KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 1054/2012,

7. november 2012,

millega kiidetakse heaks väikesed muudatused kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kantud nimetuse spetsifikaadis [Taureau de Camargue (KPN)]

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrust (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta, [1] eriti selle artikli 7 lõike 4 esimest lõiku,

ning arvestades järgmist:

(1) Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõike 1 esimese lõigu kohaselt vaatas komisjon läbi Prantsusmaa taotluse saada heakskiit komisjoni määruse (EÜ) nr 2036/2001 [2] (muudetud määrusega (EÜ) nr 1068/2008) [3] kohaselt registreeritud päritolunimetuse „Taureau de Camargue" spetsifikaadi üksikasjade muudatusele.

(2) Taotluses soovitakse muuta spetsifikaati, täpsustades toote kirjeldust, geograafilist piirkonda, päritolutõendit, tootmismeetodit, märgistust, riiklikke nõudeid ning liikmesriigi pädeva asutuse, taotlejate rühma ja kontrolliasutuse andmeid.

(3) Komisjon on kõnealused muudatused läbi vaadanud ja leidnud, et need on põhjendatud. Kuna muudatused on väikesed määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 tähenduses, võib komisjon need heaks kiita ilma kõnealuse määruse artiklites 5, 6 ja 7 kirjeldatud menetluskorda järgimata,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Päritolunimetuse „Taureau de Camargue" spetsifikaati muudetakse vastavalt käesoleva määruse I lisale.

Artikkel 2

Spetsifikaadi põhielemente sisaldav koonddokument on esitatud käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas.*

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 7. november 2012

Komisjoni nimel
presidendi eest
komisjoni liige
Dacian CIOLOŞ

[1] ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.
[2] EÜT L 275, 18.10.2001, lk 9.
[3] ELT L 290, 31.10.2008, lk 8.

I LISA

Kaitstud geograafilise tähise „Taureau de Camargue" spetsifikaadis on heaks kiidetud järgmised muudatused.

— Ajakohastatud on liikmesriigi pädevat asutust, taotlejate rühma ja kontrolliasutust hõlmavaid andmeid.

— Toote kirjeldus: toote kirjeldusele on lisatud andmed loomade vanuse kohta. Kirjelduse sisu ei muudetud ja see on esitatud spetsifikaadi jaotises „Tootmismeetod".

— Geograafiline piirkond: geograafilist piirkonda ei muudetud, kuid ühenduse spetsifikaadis esitatud kantonite loend asendati kommuunide loendiga.

— Päritolutõend: jaotist on täiendatud päritolu kontrolli ja tagamise sätete ning nimetuse läbipaistvust tagavate sätetega, spetsifikaadi sätteid on muudetud seoses Prantsusmaa kaitstud päritolunimetuste kontrollimeetmete reformi läbiviimisega.

— Tootmismeetod: jaotist on täiendatud kaitstud päritolunimetusi määratlevate riiklike õigusaktide sätetega. Sellega seoses on lisatud tõugude geneetilise valiku, loomade maksimaalse asustustiheduse ja loomühikute arvestamise kriteeriumid. Täpsustatud on täis-segasööda keelustamise ja lubatud raviprotseduuride nõudeid.

  Lisatud on riiklike õigusaktide sätted, millega reguleeritakse loomade tapmist (loomade kogumine, transport, tapmine, rümpade töötlemine). Lisatud on ka riiklikes õigusaktides sätestatud nõue, mille kohaselt rümbad tuleb tükeldada geograafilises piirkonnas.

  Välja on jäetud üldiste eeskirjade nõudeid kordavad nõuded (nakkushaiguste esinemise kontrollimine, rümpade liigitamine EUROPi klassifikatsiooni alusel).

— Märgistus: taotlejate rühm soovis lisada kohustuse esitada toote märgisel Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse tähis.

— Riiklikud nõuded: riiklikke nõudeid on täiendatud tabeliga, mis sisaldab peamisi kontrollitavaid punkte ja nende hindamise meetodeid vastavalt Prantsusmaa õigusaktides sätestatud korrale.

II LISA

KOONDDOKUMENT

Nõukogu määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta

„TAUREAU DE CAMARGUE"

EÜ nr: FR-PDO-0105-0314-17.10.2011

KGT ( ) KPN (X)

1. **Nimetus**

„Taureau de Camargue"

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.1. Värske liha (ja rups)

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

Päritolunimetus „Taureau de Camargue" tähistab geograafilises piirkonnas sündinud, kasvanud, tapetud ja tükeldatud ning kohalikesse tõugudesse raço di Biou või de Combat (kutsutakse ka *brave*) kuuluvate või nende tõugude ristamisel saadud isas- ja emasloomade värsket veiseliha.

Loomade vanus on vähemalt 18 kuud.

Rümpade valmimine tapamajas peab kestma vähemalt 48 tundi ja kuni viis päeva. Rümpade maksustatav kaal ei tohi olla alla 100 kg, välja arvatud 18–30 kuu vanused mullikad, kelle rümba kaaluks on kehtestatud 85 kg.

Liha „Taureau de Camargue" on intensiivse punase värvusega, õrn ja väherasvane.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)*

Loomad saavad peamise sööda karjamaadelt, välja arvatud talveperioodil, kui neile antakse lisasöödana üksnes geograafilisest piirkonnast pärinevat heina ja teravilja. Täis-segasööda, sealhulgas ravimsööda kasutamine ei ole lubatud.

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Loomad peavad olema sündinud, kasvanud, tapetud ja tükeldatud geograafilises piirkonnas.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta*

Rümbad peavad olema tükeldatud geograafilises piirkonnas. Kaitstud päritolunimetuse „Taureau de Camargue" saamiseks tapetud loomade rümbad on keskmiselt väiksemad kui tavapärased lihatööstuses kasutatavad veiserümbad ning nende maksimaalseks väärtustamiseks on vajalikud spetsiifilised oskused. Need oskused on säilinud üksnes geograafilises piirkonnas, sest ülejäänud Prantsusmaa territooriumil kaitstud päritolunimetuse „Taureau de Camargue" jaoks kasutatavaid veisetõuge peaaegu ei kasvatata.

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta*

Kaitstud päritolunimetusega liha „Taureau de Camargue" märgistatakse enne rümba tükeldamist, maksustatava kaalu kindlaksmääramise ja rümba jahutamise vahel.

Märgistamisel kantakse kaitstud päritolunimetuse tunnustempli jäljend rümba erinevatele lihastele (kaheksasse kohta). Templi väljastavad Riikliku Päritolu- ja Kvaliteediinstituudi talitused.

Kuni lõpptarbijani jõudmiseni on rümp ja selle jaotustükid varustatud tunnusmärgisega, millel on vähemalt järgmised andmed:

— toote nimetus;

— tapmise tunnusnumber;

— veisekasvatusettevõtja nimi selges kirjas;

— tükeldusettevõtte või tapamaja nimetus ja aadress;

— Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse tähis.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Toote tähistamiseks päritolunimetusega peab liha pärinema geograafilises piirkonnas asuvatest veisekasvatusettevõtetest (tõu raço di Biou puhul *manades* ja tõu de Combat puhul *ganaderias*).

Loomad peavad olema sündinud, kasvanud, tapetud ja tükeldatud geograafilises piirkonnas, mis hõlmab järgmisi kommuune:

Bouches-du-Rhône'i departemang:

— Arles'i kanton – kõik kommuunid,

— Châteaurenardi kanton – kõik kommuunid,

— Eyguières'i kantoni kommuunid Aureilles, Eyguières, Lamanon ja Mouriès,

— Istres'i kantoni kommuunid Fos-sur-Mer ja Istres,

— Orgoni kanton – kõik kommuunid,

— Port-Saint-Louis-du-Rhône'i kantoni kommuun Port-Saint-Louis-du-Rhône,

— Salon-de-Provence'i kantoni kommuunid Grans, Miramas, Salon-de-Provence,

— Saintes-Maries-de-la-Meri kantoni kommuun Saintes-Maries-de-la-Mer,

— Saint-Rémy-de-Provence'i kanton – kõik kommuunid,

— Tarascon-sur-Rhône'i kanton – kõik kommuunid;

Gardi departemang:

— Aigues-Mortes'i kanton – kõik kommuunid,

— Aramoni kanton – kõik kommuunid, välja arvatud Estézargues ja Domazan,

— Beaucaire'i kanton – kõik kommuunid,

— Lédignani kantoni kommuun Mauressargues,

— Marguerittes'i kanton – kõik kommuunid,

— Nîmes'i kanton – kõik kommuunid,

— Quissaci kanton – kõik kommuunid, välja arvatud Quissac,

— Remoulinsi kantoni kommuunid Argilliers, Collias, Remoulins ja Vers-Pont-du-Gard,

— Rhony-Vidourle'i kanton – kõik kommuunid,

Saint-Chaptes'i kanton – kõik kommuunid, välja arvatud Aubussargues, Collorgues, Baron, Foissac ja Saint-Dézéry,

— Saint-Gilles'i kanton – kõik kommuunid,

— Saint-Mamerti kanton – kõik kommuunid,

— Sommières'i kanton – kõik kommuunid,

— Uzèsi kantoni kommuunid Arpaillargues-et-Aureillac, Blauzac, Sanilhac-Sagriès, Saint-Maximin, Uzès,

— Vauverti kanton – kõik kommuunid,

— La Vistrenque'i kanton – kõik kommuunid;

Hérault' departemang:

— Castriesi kanton – kõik kommuunid,

— Claret' kantoni kommuunid Campagne, Fontanès, Garrigues, Sauteyrargues ja Vacquières,

— Luneli kanton – kõik kommuunid,

— Matelles'i kantoni kommuunid Prades-le-Lez, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues,

— Mauguio kanton – kõik kommuunid,

Montpellier' kantoni kommuunid Castelnau-le-Lez, Clapiers, Le Crès, Lattes, Montpellier, Pérols.

Nimetatud geograafilise piirkonna sees on määratletud nn märgala.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Kaitstud päritolunimetuse geograafiline piirkond vastab veiste „Taureau de Camargue" (Camargue'i härgade) talvisele karjatuspiirkonnale ning hõlmab kommuune, kus loomad veedavad talve tavapäraselt suurtel gariigialadel ja rohumaadel. Kõnealusesse piirkonda jääb Camargue'i märgala, kus loomi peetakse suvel vähemalt kuus kuud.

Camargue'i suured soolalembeste taimedega karjamaad ja talvised kuivad rohumaad mõjutavad positiivselt loomade füüsilist ja vaimset arengut. Veisekasvatusel on ühtlasi oluline roll keskkonnakaitses, sest see mõjutab looduskeskkonna (märgalad, sooldunud rohumaad, sood ja karjamaad) taimekasvu dünaamikat: veised piiravad teatavate taimeliikide kasvu ja kasutavad suuri taimede segakooslusi, mis kasvavad üksteise kõrval asuvate ja ühendatud elupaikade süsteemis.

5.2. *Toote eripära*

Eri allikad on toonud esile veiseliha „Taureau de Camargue" eripära, mis on seotud Camargue'i erilisest asukohast tuleneva veisetõu eraldatuse ja piirkonnas väljatöötatud kasvatusmeetoditega, mida on kohandatud looduskeskkonnaga.

Loomad kasvavad peaaegu metsikult ja kodustamata, nad on raskete tingimustega kohanenud ja vastupidavad, umbusaldavad inimest ja võivad seetõttu käituda agressiivselt.

Sellest tingitult on veiste lihal eriomadused, mida on kirjeldatud INRA uuringus (5. detsembri 2007. aasta ettekanne kongressil „Kohtumised seoses mäletsejate uuringutega"). Selle peamistest tulemustest ilmneb, et kõnealuste loomade liha on intensiivse punase värvusega ja väherasvane.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

Veiseliha „Taureau de Camargue" eripära on tihedalt seotud loomade kasvukeskkonnaga ja nende kasvatamise eesmärkidega. Neid peetakse härjavõitlusteks, mille jaoks on vaja küllaltki metsikuid loomi, keda kasvatatakse kaitstud ja hoitud looduskeskkonnas.

Selle tõu närviline ja agressiivne iseloom sobib ka suurepäraselt loomade kasutuseesmärgiga ja annab lihale selle eripära.

Kohalikku traditsioonilist tõugu (*camarguaise* ja *brave*) Camargue'i härjad on Camargue'i looduskeskkonnaga väga hästi kohastunud.

Vabaduses kasvavad Camargue'i härjad söövad rohtu piirkonna karjamaadel ja veedavad vähemalt kuus kuud märgalal. Need alad hõlmavad spetsiifilise geoloogia ja mullastikuga tasandikke, mille iseloomulikuks tunnuseks on suhteliselt suur soolsus. Väheviljakas mullas kasvavad eripärased ökosüsteemid (soolarohi, soomalts, soodahein).

Liha organoleptilised omadused ja spetsiifiline eripära võib olla tingitud karjamaadel kasvavate taimede liigirikkusest:

— soolalembesed taimed (soolarohi, soomalts, soodahein);

— pilliroog ja aruhein soojemates paikades;

— gariigide looduslik taimestik talveperioodil.

Liha intensiivne punane värvus on seotud pH-ga, mida võib mõjutada soolalembestest taimedest tulenev aluseline sööt. Liha tekstuurile on iseloomulikud peened lihaskiud, mis on tingitud loomade pidevast liikumisest ekstensiivselt kasutatavatel karjamaadel. Selle tulemusena saavad lihased vajaliku energia rasvast ja liha jääb suhteliselt lahjaks.

Liha „Taureau de Camargue" iseloomulikud omadused on tingitud mulla, looduskeskkonna ja loomade elutingimuste koosmõjust.

Oma elukeskkonnaga kohanenud ja iidsetest aegadest ekstensiivsel meetodil kasvatatud Camargue'i tõugu veised on muutunud oluliseks teguriks Camargue'i piirkonna liigilise mitmekesisuse säilitamisel.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

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