REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1054/2012 DELLA COMMISSIONE

del 7 novembre 2012

recante approvazione di modifiche minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Taureau de Camargue (DOP)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari [1], in particolare l'articolo 7, paragrafo 4, primo comma,

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione ha esaminato la domanda della Francia relativa all'approvazione di una modifica di alcuni elementi del disciplinare della denominazione d'origine protetta «Taureau de Camargue», registrata ai sensi del regolamento (CE) n. 2036/2001 della Commissione [2], modificato dal regolamento (CE) n. 1068/2008 [3].

(2) La domanda è intesa a modificare il disciplinare precisando la descrizione del prodotto, la zona geografica, la prova dell'origine, il metodo di ottenimento, l'etichettatura, i requisiti nazionali e i dati relativi al servizio competente dello Stato membro, all'associazione e alle strutture di controllo.

(3) La Commissione ha esaminato le modifiche e le ritiene giustificate. Poiché si tratta di modifiche minori ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione può approvarle senza seguire la procedura di cui agli articoli 5, 6 e 7 di detto regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare della denominazione d'origine protetta «Taureau de Camargue» è modificato conformemente all'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il documento unico degli elementi principali del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 7 novembre 2012

Per la Commissione,
a nome del presidente
Dacian CIOLOŞ
Membro della Commissione

[1] GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.
[2] GU L 275 del 18.10.2001, pag. 9.
[3] GU L 290 del 31.10.2008, pag. 8.

ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione d'origine protetta «Taureau de Camargue» sono approvate le modifiche di seguito indicate.

— È stato ultimato l'aggiornamento dei dati relativi al servizio competente dello Stato membro, all'associazione richiedente e alle strutture di controllo.

— Descrizione del prodotto: la descrizione del prodotto è stata completata con l'età degli animali. La disposizione è immutata e figurava già alla rubrica «Metodo di ottenimento» del disciplinare.

— Zona geografica: la zona geografica è immutata, ma l'elenco dei cantoni che figuravano nel disciplinare comunitario è stato sostituito da un elenco di comuni.

— Prova dell'origine: la rubrica è stata completata con le disposizioni relative al controllo e alla garanzia dell'origine e della tracciabilità della denominazione, disposizioni modificate in seguito alla riforma del sistema di controlli delle DOC francesi.

— Metodo di ottenimento: la rubrica è stata completata con le norme della legislazione nazionale che definiscono la DOC. Pertanto sono stati inseriti i criteri di selezione genetica delle razze, il carico massimo e le modalità di calcolo delle unità di bestiame adulto. Sono state altresì aggiunte precisazioni riguardanti il divieto di utilizzare i mangimi completi composti, nonché le terapie consentite.

  Sono state introdotte le norme in materia di macellazione degli animali che figurano nella legislazione nazionale (raccolta degli animali, trasporto, abbattimento, trattamento della carcassa). È stata inoltre aggiunta la norma relativa al sezionamento nella zona geografica prevista nella stessa legislazione.

  Sono state soppresse le disposizioni che duplicano la normativa generale (controlli delle malattie contagiose, fase di attuazione della classificazione delle carcasse secondo la tabella Europ).

— Etichettatura: l'associazione ha chiesto di rendere obbligatoria l'apposizione del simbolo DOP dell'Unione europea.

— Requisiti nazionali: i requisiti nazionali sono completati dalla tabella dei principali elementi da controllare e dal relativo metodo di valutazione secondo la normativa francese.

ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO

Regolamento (CE) N. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

«**TAUREAU DE CAMARGUE**»

Numero CE: FR-PDO-0105-0314-17.10.2011

IGP ( ) DOP (X)

1. **Denominazione**

«Taureau de Camargue»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1-1: carni fresche (e frattaglie)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

La denominazione di origine «Taureau de Camargue» si applica a una carne fresca di animali di sesso maschile o femminile, appartenenti a razze locali - «raço di biou», «de combat» (nota anche come razza «brave») o un incrocio delle due razze — nati, allevati, abbattuti e sezionati nella zona geografica in questione.

Gli animali hanno almeno 18 mesi.

La maturazione delle carcasse nel macello deve durare da un minimo di 48 ore a un massimo di 5 giorni. Le carcasse non devono avere un peso fiscale inferiore ai 100 kg, fatta eccezione per le giovenche di età compresa fra i 18 e i 30 mesi, per le quali il peso è fissato a 85 kg.

Le carni di «Taureau de Camargue» sono caratterizzate dal colore rosso intenso; sono tenere e poco grasse.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

Il pascolo costituisce l'alimentazione essenziale, tranne nel periodo invernale, durante il quale è consentito introdurre un integratore alimentare esclusivamente a base di fieno e di cereali originari della zona geografica. In nessun caso è consentito l'impiego di mangimi completi composti o di farmaci.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono svolgersi nella zona geografica delimitata*

Gli animali devono essere nati, allevati, abbattuti e sezionati nella zona geografica.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.*

Le carcasse devono essere sezionate nella zona geografica: in effetti le carcasse degli animali abbattuti per il prodotto DOP «Taureau de Camargue» sono in media più piccole di quelle dei bovini da macello; è richiesta quindi una competenza professionale particolare per valorizzare al meglio tali carcasse. Tale competenza si è conservata unicamente in questa zona poiché le due razze della DOP «Taureau de Camargue» non si sono praticamente sviluppate altrove nel territorio francese.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

L'identificazione delle carni della denominazione d'origine protetta «Taureau de Camargue» avviene nella fase della carcassa intera tra la pesatura fiscale e l'uscita per il raffreddamento.

Consiste nell'apposizione immediata del timbro d'identificazione della DOP sui vari muscoli (otto punti). Il timbro è rilasciato dai servizi dell'Institut national de l'origine et de la qualité.

Fino all'arrivo presso il distributore finale, la carcassa e le relative parti sezionate sono munite di un'etichetta di identificazione su cui figura almeno quanto segue:

— il nome della denominazione;

— il numero di macellazione;

— il nome per esteso dell'allevamento;

— il nome e l'indirizzo del laboratorio di sezionamento o del macello;

— il simbolo DOP dell'Unione europea.

4. **Descrizione concisa della delimitazione della zona geografica**

Per avere diritto alla denominazione di origine, la carne deve provenire da manades (allevamenti di tori di razza «raço di biou») o da ganaderias (allevamenti di tori di razza «de combat») situati nella zona geografica in questione.

Gli animali devono essere nati, allevati, abbattuti e sezionati nella seguente zona geografica:

Dipartimento delle Bouches-du-Rhône:

— cantone di Arles: tutti i comuni;

— cantone di Châteaurenard: tutti i comuni;

— cantone di Eyguières: Aureilles, Eyguières, Lamanon e Mouriès;

— cantone d'Istres: Fos-sur-Mer, Istres;

— cantone d'Orgon: tutti i comuni;

— cantone di Port-Saint-Louis-du-Rhône: Port-Saint-Louis-du-Rhône;

— cantone di Salon-de-Provence: Grans, Miramas, Salon-de-Provence;

— cantone di Saintes-Maries-de-la-Mer: Saintes-Maries-de-la-Mer;

— cantone di Saint-Rémy-de-Provence: tutti i comuni;

— cantone di Tarascon-sur-Rhône: tutti i comuni.

Dipartimento del Gard:

— cantone di Aigues-Mortes: tutti i comuni;

— cantone di Aramon: tutti i comuni, tranne quelli di Estézargues e Domazan;

— cantone di Beaucaire: tutti i comuni;

— cantone di Lédignan: Mauressargues;

— cantone di Marguerittes: tutti i comuni;

— cantone di Nîmes: tutti i comuni;

— cantone di Quissac: tutti i comuni, tranne quello di Quissac;

— cantone di Remoulins: Argilliers, Collias, Remoulins, Vers-Pont-du-Gard;

— cantone di Rhony-Vidourle: tutti i comuni;

cantone di Saint-Chaptes: tutti i comuni, tranne quelli di Aubussargues, Collorgues, Baron, Foissac, Saint-Dézéry;

— cantone di Saint-Gilles: tutti i comuni;

— cantone di Saint-Mamert: tutti i comuni;

— cantone di Sommières: tutti i comuni;

— cantone di Uzès: Arpaillargues-et-Aureillac, Blauzac, Sanilhac-Sagriès, Saint-Maximin, Uzès;

— cantone di Vauvert: tutti i comuni;

— cantone di Vistrenque (La): tutti i comuni.

Dipartimento dell'Hérault:

— cantone di Castries: tutti i comuni;

— cantone di Claret: Campagne, Fontanès, Garrigues, Sauteyrargues, Vacquières;

— cantone di Lunel: tutti i comuni;

— cantone di Matelles: Prades-le-Lez, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues;

— cantone di Mauguio: tutti i comuni;

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

Nell'ambito di questa zona geografica è stata delimitata una zona detta «zona umida».

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

La zona geografica della DOP corrisponde all'area di pascolo invernale del «Taureau de Camargue», ossia ai comuni in cui gli animali trascorrono tradizionalmente l'inverno, nelle grandi distese di macchia mediterranea e di prateria. All'interno di tale zona si trova la cosiddetta zona «umida», che corrisponde ai limiti della Camargue, nella quale gli animali soggiornano almeno sei mesi nel periodo estivo.

Queste vaste distese di pascoli, composti di piante alofile per la Camargue e di praterie asciutte per la zona invernale, influenzano lo sviluppo psicofisico degli animali. Questo genere di allevamento svolge anche di per sé un ruolo determinante sotto il profilo ambientale poiché influisce sull'evoluzione della dinamica vegetale dei siti naturali (composti di praterie inondabili, prati salmastri, paludi e terreni erbosi): i tori limitano l'incremento di talune specie vegetali e utilizzano dei vasti insiemi di vegetazione composti da un mosaico di habitat giustapposti e interconnessi.

5.2. *Specificità del prodotto*

Numerose opere hanno attestato la grande originalità del «Taureau de Camargue» dovuta in parte all'isolamento in cui è stata mantenuta la razza a causa della configurazione particolare della Camargue e in parte al metodo di allevamento sviluppato dall'uomo per adeguarsi alle limitazioni imposte dall'ambiente.

Questi animali sono semi-selvatici, non addomesticati, rustici e resistenti, hanno un comportamento diffidente nei confronti dell'uomo e possono quindi essere aggressivi.

Pertanto la carne ottenuta da tali animali presenta caratteristiche specifiche descritte in uno studio dell'INRA (5 dicembre 2007 — Congresso «Incontri nell'ambito delle ricerche sui ruminanti»), i cui principali risultati indicano che i muscoli di questi animali sono di colore rosso intenso e che la carne è poco grassa.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

La particolarità della carne del «Taureau de Camargue» è strettamente correlata all'ambiente da cui proviene, nonché alla finalità dell'allevamento, ossia la tauromachia, che richiede animali semi-selvatici allevati in un ambiente naturale preservato e protetto.

Il carattere nervoso e aggressivo degli animali risponde inoltre perfettamente alla loro destinazione e conferisce alle carni le tipiche caratteristiche.

Il «Taureau de Camargue» ottenuto dalle razze locali tradizionali, «camarguaise» e «brave», è particolarmente ben adattato all'habitat della Camargue.

Allevato in libertà, il «Taureau de Camargue» si nutre nei pascoli della zona e trascorre almeno sei mesi nella zona umida. Tale zona è caratterizzata dall'assenza di rilievi e da una composizione geologica e pedologica particolare dovuta alla presenza, più o meno accentuata, di sale. Nei terreni della zona, poveri da un punto di vista agronomico, si sviluppano ecosistemi molto specifici (salicornia, obione, agretti).

Le qualità organolettiche e il carattere peculiare della carne si possono spiegare con la diversità delle varietà di piante presenti sui terreni da pascolo:

— piante alofile (salicornie, agretti, obione …) in ambienti salati,

— canne palustri e festuche in ambienti non salati,

— vegetazione spontanea della macchia mediterranea in inverno.

Il colore rosso intenso della carne dipende dal pH di quest'ultima, che può essere indotto dall'alimentazione alcalina delle piante alofile. La finezza della grana è dovuta alla qualità delle fibre muscolari che vengono sviluppate grazie ai movimenti regolari degli animali nei pascoli in regime estensivo (percorsi). Gli spostamenti volontari e frequenti degli animali fanno sì che i muscoli attingano ai grassi «per alimentarsi», producendo quindi una carne povera di grassi.

Il «Taureau de Camargue» presenta una grande specificità legata all'azione combinata del terreno, dell'ambiente e delle condizioni di vita.

Forgiato dall'habitat in cui vive e allevato fin dall'antichità in regime estensivo, il «Taureau de Camargue» è diventato un partner fondamentale ai fini del mantenimento della biodiversità nella Camargue.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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