REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 1054/2012 DA COMISSÃO

de 7 de novembro de 2012

que aprova alterações menores do caderno de especificações relativo a uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Taureau de Camargue (DOP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios [1], nomeadamente o artigo 7.º, n.º 4, primeiro parágrafo,

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o artigo 9.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Comissão examinou o pedido, apresentado pela França, de aprovação das alterações dos elementos do caderno de especificações da denominação de origem protegida «Taureau de Camargue», registada pelo Regulamento (CE) n.º 2036/2001 da Comissão [2], com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1068/2008 [3].

(2) O pedido prende-se com a alteração do caderno de especificações, precisando a descrição do produto, a área geográfica, a prova de origem, o método de obtenção, a rotulagem, as exigências nacionais e as coordenadas do serviço competente do Estado-Membro, do agrupamento e da estrutura de controlo.

(3) A Comissão examinou as alterações em causa e concluiu que são justificadas. Dado tratar-se de alterações menores, na aceção do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Comissão pode aprová-las sem recorrer ao procedimento descrito nos artigos 5.º, 6.º e 7.º do referido regulamento,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O caderno de especificações da denominação de origem protegida «Taureau de Camargue» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O documento único com os principais elementos do caderno de especificações figura no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 7 de novembro de 2012.

Pela Comissão
Em nome do Presidente,
Dacian CIOLOŞ
Membro da Comissão

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

ANEXO I

São aprovadas as seguintes alterações do caderno de especificações da denominação de origem protegida «Taureau de Camargue»:

— Atualizaram-se as referências relativas ao serviço competente do Estado-Membro, ao agrupamento requerente e às estruturas de controlo.

— Descrição do produto: a descrição do produto foi completada com a indicação da idade dos animais. A disposição mantém-se inalterada e figurava já na rubrica «método de obtenção» do caderno de especificações.

— Área geográfica: a área geográfica permanece inalterada, mas a lista de cantões que figurava no caderno de especificações comunitário foi substituída por uma lista de comunas.

— Prova de origem: completou-se a rubrica com as disposições relativas ao controlo e à garantia de origem e rastreabilidade da denominação, alteradas na sequência da reforma do sistema de controlos das DOC francesas.

— Método de obtenção: completou-se a rubrica com disposições constantes dos textos nacionais que definem a DOC. Introduziram-se assim os critérios de seleção genética das raças, a carga máxima e as modalidades de cálculo das CN. Introduziram-se, além disso, precisões sobre a proibição de administração de alimentos completos compostos e sobre os tratamentos terapêuticos autorizados.

  Integraram-se as disposições relativas ao abate dos animais, constantes dos textos nacionais (retirada dos animais, transporte, abate e tratamento das carcaças). Introduziu-se também a repartição da área geográfica, constante dos textos nacionais.

  Suprimiram-se as disposições redundantes sobre a regulamentação geral (controlos das doenças contagiosas, realização da classificação das carcaças em conformidade com a grelha EUROP).

— Rotulagem: o agrupamento decidiu introduzir a obrigação de aposição do símbolo DOP da União Europeia.

— Exigências nacionais: as exigências nacionais são complementadas com a inclusão do quadro dos principais elementos a controlar e o respetivo método de avaliação, como disposto na regulamentação nacional francesa.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Regulamento (CE) N.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

«**TAUREAU DE CAMARGUE**»

N.º CE: FR-PDO-0105-0314-17.10.2011

IGP ( ) DOP (X)

1. **Nome**

«Taureau de Camargue»

2. **Estado-Membro ou País Terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.1. Carnes (e miudezas) frescas

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

A denominação de origem «Taureau de Camargue» aplica-se a carne fresca de animais, machos ou fêmeas, de raças locais, isto é, da raça «raço di Biou», da raça «de Combat» (também denominada brava), ou de um cruzamento de ambas as raças, nascidos, criados, abatidos e desmanchados nessa área.

Os animais devem ter, no mínimo, 18 meses.

O período de maturação das carcaças no matadouro deve ser de, no mínimo, 48 horas e, no máximo, 5 dias. As carcaças não devem ter um peso a frio inferior a 100 kg, exceto no que respeita às novilhas com idade de 18 a 30 meses, para as quais esse peso é fixado em 85 kg.

A carne de «Taureau de Camargue» caracteriza-se pela sua cor vermelha intensa; é tenra e pouco gorda.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

A alimentação essencial deve ser pasto, exceto no período do inverno, durante o qual pode ser administrado um complemento alimentar constituído exclusivamente por feno e cereais provenientes da área geográfica. Em caso algum são autorizados os alimentos completos compostos, incluindo os medicamentosos.

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Os animais devem ser nascidos, criados, abatidos e desmanchados na área geográfica.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

As carcaças devem ser desmanchadas na área geográfica: com efeito, as carcaças dos animais abatidos para a obtenção de carne da DOP «Taureau de Camargue» são, em média, mais pequenas do que as dos outros bovinos de talho, o que exige um conhecimento técnico para valorizar ao máximo essas carcaças pequenas. Esse conhecimento técnico conservou-se unicamente na área, uma vez que as duas raças da DOP «Taureau de Camargue» praticamente não se desenvolveram noutros pontos do território francês.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

A identificação da carne com a denominação de origem protegida «Taureau de Camargue» tem lugar na fase em que a carcaça está ainda inteira, entre o momento da pesagem a frio e a saída de refrigeração.

Consiste na aposição imediata do carimbo de identificação da DOP nos diversos músculos (oito pontos). Esse carimbo emana dos serviços do Institut national de l'origine et de la qualité (Instituto nacional da origem e da qualidade).

A carcaça e os cortes de carne são munidos de um rótulo de identificação que os acompanha até ao distribuidor final e que ostenta as seguintes indicações mínimas:

— Denominação;

— Número de abate;

— Nome não codificado da exploração pecuária;

— Nome e endereço da instalação de desmancha ou do matadouro;

— Logótipo DOP da União Europeia.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Para ter direito à denominação de origem, a carne deve provir das manadas (criações de touros da raça «raço di Biou») ou das ganadarias (criações de touros da raça «de Combat») situadas na área geográfica.

Os animais devem ser nascidos, criados, abatidos e desmanchados na área geográfica seguinte:

Departamento de Bouches-du-Rhône:

— Cantão de Arles: todas as comunas.

— Cantão de Châteaurenard: todas as comunas.

— Cantão de Eyguières: Aureilles, Eyguières, Lamanon e Mouriès.

— Cantão de Istres: Fos-sur-Mer, Istres.

— Cantão de Orgon: todas as comunas.

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

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

— Cantão das Saintes-Maries-de-la-Mer: Saintes-Maries-de-la-Mer.

— Cantão de Saint-Rémy-de-Provence: todas as comunas.

— Cantão de Tarascon-sur-Rhône: todas as comunas.

Departamento de Gard:

— Cantão de Aigues-Mortes: todas as comunas.

— Cantão de Aramon: todas as comunas, com exceção das comunas de Estézargues e Domazan.

— Cantão de Beaucaire: todas as comunas.

— Cantão de Lédignan: Mauressargues.

— Cantão de Marguerittes: todas as comunas.

— Cantão de Nîmes: todas as comunas.

— Cantão de Quissac: todas as comunas, com exceção da comuna de Quissac.

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

— Cantão de Rhony-Vidourle: todas as comunas.

Cantão de Saint-Chaptes: todas as comunas, com exceção das comunas de Aubussargues, Collorgues, Baron, Foissac, Saint-Dézéry.

— Cantão de Saint-Gilles: todas as comunas.

— Cantão de Saint-Mamert: todas as comunas.

— Cantão de Sommières: todas as comunas.

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

— Cantão de Vauvert: todas as comunas.

— Cantão de Vistrenque (La): todas as comunas.

Departamento de Hérault:

— Cantão de Castries: todas as comunas.

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

— Cantão de Lunel: todas as comunas.

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

— Cantão de Mauguio: todas as comunas.

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

Dentro desta área geográfica, é definida uma zona denominada «zona húmida».

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A área geográfica da DOP corresponde à área de pastagem de inverno do «Taureau de Camargue», ou seja, as comunas onde os animais passam tradicionalmente o inverno, em vastas extensões de charneca e de prados. Dentro dessa área, encontra-se a zona denominada «húmida», que corresponde aos limites da Camargue, onde os animais permanecem seis meses, no mínimo, durante o período estival.

Esses vastos terrenos de pastagens, compostos por plantas halófitas, no caso da Camargue, e de prados secos, no caso da zona de inverno, influenciam o desenvolvimento físico e mental dos animais. Este tipo de criação desempenha também um papel ambiental fundamental, já que influencia a evolução da dinâmica vegetal dos meios naturais (*sansouires* - terrenos cobertos de salicórnia e outras espécies -, prados salgados, pântanos e prados): os touros limitam o crescimento de determinadas espécies vegetais e utilizam grandes conjuntos de vegetação compostos por um mosaico de habitats justapostos e interligados.

5.2. *Especificidade do produto*

São muitas as obras que se referem à grande originalidade do «Taureau de Camargue», devido, por um lado, ao isolamento em que a raça foi mantida como consequência da configuração especial da Camargue e, por outro, ao método de criação desenvolvido pelo homem para se adaptar às limitações do meio.

Estes animais são praticamente selvagens, não domesticados, rústicos e resistentes e têm um comportamento desconfiado em relação ao homem, podendo ser agressivos.

Por conseguinte, a carne procedente destes animais tem características específicas descritas num estudo do INRA (Congresso «Rencontres autour des Recherches sur les Ruminants» - Encontros em torno das investigações sobre ruminantes - 5 de dezembro de 2007) e que são, principalmente, a cor vermelha intensa dos músculos e a textura pouco gorda da carne.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

A particularidade da carne do «Taureau de Camargue» está intimamente ligada ao meio de que provém e à finalidade da criação, ou seja, as atividades tauromáquicas que requerem animais praticamente selvagens criados num meio natural preservado e guardado.

O caráter nervoso e agressivo destes animais corresponde perfeitamente ao uso a que se destinam e confere à sua carne as características descritas.

O «Taureau de Camargue» proveniente das raças autóctones tradicionais, camarguesa e brava, está particularmente bem adaptado ao meio da Camargue.

Criado em liberdade, o «Taureau de Camargue» alimenta-se dos pastos da zona e passa, no mínimo, 6 meses na zona húmida. Esta zona caracteriza-se por paisagens planas resultantes de uma geologia e de uma pedologia especial, marcadas pela presença mais ou menos acentuada de sal. Nesses solos pobres do ponto de vista agronómico encontram-se ecossistemas muito específicos (salicórnia, obione e salsola).

As qualidades organolépticas e o caráter especial da carne podem explicar-se pela diversidade das variedades de plantas presentes nos meios de pasto:

— plantas halófitas (salicórnia, salsola, obione, etc.) em meios salgados,

— canas e festucas em meios doces,

— vegetação natural da charneca no inverno.

A cor vermelha intensa da carne está ligada ao seu pH, que pode derivar da alimentação alcalina das plantas halófitas. A delicadeza da sua textura corresponde às características das fibras musculares, desenvolvidas pelos movimentos regulares dos animais nos pastos em sistema extensivo (pastagens naturais). Para efetuar essas deslocações voluntárias e frequentes, os músculos dos animais necessitam de recorrer às gorduras «para se alimentarem», o que determina que a carne seja pobre em lípidos.

O «Taureau de Camargue» apresenta uma grande especificidade ligada à ação combinada do solo, do ambiente e das condições de vida.

Moldado pelo ambiente em que vive e criado desde tempos imemoriais de forma extensiva, o «Taureau de Camargue» tornou-se um elemento fundamental da manutenção da biodiversidade na Camargue.

Referência à publicação do caderno de especificações

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