A BIZOTTSÁG 1054/2012/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2012. november 7.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő kisebb jelentőségű módosítások jóváhagyásáról [Taureau de Camargue (OEM)]

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 7. cikke (4) bekezdésének első albekezdésére,

mivel:

(1) Az 510/2006/EK rendelet 9. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta Franciaország kérelmét, amely az 1068/2003/EK rendelettel [2] módosított 2036/2001/EK bizottsági rendelet [3] alapján bejegyzett „Taureau de Camargue” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására irányul.

(2) A kérelem célja az, hogy a termékleírás a termék ismertetése, a földrajzi terület, a származás igazolása, az előállítás módja, a címkézés, a nemzeti előírások és a tagállam illetékes hatóságának, a termelői csoportosulásnak és az ellenőrző szerveknek az adatai tekintetében pontosításra kerüljön.

(3) A Bizottság megvizsgálta és indokoltnak találta a szóban forgó módosításokat. Mivel a módosítások az 510/2006/EK rendelet 9. cikke értelmében kisebb jelentőségűek, a Bizottság azokat az említett rendelet 5., 6. és 7. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Taureau de Camargue” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

A termékleírás fő elemeit tartalmazó egységes dokumentum e rendelet II. mellékletében található.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2012. november 7-én.

a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Dacian CIOLOŞ
a Bizottság tagja

[1] HL L 93., 2006.3.31., 12. o.
[2] HL L 290., 2008.10.31., 8. o.
[3] HL L 275., 2001.10.18., 9. o.

I. MELLÉKLET

A Bizottság jóváhagyja a „Taureau de Camargue” oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának következő módosításait:

— Frissültek a tagállam illetékes hatóságára, a kérelmet benyújtó csoportosulásra és az ellenőrző szervekre vonatkozó hivatkozások.

— A termék leírása: a termék leírása kiegészült az állatok életkorával. A rendelkezés a termékleírásnak „Az előállítás módja” című rovatában már korábban is szerepelt, és ahhoz képest nem változott.

— Földrajzi terület: a földrajzi terület változatlan, de a közösségi termékleírásban szereplő járások jegyzéke helyett az érintett települések jegyzéke szerepel.

— A származás igazolása: a rovat kiegészült a termék eredetének ellenőrzésével és garantálásával, valamint a megjelölés nyomonkövethetőségével kapcsolatos rendelkezésekkel; e rendelkezések a francia bejegyzett eredetmegjelölések ellenőrzésére vonatkozó szabályozás reformja nyomán módosultak.

— Az előállítás módja: a rovat kiegészült a bejegyzett eredetmegjelölést meghatározó nemzeti szabályozás rendelkezéseivel. Ennek megfelelően bekerültek a termékleírásba a fajták genetikai kiválasztásának szempontjai, a maximális állománysűrűség és a számosállategység számításának szabályai. Ezenkívül pontosításra kerültek a teljes értékű összetett takarmányok használatának tilalmával és az engedélyezett gyógykezelésekkel kapcsolatos rendelkezések.

  Bekerültek a termékleírásba az állatok vágására vonatkozó nemzeti jogszabályi rendelkezések (az állatok elvitele, szállítása, levágása, a hasított test kezelése). Szintén bevezetésre került a nemzeti szabályozásban szereplő azon rendelkezés, mely szerint a darabolásnak a földrajzi területen kell történnie.

  Törlésre kerültek azok a rendelkezések, amelyek az általános szabályok között már szerepelnek (a fertőző betegségek ellenőrzése, a hasított test EUROP-minősítés szerinti osztályozásának alkalmazása).

— Címkézés: a termelői csoportosulás kötelezővé kívánta tenni az európai uniós OEM jelzésnek a terméken való elhelyezését.

— Nemzeti előírások: a nemzeti előírások kiegészültek az azon fő pontokat tartalmazó táblázattal, amelyeket a francia szabályozás értelmében ellenőrizni kell, valamint az értékelésük módszerének ismertetésével.

II. MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról

„TAUREAU DE CAMARGUE"

EK-szám: FR-PDO-0105-0314-17.10.2011

OFJ ( ) OEM (X)

1. **Elnevezés**

„Taureau de Camargue"

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.1. osztály: Friss hús (valamint vágási melléktermék és belsőség)

3.2. *Azon termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik*

A „Taureau de Camargue" eredetmegjelölés esetében helyi fajtákból, azaz a „raço di Biou", illetve a „de Combat" fajtából (ez utóbbit „bátornak" is nevezik) vagy e két fajta keresztezéséből származó és a földrajzi területen született, nevelt, levágott és darabolt állatok friss húsáról van szó.

Az állatoknak legalább 18 hónaposaknak kell lenniük.

A hasított testek vágóhídon történő érlelésének időtartama legalább 48 óra és legfeljebb 5 nap. A hasított test adózás alapjául szolgáló súlya nem lehet 100 kg-nál kisebb, kivéve a 18–30 hónapos üszőket, esetükben ugyanis az alsó súlyhatár 85 kg.

A „Taureau de Camargue" húsának jellegzetessége, hogy élénkvörös színű; a hús lágy és csekély zsírtartalmú.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetében)*

—

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)*

Az állatok fő táplálékát a legelők adják, kivéve a téli időszakot, akkor ugyanis kiegészítő táplálék is adható, azonban az csak a földrajzi területről származó szénából és gabonából állhat. Teljes értékű összetett takarmányok, beleértve a gyógyszeres takarmányokat is, semmilyen körülmények között nem alkalmazhatók.

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani*

Az állatok születésének, nevelésének, levágásának és a hasított test feldarabolásának a földrajzi területen kell történnie.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A hasított testet a földrajzi területen kell feldarabolni: a „Taureau de Camargue" OEM előállítása céljából levágott állatok átlagosan kisebbek, mint a levágásra szánt egyéb szarvasmarhák; e kisméretű hasított testek lehető leggazdaságosabb felhasználása érdekében ezért különleges szakértelemre van szükség. Ez a szakértelem csak a földrajzi területen áll rendelkezésre, a „Taureau de Camargue" OEM előállításához használt két fajta ugyanis szinte sehol máshol nem található meg Franciaország területén.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

A „Taureau de Camargue" eredetmegjelölést az adóügyi mérlegelés és a hűtőkamrából való kivétel időpontja között, akkor kell elhelyezni a húson, amikor a hasított test még egészben van.

Ennek során különböző izmokon (nyolc ponton) azonnal elhelyezik az OEM azonosítására szolgáló pecsétet. A pecsétet az Institut national de l'origine et de la qualité szolgálatai adják ki.

A hasított testet és az abból származó húsrészeket az utolsó forgalmazóhoz jutásig olyan azonosító címkének kell kísérnie, amelyen fel kell tüntetni legalább:

— az eredetmegjelölés nevét,

— a vágási számot,

— a tenyésztő nevét olvashatóan,

— a daraboló üzem vagy a vágóhíd nevét és címét,

— az európai uniós OEM jelzést.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az eredetmegjelölés használatára való jogosultságnak feltétele, hogy a hús a földrajzi területen található állattartó gazdaságokból kerüljön ki (e gazdaságok neve a „raço di Biou" fajta esetében „manade", a „de Combat" fajta esetében pedig „ganadería").

Az állatok születésének, nevelésének, levágásának és feldarabolásának az alábbi földrajzi területen kell történnie:

Bouches-du-Rhône megye:

— Arles járás: valamennyi település.

— Châteaurenard járás: valamennyi település.

— Eyguières járás: Aureilles, Eyguières, Lamanon és Mouriès.

— Istres járás: Fos-sur-Mer, Istres.

— Orgon járás: valamennyi település.

— Port-Saint-Louis-du-Rhône járás: Port-Saint-Louis-du-Rhône.

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

— Saintes-Maries-de-la-Mer járás: Saintes-Maries-de-la-Mer.

— Saint-Rémy-de-Provence járás: valamennyi település.

— Tarascon-sur-Rhône járás: valamennyi település.

Gard megye:

— Aigues-Mortes járás: valamennyi település.

— Aramon járás: valamennyi település, Estézargues és Domazan települések kivételével.

— Beaucaire járás: valamennyi település.

— Lédignan járás: Mauressargues.

— Marguerittes járás: valamennyi település.

— Nîmes járás: valamennyi település.

— Quissac járás: valamennyi település, Quissac település kivételével.

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

— Rhony-Vidourle járás: valamennyi település.

Saint-Chaptes járás: valamennyi település, Aubussargues, Collorgues, Baron, Foissac és Saint-Dézéry települések kivételével.

— Saint-Gilles járás: valamennyi település.

— Saint-Mamert járás: valamennyi település.

— Sommières járás: valamennyi település.

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

— Vauvert járás: valamennyi település.

— La Vistrenque járás: valamennyi település.

Hérault megye:

— Castries járás: valamennyi település.

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

— Lunel járás: valamennyi település.

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

— Mauguio járás: valamennyi település.

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

A földrajzi területen belül ki van jelölve egy úgynevezett „vizes övezet”.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

Az OEM földrajzi területe a „Taureau de Camargue” téli legelőterületének, tehát azon települések területének felel meg, amelyek nagy kiterjedésű meszes fennsíkjain és rétjein az állatok hagyományosan a teleket töltik. E területen belül található az úgynevezett „vizes övezet”, amelynek határai egybeesnek a Camargue határaival, és ahol a nyári időszakban legalább hat hónapon át tartózkodnak az állatok.

A camargue-i tájak tágas, sótűrő növényekkel benőtt legelői, valamint a téli övezet száraz rétjei meghatározók az állatok fizikai és mentális fejlődése szempontjából. Ez a tenyésztési mód egyébként maga is elsődleges fontosságú környezeti szerepet tölt be, mivel befolyásolja a természeti környezet (mocsaras talaj, sós rétek, lápok, kaszálók) növényzetének alakulását: a bikák korlátozzák bizonyos növényfajok növekedését, és egymás mellett, egymással összefüggően létező élőhelyek mozaikja által alkotott, kiterjedt vegetációs felületeket használnak.

5.2. *A termék sajátosságai*

Számos mű említi a „Taureau de Camargue” kivételes eredetiségét, ami egyrészt abból ered, hogy a fajtát a Camargue sajátosságai következtében izoláltan tartják, másrészt pedig az ember által kialakított, e környezet korlátaihoz alkalmazkodó tenyésztési módból.

Ezek az állatok szinte vadak, nincsenek háziasítva, igénytelenek és ellenállók, az emberrel szemben bizalmatlanok, ezért viselkedésük agresszív lehet.

Ennek következtében az ezen állatokból származó hús különleges jellemzőkkel rendelkezik, amelyeket az INRA (a francia nemzeti mezőgazdasági kutatóintézet) által készített tanulmány mutat be (2007. december 5. – „Rencontres autour des Recherches sur les Ruminants” című, a kérődző állatokkal kapcsolatos kutatásokkal foglalkozó konferencia), amely tanulmányból kiderül, hogy ezeknek az állatoknak az izmai élénkvörös színűek, és húsuk alacsony zsírtartalmú.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat*

A „Taureau de Camargue” húsának különlegessége szorosan összefügg az állatok származási környezetével, valamint azzal, hogy bikaviadal céljára tenyésztik őket, amihez érintetlen és védett természeti környezetben nevelt, szinte teljesen vad állatok szükségesek.

E fajták ideges és agresszív természete is tökéletesen megfelel az állatok tenyésztési céljának, és húsuk jellegzetes tulajdonságai is ennek köszönhetőek.

A hagyományos helyi (camarguaise és brave) fajokból származó „Taureau de Camargue” különösen jól alkalmazkodott a camargue-i természeti adottságokhoz.

A szabadon felnevelt „Taureau de Camargue” a terület legelőin legel, és legalább hat hónapon keresztül a vizes övezetben tartózkodik. E területen a különleges geológiai és talajviszonyokkal rendelkező sík vidékek jellemzők, amelyek sajátossága a többé-kevésbé jelentős sótartalom. Ezeken a mezőgazdasági szempontból gyenge talajokon egészen különleges ökoszisztémák alakultak ki (sziksófű, tengeri porcsin, ballagófű).

A hús érzékszervi tulajdonságai és különlegessége a legelői környezetben előforduló növényfajok sokféleségének köszönhető:

— sótűrő növények (sziksófű, ballagófű, tengeri porcsin) a sós talajokon,

— nád és csenkesz a csekély sótartalmú területeken,

— télen a meszes fennsík természetes növényzete.

A hús élénkvörös színét annak pH-értéke okozza, amely az állatok lúgos kémhatású sótűrő növényekkel való táplálása által érhető el. Finom textúráját az izomrostok típusa adja: ez a külterjes tenyésztésben (legelőn) tartott állatok rendszeres testmozgásának köszönhetően alakul ki. Az állatok szabad és gyakori mozgásának következtében az izmok felhasználják a zsírtartalékokat, ezért a hús alacsony zsírtartalmú.

A „Taureau de Camargue” egészen különleges tulajdonságokkal rendelkezik, amelyeket a talaj, az élőhely és az életmód hatásai együttesen alakítottak ki.

Az élőhelyéhez alkalmazkodó és a legkorábbi idők óta külterjes tartásban tenyésztett „Taureau de Camargue” fontos tényezővé vált a Camargue biológiai sokféleségének megőrzése szempontjából.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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