PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 1054/2012

ze dne 7. listopadu 2012,

kterým se schvalují změny menšího rozsahu ve specifikaci označení zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Taureau de Camargue (CHOP))

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [1], a zejména na čl. 7 odst. 4 první pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s čl. 9 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení (ES) č. 510/2006 přezkoumala Komise žádost Francie o schválení změn specifikace chráněného označení původu „Taureau de Camargue" zapsaného podle nařízení Komise (ES) č. 2036/2001 [2] ve znění nařízení (ES) č. 1068/2008 [3].

(2) Cílem žádosti je změnit specifikaci upřesním popisu produktu, zeměpisné oblasti, důkazu původu, způsobu produkce, označování, vnitrostátních požadavků a kontaktních údajů příslušného útvaru členského státu, sdružení žadatelů a kontrolních struktur.

(3) Komise prozkoumala předmětné změny a rozhodla, že jsou odůvodněné. Protože se jedná o změny menšího rozsahu ve smyslu článku 9 nařízení (ES) č. 510/2006, může je Komise schválit bez postupu uvedeného v článcích 5, 6 a 7 uvedeného nařízení,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Specifikace chráněného označení původu „Taureau de Camargue" se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Aktualizovaný jednotný dokument obsahující hlavní body specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 7. listopadu 2012.

Za Komisi,
jménem předsedy,
Dacian CIOLOȘ
člen Komise

[1] Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.
[2] Úř. věst. L 275, 18.10.2001, s. 9.
[3] Úř. věst. L 290, 31.10.2008, s. 8.

PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného označení původu „Taureau de Camargue“ se schvalují tyto změny:

— Byly aktualizovány údaje o příslušném útvaru členského státu, sdružení a kontrolních strukturách.

— Popis produktu: popis byl doplněn o stáří zvířat. Ustanovení se nezměnilo a původně bylo uvedené ve specifikaci pod částí „Metoda produkce“.

— Zeměpisná oblast: zůstala nezměněna, ale seznam kantonů uvedený ve specifikaci Společenství byl nahrazen seznamem obcí.

— Důkaz původu: tato část byla doplněna o ustanovení týkající se kontroly a záruky původu, o vysledovatelnost označení – tedy o ustanovení, jež byla změněna po reformě systému kontrol francouzských CHOP.

— Způsob produkce: tato část byla doplněna o ustanovení týkající se vnitrostátních předpisů k CHOP. Dále se v ní zavádějí kritéria genetické selekce plemen, maximální zatížení a způsob výpočtu velkých dobytčích jednotek. Zpřesnil se také zákaz podávání kompletních krmných směsí jakož i údaje o povolených terapeutických ošetřeních.

  Zavedla se ustanovení o porážení zvířat uvedená ve vnitrostátních právních předpisech (odchyt zvířat, jejich přeprava, usmrcování, zpracování jatečně upravených těl). Zároveň se v souladu s vnitrostátními předpisy doplnilo, že v zeměpisné oblasti musí docházet k bourání.

  Vypustila se ustanovení, která již obsahují obecné právní předpisy (kontroly nakažlivých chorob, zařazování jatečně upravených těl podle klasifikační tabulky Europ).

— Označování: sdružení žadatelů si přálo zavést povinnost uvádět logo CHOP Evropské unie.

— Vnitrostátní požadavky: vnitrostátní požadavky se doplnily o tabulku s hlavními body, jež je třeba kontrolovat, a o způsob jejich hodnocení, jak je stanoveno ve francouzských vnitrostátních předpisech.

PŘÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

„TAUREAU DE CAMARGUE“

č. ES: FR-PDO-0105-0314-17.10.2011

CHZO ( ) CHOP (X)

1. **Název**

„Taureau de Camargue“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.1: čerstvé maso (a droby)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Maso s chráněným označením původu „Taureau de Camargue“ je čerstvé maso samčích i samičích zvířat místních plemen, tedy plemene „raço di Biou“, „de Combat“ (toto plemeno se též nazývá „brave“) nebo kříženců těchto dvou plemen, jež se narodila, chovala, porážela a jejich jatečně upravená těla se bourala ve vymezené zeměpisné oblasti.

Stáří zvířat je alespoň 18 měsíců.

Doba zrání jatečně upravených těl na jatkách je alespoň 48 hodin a nejvýše 5 dní. Jatečně upravená těla nesmí mít pro daňové účely hmotnost nižší než 100 kg. Výjimka platí pro jalovice od 18 do 30 měsíců věku, pro něž se hmotnost stanoví na 85 kg.

Maso „Taureau de Camargue“ je typické sytě červenou barvou, je jemné a málo tučné.

3.3. *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)*

Základem potravy musí být pastva. Přikrmovat je možné pouze v zimním období, a to výlučně senem a obilovinami z vymezené zeměpisné oblasti. V žádném případě se nesmí používat kompletní krmné směsi, včetně směsí s obsahem léčivých látek.

3.5. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Zvířata se zde musí narodit, chovat, porážet a jejich těla se ve vymezené oblasti musí bourat.

3.6. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.*

Jatečně upravená těla se musí porcovat ve vymezené zeměpisné oblasti. Jatečně upravená těla zvířat poražených za účelem produkce CHOP „Taureau de Camargue“ jsou v průměru menší než těla masných plemen. Aby pracovníci na jatkách tato malá těla co nejlépe využili, musí disponovat příslušným know-how. Jejich znalosti a dovednosti se udržely pouze ve vymezené zeměpisné oblasti, protože ani jedno z plemen využívaných na produkci masa s CHOP „Taureau de Camargue“ se v podstatě nikde jinde na francouzském území nechová.

3.7. *Zvláštní pravidla pro označování*

Maso určené pro produkci CHOP „Taureau de Camargue“ se označuje před porcováním jatečně upravených těl, mezi okamžikem vážení pro daňové účely a ukončení chlazení.

Označením se rozumí opatření razítkem CHOP na různých svalech (na osmi místech). Toto razítko vydávají útvary INAO.

Jatečně upravené tělo a jeho jednotlivé porcované kusy musí mít až po dodání konečnému distributorovi identifikační štítek, který uvádí alespoň:

— název chráněného označení;

— číslo porážky;

— nezakódovaný název chovatele;

— název a adresu bourárny nebo jatek.

— logo CHOP Evropské unie;

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Právo používat označení původu má pouze maso, jež pochází z chovatelských podniků manades (chovy plemen „raço di Biou“) nebo ganaderias (chovy plemen „de Combat“) ve vymezené zeměpisné oblasti.

Zvířata se musí narodit, chovat, porážet a jejich těla se musí bourat v této vymezené zeměpisné oblasti:

Departement Bouches-du-Rhône

— Kanton Arles: všechny obce.

— Kanton Châteaurenard: všechny obce.

— Kanton Eyguières: Aureilles, Eyguières, Lamanon a Mouriès.

— Kanton Istres: Fos-sur-Mer, Istres.

— Kanton Orgon: všechny obce.

— 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: všechny obce.

— Kanton Tarascon-sur-Rhône: všechny obce.

Departement Gard

— Kanton Aigues-Mortes: všechny obce.

— Kanton Aramon: všechny obce kromě obcí Estézargues a Domazan.

— Kanton Beaucaire: všechny obce.

— Kanton Lédignan: Mauressargues.

— Kanton Marguerittes: všechny obce.

— Kanton Nîmes: všechny obce.

— Kanton Quissac: všechny obce kromě obce Quissac.

— Kanton Remoulins: Argilliers, Collias, Remoulins, Vers-Pont-du-Gard.

— Kanton Rhony-Vidourle: všechny obce.

Kanton Saint-Chaptes: všechny obce kromě obcí Aubussargues, Collorgues, Baron, Foissac, Saint-Dézéry.

— Kanton Saint-Gilles: všechny obce.

— Kanton Saint-Mamert: všechny obce.

— Kanton Sommières: všechny obce.

— Kanton Uzès: Arpaillargues-et-Aureillac, Blauzac, Sanilhac-Sagriès, Saint-Maximin, Uzès.

— Kanton Vauvert: všechny obce.

— Kanton Vistrenque (La): všechny obce.

Departement Hérault

— Kanton Castries: všechny obce.

— Kanton Claret: Campagne, Fontanès, Garrigues, Sauteyrargues, Vacquières.

— Kanton Lunel: všechny obce.

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

— Kanton Mauguio: všechny obce.

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

Uvnitř výše uvedené zeměpisné oblasti se nachází takzvané „vlhké území".

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1. *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Vymezená zeměpisná oblast CHOP odpovídá území, kde se během zimy pase tur „Taureau de Camargue", jde tedy o obce na rozlehlých *garrigue* a na pláních, kde zvířata tradičně tráví zimu. Uvnitř této oblasti leží území s mokřinami, jež odpovídá hranicím Camargue. Na těchto mokřinách jsou zvířata v průběhu letního období po dobu alespoň šesti měsíců.

Fyzický i mentální vývoj zvířat je těmito rozlehlými pastvinami ovlivněn – v Camargue rostou halofilní rostliny a na území, kde zvířata tráví zimu, jsou suché pláně. Samotný chov hraje velmi důležitou environmentální roli – ovlivňuje totiž vývoj vegetační dynamiky přírodního prostředí (slaniska, slané louky, mokřady a travnaté plochy): tur zabraňuje rozrůstání některých rostlinných druhů a spásá rozsáhlé plochy složené ze sousedících a vzájemně propojených biotopů.

5.2. *Specifičnost produktu*

Produkt „Taureau de Camargue" je jedinečný jednak izolací, v níž bylo plemeno drženo kvůli zvláštnímu rozložení Camargue, a také způsobem chovu, který lidé zvolili ve snaze přizpůsobit se místnímu prostředí, a na jeho výjimečnost upozorňuje řada děl.

Zvířata jsou zde téměř volně žijící, nedomestikovaná, robustní a odolná. K lidem jsou nedůvěřivá a mohou být i agresivní.

Proto má jejich maso výjimečné vlastnosti, jak popisuje jedna ze studií francouzského institutu pro zemědělský výzkum INRA (5. prosince 2007 – kongres o výzkumu přežvýkavců „Rencontres autour des Recherches sur les Ruminants"). Z této studie zejména vyplývá, že svalovina zvířat je sytě červená a maso málo tučné.

5.3. *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Jedinečnost masa „Taureau de Camargue" se úzce váže na místo produkce a na hlavní účel chovu – býčí zápasy. Na ty je zapotřebí zvířat, jež žijí volně, v přirozeném a původním životním prostředí.

Charakteristická nervozita a agresivita těchto zvířat mimo jiné skvěle odpovídá jejich určení a masu dodává specifické vlastnosti.

„Taureau de Camargue", resp. místní tradiční plemeno „camarguaise" a „brave", je prostředí Camargue velmi dobře uzpůsoben.

Zvířata jsou chována ve volně se pasoucích stádech a alespoň šest měsíců tráví na mokřinách. Pro tuto oblast jsou typické roviny s jedinečným geologickým a pedologickým původem a s více či méně vysokým obsahem soli. Z agronomického hlediska jsou takové půdy sice chudé, zato se na nich vyskytují specifické ekosystémy (slanorožec, solnička, slanobýl).

Právě různorodostí rostlin, jež se na pastvinách vyskytují, si lze vysvětlovat organoleptické vlastnosti a jedinečný charakter masa. Jedná se o:

— halofily (slanorožec, solnička, slanobýl…) ve slaném prostředí,

— rákosy a kostřavy ve sladkovodním prostředí,

— přirozenou vegetaci *garrigue* během zimy.

Jasně červená barva masa souvisí s jeho pH – to může ovlivňovat zásaditě krmivo založené na halofilních rostlinách. Maso má jemnozrnnou strukturu. Jsou pro ně typická svalová vlákna, jež se vytvářejí pravidelným pohybem zvířat v rámci extenzivního chovu (na pastvinách). Protože se zvířata pohybují volně a často, spaluje svalová hmota uložený tuk a maso má díky tomu nižší obsah lipidů.

Maso „Taureau de Camargue" je skutečná specialita, jež vzniká společným působením půdních a životních podmínek a daného prostředí.

„Taureau de Camargue" je ovlivněn prostředím, v němž žije a v němž je již od pradávna chován na pastvinách v extenzivních chovech, a pro udržení biodiverzity v Camargue se stal důležitým partnerem.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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