porekla „Taureau de Camargue“ označi v fazi, ko je trup cel, med tehtanjem hladne teže in koncem ohlajanja.

Trup se z identifikacijskim žigom ZOP takoj označi na različnih mišicah (osem mest). Ta žig izdajo službe „Institut national de l'origine et de la qualité“ (Nacionalni inštitut za poreklo in kakovost).

Trup in deli trupa so vse do končnega distributerja opremljeni z etiketo, na kateri so navedeni vsaj naslednji podatki:

— naziv označbe;

- klavna številka;
- nešifriran naziv vzrejnega centra;
- naziv in naslov razsekovalnice ali klavnice;
- znak ZOP Evropske unije.

#### 4. **Kratka opredelitev geografskega območja**

Da je meso upravičeno do označbe porekla, morajo živali za to meso izvirati iz „manades“ (centri za vzrejo bikov pasme „raço di Biou“) ali „ganaderias“ (centri za vzrejo bikov pasme „de Combat“) na geografskem območju.

Živali morajo biti skotene, vzrejene, zaklane in razsekane na naslednjem geografskem območju:

Departma Bouches-du-Rhône:

- kanton Arles: vse občine;
- kanton Châteaurenard: vse občine;
- kanton Eyguières: Aureilles, Eyguières, Lamanon in Mouriès;
- kanton Istres: Fos-sur-Mer, Istres;
- kanton Orgon: vse občine;
- 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: vse občine;
- kanton Tarascon-sur-Rhône: vse občine;

Departma Gard:

- kanton Aigues-Mortes: vse občine;
- kanton Aramon: vse občine, razen občin Estézargues in Domazan;
- kanton Beaucaire: vse občine;
- kanton Lédignan: Maressargues;
- kanton Marguerittes: vse občine;
- kanton Nîmes: vse občine;
- kanton Quissac: vse občine, razen občine Quissac;
- kanton Remoulins: Argilliers, Collias, Remoulins, Vers-Pont-du-Gard;
- kanton Rhony-Vidourle: vse občine;

Kanton Saint-Chaptes: vse občine, razen občin Aubussargues, Collorgues, Baron, Foissac, Saint-Dézéry.

- kanton Saint-Gilles: vse občine;
- kanton Saint-Mamert: vse občine;
- kanton Sommières: vse občine;
- kanton Uzès: Arpaillargues-et-Aureillac, Blauzac, Sanilhac-Sagriès, Saint-Maximin, Uzès;
- kanton Vauvert: vse občine;
- kanton (La) Vistrenque: vse občine;

Departma Hérault:

- kanton Castries: vse občine;
- kanton Claret: Campagne, Fontanès, Garrigues, Sauteyrargues, Vacquières;
- kanton Lunel: vse občine;
- kanton Matelles: Prades-le-Lez, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues;
- kanton Mauguio: vse občine;

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

Na tem geografskem območju je opredeljeno tako imenovano „mokra področje“.

## 5. Povezanost z geografskim območjem

### 5.1. Posebnosti geografskega območja

Geografsko območje ZOP se ujema z območjem, na katerem se pozimi pase govedo „Taureau de Camargue“, to je z občinami, v katerih govedo tradicionalno prezimi na obsežnih neobdelanih površinah in travnikih. Na tem območju se nahaja tako imenovano „mokra področje“, ki sovpada z mejami Camarguea in na katerem živali poleti preživijo najmanj šest mesecev.

Ta obsežna pašna območja, ki jih sestavljajo halofilne rastline v Camargueu in suhi travniki v zimskem obdobju, vplivajo na fizični in mentalni razvoj živali. Ta reja ima zelo pomembno vlogo v okolju, ker vpliva na razvoj rastlinstva v naravnih okoljih (slanih močvirjih in travnikih, močvirjih in tratah): govedo omejuje razraščanje nekaterih rastlinskih vrst in uporablja velike rastlinske združbe, sestavljene iz mozaika povezanih in nepovezanih habitatov.

### 5.2. Posebnosti proizvoda

Številna dela omenjajo izvirnost „Taureau de Camargue“, ki po eni strani izhaja iz osamitve te pasme zaradi posebne konfiguracije Camarguea in po drugi strani iz načina reje, ki so ga rejci razvili s prilagajanjem na okoljske omejitve.

Te živali niso udomačene, so skoraj divje, utrjene in odporne, nezaupljive do človeka in lahko tudi napadalne.

Zato ima meso teh živali posebne lastnosti, ki so opisane v študiji INRA (5. december 2007 – kongres „Rencontres autour des Recherches sur les Ruminants“ [obravnavna raziskav o prežvekovalcih]), katere glavni rezultati kažejo, da so mišice teh živali intenzivno rdeče barve, meso pa je pusto.

### 5.3. Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)

Posebnost mesa „Taureau de Camargue“ je tesno povezana z okoljem, iz katerega prihaja, in namenom reje, to je za bikoborbo, za katero je treba v ohranjenem naravnem okolju vzrediti skoraj divje živali.

S tem pa se popolnoma ujema nestrpen in agresiven značaj teh živali, ki določa lastnosti njihovega mesa.

Govedo „Taureau de Camargue“ se je razvilo iz tradicionalnih lokalnih pasem camarguaise in brave ter je zelo dobro prilagojeno okolju v Camargueu.

Govedo „Taureau de Camargue“ je vzrejeno na prostem, pase se na tem območju in vsaj šest mesecev preživi na mokrem področju. To je ravninsko področje s posebnimi geološkimi in pedološkimi značilnostmi ter različno visoko vsebnostjo soli. Na teh tleh, ki so z agronomskega vidika revna, se nahajajo čisto posebni ekosistemi (vrste rodu *Salicornia*, lobodovec, sodina solinka).

Organoleptične lastnosti in posebne značilnosti mesa izvirajo iz različnih vrst rastlin na pašnih območjih:

- halofilnih rastlin (vrste rodu *Salicornia*, lobodovec, sodina solinka itd.) v slanih okoljih;
- trstja in bilnic v okoljih z blagim podnebjem;
- pozimi pa iz naravnega rastlinja na neobdelanih površinah.

Intenzivna rdeča barva mesa je povezana z njegovo vrednostjo pH, na katero lahko vpliva alkalna prehrana s halofilnimi rastlinami. Fina konsistenca je značilna za mišična vlakna, ki se razvijejo z rednim gibanjem živali na pašnikih v ekstenzivnem sistemu (paša). Pogosto in pristo gibanje živali povzroči, da se mišice „hranijo“ z maščobo, zato meso vsebuje malo maščobe.

Posebnost mesa „Taureau de Camargue“ je posledica povezanega vpliva tal, okolja in življenjskih razmer.

Govedo „Taureau de Camargue“, ki ga je izoblikovalo okolje, v katerem živi, in je od nekdaj v ekstenzivni reji, je postalo glavni partner pri ohranjanju biotske raznovrstnosti v Camargueu.

## Sklic na objavo specifikacije

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