RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) Nº 1054/2012 DE LA COMMISSION

du 7 novembre 2012

approuvant des modifications mineures du cahier de charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Taureau de Camargue (AOP)]

LA COMMISSION EUROPEENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [1], et notamment son article 7, paragraphe 4, premier alinéa,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) nº 510/2006, la Commission a examiné la demande de la France pour l'approbation d'une modification des éléments du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Taureau de Camargue », enregistrée en vertu du règlement (CE) nº 2036/2001 de la Commission [2] tel que modifié par le règlement (CE) nº 1068/2008 [3].

(2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant la description du produit, l'aire géographique, la preuve de l'origine, la méthode d'obtention, l'étiquetage, les exigences nationales et les coordonnées du service compétent de l'État-membre, du groupement et des structures de contrôle.

(3) La Commission a examiné les modifications en question et a conclu qu'elles sont justifiées. Comme les modifications sont mineures au sens de l'article 9 du règlement (CE) nº 510/2006, la Commission peut les approuver sans recourir à la procédure décrite aux articles 5, 6 et 7 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Taureau de Camargue» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 7 novembre 2012.

Par la Commission,
au nom du président,
Dacian CIOLOŞ
Membre de la Commission

[1] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.
[2] JO L 275 du 18.10.2001, p. 9.
[3] JO L 290 du 31.10.2008, p. 8.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Taureau de Camargue», les modifications suivantes sont approuvées:

— Une actualisation des références concernant le service compétent de l'état membre, le groupement demandeur et les structures de contrôles a été réalisée.

— Description du produit: La description du produit est complétée par l'âge des animaux. La disposition est inchangée et figurait déjà dans la rubrique « méthode d'obtention » du cahier des charges.

— Aire géographique: l'aire géographique est inchangée mais la liste des cantons qui figuraient dans le cahier des charges communautaire a été remplacée par une liste de communes.

— Preuve de l'origine: la rubrique a été complétée des dispositions relatives au contrôle et à la garantie de l'origine et de la traçabilité de l'appellation, dispositions modifiées suite à la réforme du système de contrôles des AOC françaises.

— Méthode d'obtention: la rubrique a été complétée de dispositions figurant dans les textes nationaux définissant l'AOC. Ainsi, les critères de sélection génétique des races, le chargement maximal et les modalités de calcul des UGB sont introduits. Des précisions sont par ailleurs réalisées quant à l'interdiction d'apports d'aliments complets composés ainsi que sur les traitements thérapeutiques autorisés.

  Les dispositions relatives à l'abattage des animaux figurant dans les textes nationaux sont introduites (enlèvement des animaux, transport, mise à mort, traitement de la carcasse). De même, la découpe dans l'aire géographique, figurant dans les textes nationaux, a été rajoutée.

  Les dispositions redondantes avec celles de la réglementation générale (contrôles des maladies contagieuses, stade de réalisation du classement des carcasses selon la grille Europ) sont supprimées.

— Étiquetage: le groupement a souhaité introduire l'obligation d'apposition du symbole AOP de l'Union européenne.

— Exigences nationales: les exigences nationales sont complétées du tableau des principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation, tel que le prévoit la règlementation nationale française.

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

«**TAUREAU DE CAMARGUE**»

Nº CE: FR-PDO-0105-0314-17.10.2011

IGP ( ) AOP (X)

1. **Dénomination**

«Taureau de Camargue»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1-1: viande et abats frais.

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'appellation d'origine «Taureau de Camargue» est une viande fraîche d'animaux, mâle ou femelle, de races locales, c'est-à-dire de race «raço di Biou», de race «de Combat» (race également appelée brave), ou d'un croisement de ces deux races, nés, élevés, abattus et découpés dans l'aire géographique.

Les animaux sont âgés de 18 mois minimum.

La durée de maturation à l'abattoir des carcasses doit être au minimum de quarante-huit heures et au maximum de cinq jours. Les carcasses ne doivent pas avoir un poids fiscal inférieur à 100 kg, sauf pour les génisses de 18 à 30 mois pour lesquelles le poids est fixé à 85 kg.

La viande de «Taureau de Camargue» se caractérise par sa couleur d'un rouge intense; elle est tendre et peu grasse.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

L'alimentation essentielle doit être celle de la pâture, sauf en période hivernale, pendant laquelle un complément alimentaire peut être apporté exclusivement à l'aide de foin et de céréales originaires de l'aire géographique. En aucun cas, les aliments complets composés, y compris médicamenteux, ne sont autorisés.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les animaux doivent être nés, élevés, abattus et découpés dans l'aire géographique.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Les carcasses doivent être découpées dans l'aire géographique: en effet, les carcasses des animaux abattus pour l'AOP «Taureau de Camargue» sont en moyenne plus petites que celles des bovins de boucherie, ce qui nécessite un savoir-faire des hommes pour valoriser au mieux ces petites carcasses. Ce savoir-faire s'est maintenu dans l'aire uniquement, les deux races de l'AOP «Taureau de Camargue» n'étant quasiment pas développées ailleurs sur le territoire français.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'identification de la viande en appellation d'origine protégée «Taureau de Camargue» se fait au stade de la carcasse entière, entre l'instant de la pesée fiscale et la sortie de ressuage.

Elle se traduit par l'apposition immédiate du tampon d'identification de l'AOP sur les différents muscles (huit points). Ce tampon est délivré par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Jusqu'au distributeur final, la carcasse et les pièces de découpe qui en résultent sont accompagnées d'une étiquette d'identification qui précise au minimum:

— le nom de l'appellation;

— le numéro d'abattage;

— le nom en clair de l'élevage;

— le nom, l'adresse de l'atelier de découpe ou de l'abattoir;

— le symbole AOP de l'Union européenne.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Pour avoir droit à l'appellation d'origine, la viande doit provenir des manades (élevages de taureaux de race «raço di Biou») ou des ganaderias (élevages de taureaux de race «de Combat») situées dans l'aire géographique.

Les animaux doivent être nés, élevés, abattus et découpés dans l'aire géographique suivante:

Département des Bouches-du-Rhône:

— Canton d'Arles: toutes les communes.

— Canton de Châteaurenard: toutes les communes.

— Canton d'Eyguières: Aureilles, Eyguières, Lamanon et Mouriès.

— Canton d'Istres: Fos-sur-Mer, Istres.

— Canton d'Orgon: toutes les communes.

— Canton de Port-Saint-Louis-du-Rhône: Port-Saint-Louis-du-Rhône.

— Canton de Salon-de-Provence: Grans, Miramas, Salon-de-Provence.

— Canton des Saintes-Maries-de-la-Mer: Saintes-Maries-de-la-Mer.

— Canton de Saint-Rémy-de-Provence: toutes les communes.

— Canton de Tarascon-sur-Rhône: toutes les communes.

Département du Gard:

— Canton d'Aigues-Mortes: toutes les communes.

— Canton d'Aramon: toutes les communes, à l'exception des communes d'Estézargues et Domazan.

— Canton de Beaucaire: toutes les communes.

— Canton de Lédignan: Mauressargues.

— Canton de Marguerittes: toutes les communes.

— Canton de Nîmes: toutes les communes.

— Canton de Quissac: toutes les communes, à l'exception de la commune de Quissac.

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

— Canton de Rhony-Vidourle: toutes les communes.

Canton de Saint-Chaptes: toutes les communes, à l'exception des communes d'Aubussargues, Collorgues, Baron, Foissac, Saint-Dézéry.

— Canton de Saint-Gilles: toutes les communes.

— Canton de Saint-Mamert: toutes les communes.

— Canton de Sommières: toutes les communes.

— Canton d'Uzès: Arpaillargues-et-Aureillac, Blauzac, Sanilhac-Sagriès, Saint-Maximin, Uzès.

— Canton de Vauvert: toutes les communes.

— Canton de Vistrenque (La): toutes les communes.

Département de l'Hérault:

— Canton de Castries: toutes les communes.

— Canton de Claret: Campagne, Fontanès, Garrigues, Sauteyrargues, Vacquières.

— Canton de Lunel: toutes les communes.

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

— Canton de Mauguio: toutes les communes.

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

A l'intérieur de cette aire géographique, il est défini une aire dite "zone humide".

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

L'aire géographique de l'AOP correspond à l'aire de pâturage d'hiver du «Taureau de Camargue», c'est-à-dire les communes sur lesquelles les animaux passent traditionnellement l'hiver, dans les vastes étendues de garrigue et de prairie. A l'intérieur de cette zone, se trouve la zone dite «humide» qui correspond aux limites de la Camargue sur laquelle les animaux séjournent six mois au minimum pendant la période estivale.

Ces vastes milieux pâturés, composés de plantes halophiles pour la Camargue, et de prairies sèches pour la zone hivernale influencent le développement physique et mental des animaux. Cet élevage joue également lui-même un rôle environnemental de premier ordre puisqu'il influence l'évolution de la dynamique végétale des milieux naturels (sansouïres, prés salés, marais et pelouses): les taureaux limitent l'accroissement de certaines espèces végétales, et utilisent de grands ensembles de végétation composés d'une mosaïque d'habitats juxtaposés et interconnectés.

5.2. *Spécificité du produit*

De nombreux ouvrages ont fait état de la grande originalité du «Taureau de Camargue» due, d'une part, à l'isolement dans lequel la race a été tenue du fait de la configuration particulière de la Camargue, d'autre part, au mode d'élevage développé par l'homme pour s'adapter aux contraintes de ce milieu.

Ces animaux sont quasi sauvages, non domestiqués, rustiques et résistants, et ont un comportement méfiant envers l'homme et peuvent donc être agressifs.

En conséquence, la viande issue de ces animaux a des caractéristiques particulières décrites dans une étude de l'INRA (5 décembre 2007 - congrès "Rencontres autour des Recherches sur les Ruminants") dont les principaux résultats démontrent que les muscles de ces animaux ont une couleur rouge intense et que la viande est peu grasse.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

La particularité de la viande du «Taureau de Camargue» est étroitement liée au milieu dont elle est issue ainsi qu'à la finalité de l'élevage, à savoir les jeux taurins qui nécessitent des animaux quasi sauvages élevés dans un milieu naturel préservé et sauvegardé.

Le caractère nerveux et agressif de ces animaux répond en outre parfaitement à la destination des animaux et confère à la viande ses caractéristiques.

Le «Taureau de Camargue» issu des races locales traditionnelles, camarguaise et brave, est particulièrement bien adapté au milieu de la Camargue.

Élevés en liberté, le «Taureau de Camargue» se nourrit des pâtures de la zone et passe au moins six mois en zone humide. Cette zone se caractérise par des paysages plats issus d'une géologie et d'une pédologie particulière, marqués par la présence plus ou moins accentuée de sel. Sur ces sols pauvres d'un point de vue agronomique se trouvent des écosystèmes bien spécifiques (salicorne, obione, soude).

Les qualités organoleptiques et le caractère particulier de la viande peuvent s'expliquer par la diversité des variétés de plantes présentes sur les milieux pâturés:

— plantes halophiles (salicornes, soude, obione…) en milieux salés,

— roseaux et fétuques en milieux doux.

— Végétation naturelle de la garrigue en hiver.

La couleur rouge intense de la viande est liée au pH de celle-ci qui peut être induit par l'alimentation alcaline des plantes halophiles. La finesse de son grain est caractérisée par le type de fibres musculaires qui sont développées par les mouvements réguliers des animaux sur les pâturages en système extensif (parcours). Ces déplacements volontaires et fréquents des animaux font également que les muscles puisent dans les graisses "pour se nourrir", offrant une viande pauvre en lipides.

Le «Taureau de Camargue» présente une grande spécificité liée à l'action combinée du sol, du milieu et des conditions de vie.

Façonné par l'environnement dans lequel il vit, et élevé depuis les temps anciens et selon un mode extensif, le «Taureau de Camargue» est devenu un partenaire majeur du maintien de la biodiversité en Camargue.

Référence à la publication du cahier des charges

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