РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) № 1054/2012 НА КОМИСИЯТА

от 7 ноември 2012 година

за одобрение на минимални промени в спецификацията на название, вписано в регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания [Taureau de Camargue (ЗНП)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ([1]), и по-специално член 7, параграф 4, първа алинея от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 9, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕО) № 510/2006 Комисията разгледа заявката на Франция за одобрение на промяна на елементите в спецификацията на защитеното наименование за произход „Taureau de Camargue“, регистрирано по силата на Регламент (ЕО) № 2036/2001 на Комисията ([2]), изменен с Регламент (ЕО) № 1068/2008 ([3]).

(2) Заявлението цели промяна в спецификацията с уточняване на описанието на продукта, географския район, доказателството за произход, метода на производство, етикетирането, националните изисквания и данните на компетентния орган в държавата членка, на групата и на контролните органи.

(3) Комисията разгледа съответните изменения и стигна до заключението, че те са обосновани. Тъй като по смисъла на член 9 от Регламент (ЕО) № 510/2006 промените са минимални, Комисията може да ги одобри, без да прибягва до процедурата, описана в членове 5, 6 и 7 от горепосочения регламент,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Спецификацията на защитеното наименование за произход „Taureau de Camargue“ се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Единният документ, в който се изреждат основните елементи на спецификацията, се намира в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 7 ноември 2012 година.

За Комисията,
от името на председателя,
Dacian CIOLOŞ
Член на Комисията

([1]) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.
([2]) ОВ L 275, 18.10.2001 г., стр. 9.
([3]) ОВ L 290, 31.10.2008 г., стр. 8.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Одобряват се следните изменения в спецификацията на защитеното наименование за произход „Taureau de Camargue“:

— Извършено е актуализиране на информацията относно компетентната служба на държавата членка, групата заявител и контролните органи.

— Описание на продукта: описанието на продукта е допълнено — добавена е възрастта на животните. Тази разпоредба не се променя и вече беше включена в рубриката „Метод на производство“ на спецификацията.

— Географски район: географският район не е променен, но списъкът на кантоните, които фигурираха в общностната спецификация, е заменен от списък на общини.

— Доказателство за произход рубриката е допълнена с разпоредби относно контрола и гаранцията на произхода и на проследимостта на наименованието — разпоредби, изменени след реформата на системата за контрол на френските контролирани наименования за произход — Appellation d'Origine Contrôlée („AOC“).

— Метод на производство: рубриката е допълнена с разпоредби, фигуриращи в националните нормативни текстове, в които се определя AOC. Така са въведени критериите за генетична селекция на породите, максималната гъстота на отглеждане и начините на изчисляване на броя на животинските единици (ЖЕ). Направени са също така уточнения по отношение на забраната на приема на комбинирани пълноценни фуражи, както и по отношение на разрешените терапевтични процедури.

Въведени са разпоредбите относно клането на животните, съдържащи се в националните нормативни текстове (отстраняване на животните, транспорт, умъртвяване и обработка на кланичните трупове). Добавено е също така изискването за извършване на разфасоването в географския район, което фигурира в националните нормативни текстове.

Заличават се разпоредбите, които се припокриват с разпоредбите, включени в общите правила (контрол на заразните болести и етап на класиране на кланичните трупове по скалата EUROP).

— Етикетиране: групата е пожелала да въведе задължението за поставяне на знака ЗНП на Европейския съюз.

— Национални изисквания: националните изисквания са допълнени от таблица, съдържаща основните пунктове, които трябва да бъдат контролирани, и метода за оценяването им в съответствие с френското национално законодателство.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

„TAUREAU DE CAMARGUE“

N° CE: FR-PDO-0105-0314-17.10.2011

ЗГУ ( ) ЗНП (X)

1. **Наименование**

„Taureau de Camargue“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на земеделския продукт или храна**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.1: Прясно месо и карантия.

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

Наименованието за произход „Taureau de Camargue“ се отнася до прясно месо от мъжки или женски животни от местни породи, тоест от породата „raço di Biou“, от породата „de Combat“ (порода, наричана още „brave“), или от кръстоска на екземпляри от тези две породи, които са родени, отгледани, заклани и разфасовани в географския район.

Животните са на възраст не по-малко от 18 месеца.

Срокът на зреене на труповете в кланицата трябва да е най-малко четиридесет и осем часа и най-много пет дни. Кланичните трупове не трябва да имат тегло за данъчни цели под 100 kg, освен юниците на възраст между 18 и 30 месеца, за които теглото е определено на 85 kg.

Месото на „Taureau de Camargue“ се характеризира с наситения си червен цвят, то е сочно и с малко мазнини.

3.3. *Суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Фураж (само за продукти от животински произход)*

Основен фураж трябва да бъде пашата, с изключение на зимния период, когато към храната може да се добавят само сено и зърнени храни, произведени в географския район. В никакъв случай не се разрешава употребата на комбинирани пълноценни фуражи, включително медикаментозни.

3.5. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

Животните трябва да бъдат родени, отгледани, заклани и разфасовани в географския район

3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.*

Кланичните трупове трябва да бъдат разфасовани в географския район — на практика средният размер на кланичните трупове на животните, използвани за продуктите със ЗНП „Taureau de Camargue“, е по-малък от този на предназначените за клане говеда, което означава, че са необходими съответните човешки умения, за да се получи най-доброто от тези малки кланични трупове. Тези умения са се запазили единствено в географския район, тъй като двете породи, от които се получава ЗНП „Taureau de Camargue“, почти не се отглеждат другаде във Франция.

3.7. *Специфични правила за етикетиране*

Идентификацията на месото със защитеното наименование за произход „Taureau de Camargue“ се извършва на етап цял кланичен труп между момента на определяне на теглото за данъчни цели и края на охлаждането.

Тя се извършва чрез незабавното поставяне на идентификационен печат за ЗНП върху различните мускули (осем точки). Въпросният печат се предоставя от службите на Националния институт за произход и качество (Institut national de l'origine et de la qualité).

По веригата до крайния дистрибутор кланичният труп и разфасовките от него са снабдени с етикет, в който се посочват най-малко следните данни:

— защитеното наименование,

— кланичният номер,

— ясно изписаното наименование на стопанството,

— наименованието и адресът на разфасовъчния цех или на кланицата,

— логото за ЗНП на Европейския съюз.

4. **Кратко определение на географския район**

За да получи наименование за произход, месото трябва да произлиза от животновъдни стопанства (manades или ganaderías), разположени в географския регион, където се отглеждат съответно бикове от породите „raço di Biou“ и „de Combat“.

Животните трябва да бъдат родени, отгледани, заклани и разфасовани в следния географски район:

Департамент Bouches-du-Rhône:

— Кантон Arles — всички общини.

— Кантон Châteaurenard — всички общини.

— Кантон Eyguières — Aureilles, Eyguières, Lamanon и Mouriès.

— Кантон Istres — Fos-sur-Mer, Istres.

— Кантон Orgon — всички общини.

— Кантон Port-Saint-Louis-du-Rhône — Port-Saint-Louis-du-Rhône.

— Кантон Salon-de-Provence — Grans, Miramas и Salon-de-Provence.

— Кантон Saintes-Maries-de-la-Mer — Saintes-Maries-de-la-Mer.

— Кантон Saint-Rémy-de-Provence — всички общини.

— Кантон Tarascon-sur-Rhône — всички общини.

Департамент Gard:

— Кантон Aigues-Mortes — всички общини.

— Кантон Aramon — всички общини, с изключение на общините Estézargues и Domazan.

— Кантон Beaucaire — всички общини.

— Кантон Lédignan — Mauressargues.

— Кантон Marguerittes — всички общини.

— Кантон Nîmes — всички общини.

— Кантон Quissac — всички общини с изключение на общината Quissac.

— Кантон Remoulins — Argilliers, Collias, Remoulins и Vers-Pont-du-Gard.

— Кантон Rhony-Vidourle — всички общини.

Кантон Saint-Chaptes — всички общини с изключение на общините Aubussargues, Collorgues, Baron, Foissac, Saint-Dézéry.

— Кантон Saint-Gilles — всички общини.

— Кантон Saint-Mamert — всички общини.

— Кантон Sommières — всички общини.

— Кантон Uzès — Arpaillargues-et-Aureillac, Blauzac, Sanilhac-Sagriès, Saint-Maximin и Uzès.

— Кантон Vauvert — всички общини.

— Кантон Vistrenque (La) — всички общини.

Департамент Hérault:

— Кантон Castries — всички общини.

— Кантон Claret — Campagne, Fontanès, Garrigues, Sauteyrargues и Vacquières.

— Кантон Lunel — всички общини.

— Кантон Matelles — Prades-le-Lez, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues и Saint-Vincent-de-Barbeyrargues.

— Кантон Mauguio — всички общини.

Кантон Montpellier — Castelnau-le-Lez, Clapiers, Le Crès, Lattes, Montpellier и Pérols.

Във вътрешността на този географски район е обособена т. нар. „влажна зона“.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

Географският район на ЗНП съответства на района на зимните пасища на „Taureau de Camargue“, тоест на общините, в които животните обикновено прекарват зимата в огромните пространства от *garrigue* (характерни за Южна Франция местности, покрити с храсталаци и варовикови скали) и ливади. Във вътрешността на тази зона се намира така наречената „влажна зона“, която съответства на границите на Camargue и в която животните пребивават поне шест месеца през летния период.

Тези обширни пасища, съставени от халофилни растения в Camargue и от сухи ливади в районите на зимна паша, оказват влияние върху физическото и менталното развитие на животните. Самото животновъдство е от първостепенно значение за околната среда, тъй като оказва влияние върху промените на растителността в естествената среда (площи, покрити със Salicornia, солени ливади, мочурища и тревни площи) — биковете ограничават разрастването на някои растителни видове и използват големи растителни масиви, съставени от разнообразни на местообитания, които са разположени в близост помежду си и са взаимно свързани.

5.2. *Специфична характеристика на продукта*

В много източници се говори за специфичните качества на „Taureau de Camargue“, които от една страна се дължат на изолацията на породата, обусловена от специфичната конфигурация на Camargue, от друга — на начина на отглеждане, разработен от човека с цел приспособяване към специфичните условия на средата.

Животните са в почти диво състояние, неотглеждани в домашни условия, издръжливи и устойчиви, отнасят се с недоверие към хората и могат да бъдат агресивни.

Вследствие на това месото, получено от тези животни, има специфични характеристики, описани в проучването на INRA (Национален институт за агрономически изследвания) от 5 декември 2007 г. (конференция „Срещи във връзка с изследванията за преживните животни“), основните резултати от което сочат, че мускулната тъкан на тези животни е с наситено червен цвят и че месото е с малко мазнини.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Спецификата на месото „Taureau de Camargue“ е тясно свързана с неговия произход и с крайната цел на отглеждане на животните, а именно — борбите с бикове, за които са необходими почти диви екземпляри, отгледани в среда със съхранен естествен характер.

Неспокойният и агресивен темперамент на животните отговаря напълно на предназначението им и придава характерните качества на полученото от тях месо.

Продуктът със ЗНП „Taureau de Camargue“, добит от традиционните местни породи „camarguaise“ и „brave“, е отлично приспособен към условията в Camargue.

Отглеждани на свобода, биковете от Camargue се хранят с растителността в района и прекарват поне шест месеца във влажната зона. Тази зона се характеризира с равнинни пейзажи, образувани в резултат на специфична геоложка и почвена структура с по-ниско или по-високо съдържание на сол. Върху тези бедни от агрономическа гледна точка почви се намират доста специфични екосистеми (например солянка, тученичево халимионе (Halimione portulacoides), валмо).

Органолептичните качества и специфичният характер на месото могат да се обяснят с разнообразието на растителни видове в зоните за паша:

— халофилни растения (солянка, тученичево халимионе, валмо и др.) в солена среда,

— тръстика и власатка в сладководна среда,

— естествената растителност на garrigue през зимата.

Наситено червеният цвят на месото е свързан с неговото ниво на pH, което вероятно се дължи на алкалната почва, от която се хранят халофилните растения. Фината текстура на месото е обусловена от вида мускулни влакна, които се развиват от редовното движение на животните, отглеждани чрез екстензивна паша (естествени пасища). В резултат на тези доброволни и чести придвижвания животните не могат да развият значителна мастна тъкан, което води до бедно на липиди месо.

„Taureau de Camargue“ притежава специфични характеристики, обусловени от комплексното влияние на почвата, средата и условията на живот.

Приспособени към своето местообитание и отглеждани от древни времена посредством екстензивни методи, животните, от които се получава „Taureau de Camargue“, са се обособили като важен фактор за поддържане на биоразнообразието в Camargue.

Препратка към публикуваната спецификация

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