

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1054/2012**z dnia 7 listopada 2012 r.****zatwierdzające nieznaczne zmiany specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Taureau de Camargue (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 7 ust. 4 akapit pierwszy,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 Komisja przeanalizowała wniosek Francji w sprawie zatwierdzenia zmiany elementów specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Taureau de Camargue”, zarejestrowanej na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 2036/2001⁽²⁾ zmienionego rozporządzeniem (WE) nr 1068/2008⁽³⁾.
- (2) Celem wniosku jest zmiana specyfikacji poprzez bardziej precyzyjny opis produktu, obszaru geograficznego, dowodu pochodzenia, metody produkcji, etykietowania, wymogów krajowych i danych kontaktowych właściwego organu państwa członkowskiego, grupy i struktur kontroli.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotowe zmiany i stwierdziła, że są uzasadnione. W związku z tym, że są to zmiany nieznaczne w rozumieniu art. 9 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 Komisja może je zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 5, 6 i 7 wspomnianego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Taureau de Camargue” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 7 listopada 2012 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.⁽²⁾ Dz.U. L 275 z 18.10.2001, s. 9.⁽³⁾ Dz.U. L 290 z 31.10.2008, s. 8.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Taureau de Camargue” zatwierdza się poniższe zmiany.

- Dokonano aktualizacji danych referencyjnych właściwego organu państwa członkowskiego, grupy składającej wniosek i struktur kontroli.
- Opis produktu: opis produktu uzupełniono o wiek zwierząt. Przepis nie ulega zmianie i znajdował się już w nagłówku „metoda produkcji” specyfikacji.
- Obszar geograficzny: obszar geograficzny nie ulega zmianie, ale wykaz kantonów, który znajdował się w specyfikacji wspólnotowej, zastąpiono wykazem gmin.
- Dowód pochodzenia: nagłówek uzupełniono o przepisy dotyczące kontroli i gwarancji pochodzenia oraz identyfikowalności nazwy. Przepisy te uległy zmianie po reformie systemu kontroli francuskich chronionych nazw pochodzenia.
- Metoda produkcji: nagłówek uzupełniono o przepisy znajdujące się w krajowych aktach prawnych definiujących chronioną nazwę pochodzenia. Wprowadzono w ten sposób kryteria genetycznej selekcji ras, maksymalnej obsady i zasady obliczania DJP. Wprowadzono ponadto uściślenia dotyczące zakazu stosowania pełnoporcjowych mieszanek paszowych oraz dopuszczonego postępowania terapeutycznego.

Wprowadzono przepisy dotyczące uboju zwierząt znajdujące się w krajowych aktach prawnych (załadunek zwierząt, transport, uśmiercanie, postępowanie z tuszą). Ponadto dodano przepis przewidziany w krajowych aktach prawnych, dotyczący rozbioru na obszarze geograficznym.

Skreślono niepotrzebne przepisy pokrywające się z przepisami ogólnymi (kontrola chorób zakaźnych, etap wdrożenia klasyfikacji tusz w skali klasyfikacji EUROP).

- Etykietowanie: grupa poprosiła o wprowadzenie obowiązku umieszczania symbolu ChNP Unii Europejskiej.
- Wymogi krajowe: wymogi krajowe uzupełnia się o tabelę głównych punktów podlegających kontroli oraz metodę oceny zgodnie z francuskimi przepisami krajowymi.

ZAŁĄCZNIK II

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

„TAUREAU DE CAMARGUE”

Nr WE: FR-PDO-0105-0314-17.10.2011

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Taureau de Camargue”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1-1: mięso świeże (i podroby).

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Produkt objęty nazwą pochodzenia „Taureau de Camargue” jest świeżym mięsem zwierząt – samców lub samic – ras miejscowych, czyli rasy „raço di Biou” i rasy „de Combat” (rasy zwanej także bojową) lub krzyżówek tych dwóch ras, urodzonych i utrzymywanych w gospodarstwie na wyznaczonym obszarze geograficznym, gdzie dokonano też ich uboju i rozbioru.

Wiek zwierząt to co najmniej 18 miesięcy.

Czas poubojowego dojrzewania mięsa wynosi co najmniej 48 godzin i nie więcej niż 5 dni. Masa tuszy do celów podatkowych nie może być niższa niż 100 kg z wyjątkiem jałówek w wieku 18-30 miesięcy, w odniesieniu do których masa ta jest ustalona na 85 kg.

Mięso „Taureau de Camargue” charakteryzuje się intensywnie czerwonym kolorem; jest soczyste i ma niską zawartość tłuszczu.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Zasadniczo pożywienie musi pochodzić z pastwiska, poza okresem zimy, kiedy można podać suplementy żywnościowe wyłącznie w sianie i zbożach pochodzących z obszaru geograficznego. W żadnym wypadku nie dopuszcza się pełnoporcjowych mieszanek paszowych, w tym leczniczych.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Zwierzęta muszą być urodzone i utrzymywane na wyznaczonym obszarze geograficznym, gdzie dokonuje się też ich uboju i rozbioru.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Rozbiór tusz ma miejsce na obszarze geograficznym: tusze zwierząt poddanych ubojowi na potrzeby ChNP „Taureau de Camargue” są przeciętnie mniejsze niż tusze bydła przeznaczonego do uboju, co wymaga umiejętności ludzi, aby jak najlepiej wykorzystać te małe tusze. Umiejętności te przetrwały wyłącznie w obszarze geograficznym. Obydwie rasy ChNP „Taureau de Camargue” nie występują praktycznie na innych obszarach na terytorium Francji.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Znakowanie mięsa objętego chronioną nazwą pochodzenia „Taureau de Camargue” ma miejsce na etapie całej tuszy, między momentem ważenia do celów podatkowych a zakończeniem schładzania.

Polega ono na umieszczeniu pieczęci identyfikacyjnej ChNP na różnych mięśniach (osiem punktów). Pieczęć wydają służby Krajowego Instytutu Pochodzenia i Jakości.

Dopóki tusza i pochodzące z niej części mięsa nie trafią do dystrybutora końcowego, są opatrzone etykietą zawierającą przynajmniej:

— nazwę pochodzenia;

- numer uboju;
- wyraźną nazwę hodowli;
- nazwę, adres zakładu rozbioru lub uboju;
- symbol ChNP Unii Europejskiej.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Aby mieć prawo do nazwy pochodzenia mięso musi pochodzić z „manades” (hodowli byków rasy „raço di Biou”) lub „ganaderias” (hodowli byków rasy „de Combat”) znajdujących się na obszarze geograficznym.

Zwierzęta muszą być urodzone i utrzymywane w gospodarstwie na następującym obszarze geograficznym, gdzie dokonuje się też ich uboju i rozbioru:

Departament Bouches-du-Rhône:

- Kanton Arles: wszystkie gminy.
- Kanton Châteaurenard: wszystkie gminy.
- Kanton Eyguières: Aureilles, Eyguières, Lamanon i Mouriès.
- Kanton Istres: Fos-sur-Mer, Istres.
- Kanton Orgon: wszystkie gminy.
- 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: wszystkie gminy.
- Kanton Tarascon-sur-Rhône: wszystkie gminy.

Departament Gard:

- Kanton Aigues-Mortes: wszystkie gminy.
- Kanton Aramon: wszystkie gminy, z wyjątkiem gmin Estézargues i Domazan.
- Kanton Beaucaire: wszystkie gminy.
- Kanton Lédignan: Maressargues.
- Kanton Marguerittes: wszystkie gminy.
- Kanton Nîmes: wszystkie gminy.
- Kanton Quissac: wszystkie gminy, z wyjątkiem gminy Quissac.
- Kanton Remoulins: Argilliers, Collias, Remoulins, Vers-Pont-du-Gard.
- Kanton Rhony-Vidourle: wszystkie gminy.

Kanton Saint-Chartes: wszystkie gminy, z wyjątkiem gmin Aubussargues, Collorgues, Baron, Foissac, Saint-Dézéry.

- Kanton Saint-Gilles: wszystkie gminy.
- Kanton Saint-Mamert: wszystkie gminy.
- Kanton Sommières: wszystkie gminy.
- Kanton Uzès: Arpaillargues-et-Aureillac, Blauzac, Sanilhac-Sagriès, Saint-Maximin, Uzès.
- Kanton Vauvert: wszystkie gminy.
- Kanton Vistrenque: wszystkie gminy.

Departament Hérault:

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

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

Wewnątrz tego obszaru wyznaczona została „strefa podmokła”.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny ChNP odpowiada obszarowi prowadzonego zimą wypasu „Taureau de Camargue”, czyli gminom, gdzie zwierzęta tradycyjnie spędzają zimę, na rozległych obszarach pokrytych garigiem i łąkach. Wewnątrz tego obszaru znajduje się strefa zwana „podmokłą”, która odpowiada granicom krainy Camargue, gdzie zwierzęta przebywają co najmniej przez sześć miesięcy w okresie letnim.

Te bezkresne pastwiska, tworzone przez rośliny słonolubne w przypadku Camargue i suche łąki w przypadku strefy zimowej wpływają na fizyczny i mentalny rozwój zwierząt. Sama hodowla także wywiera ważny wpływ na środowisko, ponieważ wpływa na rozwój dynamiki roślinnej środowiska naturalnego (słone bagna, słone łąki, bagna i murawy): byki ograniczają wzrost niektórych gatunków roślin i wykorzystują duże grupy roślinności złożone z szeregu siedlisk położonych obok siebie i wzajemnie przenikających się.

5.2. Specyfika produktu

Wiele dzieł traktowało o wyjątkowości „Taureau de Camargue”, związanej z jednej strony z izolacją rasy spowodowaną szczególnym położeniem Camargue, a z drugiej strony z rozwiniętym przez człowieka sposobem hodowli związanym z potrzebą przystosowania się do wymogów tego środowiska.

Zwierzęta te są prawie dzikie, nieudomowione, wytrzymałe i odporne. Są nieufne wobec człowieka i mogą być agresywne.

Mięso pochodzące od tych zwierząt ma więc szczególne właściwości opisane w badaniu INRA (5 grudnia 2007 r. – kongres „Spotkania wokół badań nad przeżuwaczami”), którego główne rezultaty pokazują, że mięśnie tych zwierząt mają intensywnie czerwony kolor, a mięso – niską zawartość tłuszczu.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Wyjątkowość mięsa „Taureau de Camargue” ściśle wiąże się ze środowiskiem, z którego się ono wywodzi, oraz z przeznaczeniem hodowli, czyli walką byków, do której potrzebne są zwierzęta prawie dzikie hodowane w chronionym środowisku naturalnym.

Nerwowość i agresywność tych zwierząt jest ponadto idealna dla przeznaczenia zwierząt i nadaje mięsu jego właściwości.

Pochodzący z tradycyjnych ras miejscowych, czyli rasy z Camargue i rasy bojowej, „Taureau de Camargue” jest wyjątkowo dobrze przystosowany do środowiska Camargue.

Hodowany na wolności „Taureau de Camargue” żywi się na miejscowych pastwiskach i przebywa przez co najmniej 6 miesięcy w strefie podmokłej. Obszar ten charakteryzują płaskie pejzaże o szczególnym ukształtowaniu terenu i charakterystyce glebowej, naznaczone w większym lub mniejszym stopniu obecnością soli. Na tych ubogich z agronomicznego punktu widzenia glebach występują specyficzne ekosystemy (soliród, obione, solanka).

Właściwości organoleptyczne i charakterystyczne cechy mięsa wyjaśnia różnorodność odmian roślin w miejscach wypasu:

- rośliny słonolubne (soliród, solanka, obione...) w środowisku słonym,
- trzciny i kostrzewa w środowisku słodkim,
- naturalna roślinność garigu zimą.

Intensywnie czerwony kolor mięsa jest spowodowany jego wskaźnikiem pH, na który może wpływać alkaliczny pokarm roślin słonolubnych. Jego drobnoziarnista struktura jest charakterystyczna dla włókien mięśniowych zwierząt nawykłych do regularnego ruchu na pastwiskach w systemie ekstensywnym. Dowolne i częste przemieszczanie się zwierząt prowadzi do tego, iż w celu pokrycia zapotrzebowania energetycznego mięśnie czerpią z zapasów tłuszczu, czego efektem jest mięso o niskiej zawartości tłuszczu.

„Taureau de Camargue” jest bardzo charakterystyczny ze względu na połączone oddziaływanie ziemi, środowiska i warunków życia.

Ukształtowany w środowisku, w którym żyje, i hodowany od dawnych czasów według ekstensywnej metody „Taureau de Camargue” stał się ważnym elementem zachowania bioróżnorodności Camargue.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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