VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1054/2012

zo 7. novembra 2012,

ktorým sa schvaľujú malé zmeny a doplnenia špecifikácie názvu zapísaného v Registri chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Taureau de Camargue (CHOP)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ([1]), a najmä na jeho článok 7 ods. 4 prvý pododsek,

keďže:

(1) V súlade s článkom 9 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (ES) č. 510/2006 Komisia preskúmala žiadosť Francúzska o schválenie zmien a doplnení prvkov špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Taureau de Camargue" zapísaného do registra podľa nariadenia Komisie (ES) č. 2036/2001 ([2]), zmeneného a doplneného nariadením (ES) č. 1068/2008 ([3]).

(2) Cieľom žiadosti je zmeniť a doplniť danú špecifikáciu tak, že sa presnejšie uvedie opis výrobku, zemepisná oblasť, dôkaz o pôvode, spôsob výroby, označovanie, vnútroštátne požiadavky a kontaktné údaje príslušného útvaru členského štátu, skupiny žiadateľov a kontrolných štruktúr.

(3) Komisia preskúmala príslušné zmeny a doplnenia a dospela k záveru, že sú opodstatnené. Keďže ide o malé zmeny a doplnenia v zmysle článku 9 nariadenia Komisie (ES) č. 510/2006, Komisia ich môže schváliť bez toho, aby použila postup opísaný v článkoch 5, 6 a 7 uvedeného nariadenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného označenia pôvodu „Taureau de Camargue" sa mení a dopĺňa v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Jednotný dokument obsahujúci hlavné prvky špecifikácie sa uvádza v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 7. novembra 2012

Za Komisiu
v mene predsedu
Dacian CIOLOŞ
člen Komisie

([1]) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.
([2]) Ú. v. ES L 275, 18.10.2001, s. 9.
([3]) Ú. v. EÚ L 290, 31.10.2008, s. 8.

PRÍLOHA I

Schvaľujú sa tieto zmeny a doplnenia špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Taureau de Camargue“:

— Vykonala sa aktualizácia referencií týkajúcich sa príslušného útvaru členského štátu, skupiny žiadateľov a kontrolných štruktúr.

— Opis výrobku: V opise výrobku sa doplnil vek zvierat. Ustanovenie zostalo nezmenené a bolo uvedené už v položke „spôsob výroby“ špecifikácie.

— Zemepisná oblasť: Zemepisná oblasť zostala nezmenená, ale zoznam kantónov uvedený v špecifikácii Spoločenstva sa nahradil zoznamom obcí.

— Dôkaz o pôvode: Položka bola doplnená ustanoveniami týkajúcimi sa kontroly a garancie pôvodu a vysledovateľnosti označenia. Ide o ustanovenia, ktoré boli zmenené a doplnené v nadväznosti na reformu systému kontrol francúzskych chránených označení pôvodu AOP.

— Spôsob výroby: Položka bola doplnená ustanoveniami uvedenými vo vnútroštátnych právnych predpisoch vymedzujúcich CHOP. Zaviedli sa tak kritériá genetickej selekcie plemien, maximálne zaťaženie a spôsoby výpočtu dobytčích jednotiek. Okrem toho sa uviedli presnejšie informácie o zákaze kŕmenia kompletnými miešanými krmivami, ako aj o povolených terapeutických postupoch.

  Zaviedli sa ustanovenia týkajúce sa porážania zvierat uvedené vo vnútroštátnych právnych predpisoch (odchyt zvierat, preprava, usmrtenie, spracovanie jatočných tiel). Doplnilo sa aj ustanovenie o rozrábke vo vymedzenej zemepisnej oblasti, ktoré je uvedené vo vnútroštátnych právnych predpisoch.

  Nadbytočné ustanovenia, ktoré sú už obsiahnuté vo všeobecných právnych predpisoch (kontrola nákazlivých chorôb, zaraďovanie jatočných tiel podľa tabuľky Europ), sa vypúšťajú.

— Označovanie: Skupina žiadateľov požadovala, aby sa zaviedla povinnosť uvádzať symbol CHOP Európskej únie.

— Vnútroštátne požiadavky: Vnútroštátne požiadavky sa doplnili tabuľkou obsahujúcou hlavné body, ktoré sa musia kontrolovať, a ich metódy hodnotenia, ako sa stanovuje vo francúzskych vnútroštátnych predpisoch.

PRÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

„TAUREAU DE CAMARGUE“

ES č. FR-PDO-0105-0314-17.10.2011

CHZO ( ) CHOP (X)

1. **Názov**

„Taureau de Camargue“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1-1: Čerstvé mäso a droby.

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Označenie pôvodu „Taureau de Camargue“ sa vzťahuje na čerstvé mäso zvierat, samcov alebo samíc miestnych plemien, t. j. plemena „raço di Biou“, plemena „de Combat“ (plemeno, ktoré sa nazýva aj „brave“) alebo krížencov týchto dvoch plemien, ktoré sa narodili, boli odchované, porazené a rozrobené v danej zemepisnej oblasti.

Ide o zvieratá minimálne vo veku 18 mesiacov.

Jatočné telá musia zrieť na bitúnku najmenej 48 hodín a najviac 5 dní. Hmotnosť jatočného tela váženého na daňové účely nesmie byť nižšia ako 100 kg. Výnimkou sú jalovice vo veku od 18 do 30 mesiacov, v prípade ktorých je táto hmotnosť stanovená na 85 kg.

Mäso „Taureau de Camargue“ sa vyznačuje sýtočervenou farbou, jemnosťou a nízkym obsahom tuku.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

Hlavným zdrojom obživy zvierat musia byť pastviny, výnimkou sú zimné mesiace, počas ktorých sa zvieratám môže podávať doplnkové krmivo, avšak výlučne v podobe sena a obilnín pochádzajúcich z danej zemepisnej oblasti. V žiadnom prípade sa nepovoľuje podávanie kompletných miešaných krmív ani liekov.

3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

Zvieratá musia byť narodené, odchované, porazené a rozrobené v danej zemepisnej oblasti.

3.6. *Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.*

Jatočné telá musia byť rozrobené v danej zemepisnej oblasti. Jatočné telá porazených zvierat s CHOP „Taureau de Camargue“ sú v priemere menšie ako jatočné telá hovädzieho dobytka určeného na mäso, čo si vyžaduje isté ľudské know-how, aby sa tieto malé jatočné telá dali čo najlepšie využiť. Toto know-how sa udržalo výlučne v tejto oblasti, keďže ani jedno z dvoch plemien CHOP „Taureau de Camargue“ sa takmer nikde inde na francúzskom území nevyskytuje.

3.7. *Osobitné pravidlá pri označovaní*

Označovanie mäsa s chráneným označením pôvodu „Taureau de Camargue“ sa vykonáva ešte v štádiu, keď je jatočné telo úplné, medzi momentom jeho váženia na daňové účely a jeho výstupom z chladiacej komory.

Označovanie spočíva v okamžitom umiestnení identifikačnej pečiatky s CHOP na rôzne svaly (osem bodov). Túto pečiatku dodajú útvary Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (Institut national de l'origine et de la qualité).

Jatočné telo a z neho pochádzajúce rozporciované kusy sprevádza až ku konečnému spotrebiteľovi identifikačný štítok, na ktorom sa uvádza minimálne:

— názov označenia,

— číslo porážky,

— zreteľný názov chovateľského podniku,

— názov a adresa rozrábkarne alebo bitúnku,

— symbol CHOP Európskej únie.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Mäso možno označovať chráneným označením pôvodu len vtedy, ak pochádza z tzv. manades (chovy býkov plemena „raço di Biou“) alebo z tzv. ganaderias (chovy býkov plemena „de Combat“), ktoré sa nachádzajú v danej zemepisnej oblasti.

Zvieratá musia byť narodené, odchované, porazené a rozrobené v tejto zemepisnej oblasti:

Department Bouches-du-Rhône:

— Kantón Arles: všetky obce.

— Kantón Châteaurenard: všetky obce.

— Kantón Eyguières: Aureilles, Eyguières, Lamanon a Mouriès.

— Kantón Istres: Fos-sur-Mer, Istres.

— Kantón Orgon: všetky obce.

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

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

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

— Kantón Saint-Rémy-de-Provence: všetky obce.

— Kantón Tarascon-sur-Rhône: všetky obce.

Department Gard:

— Kantón Aigues-Mortes: všetky obce.

— Kantón Aramon: všetky obce s výnimkou obcí Estézargues a Domazan.

— Kantón Beaucaire: všetky obce.

— Kantón Lédignan: Mauressargues.

— Kantón Marguerittes: všetky obce.

— Kantón Nîmes: všetky obce.

— Kantón Quissac: všetky obce s výnimkou obce Quissac.

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

— Kantón Rhony-Vidourle: všetky obce.

Kantón Saint-Chaptes: všetky obce s výnimkou obcí Aubussargues, Collorgues, Baron, Foissac, Saint-Dézéry.

— Kantón Saint-Gilles: všetky obce.

— Kantón Saint-Mamert: všetky obce.

— Kantón Sommières: všetky obce.

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

— Kantón Vauvert: všetky obce.

— Kantón Vistrenque (La): všetky obce.

Department Hérault:

— Kantón Castries: všetky obce.

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

— Kantón Lunel: všetky obce.

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

— Kantón Mauguio: všetky obce.

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

Vo vnútri tejto zemepisnej oblasti je vymedzená tzv. vlhká zóna.

5. **Spojenie so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Zemepisná oblasť CHOP zodpovedá oblasti výskytu zimných pastvín zvierat „Taureau de Camargue“, t. j. územiu obcí, v ktorých zvieratá zvyčajne prezimujú na rozľahlých stredomorských stepiach (tzv. garrigue) a lúkach. Vo vnútri tejto oblasti sa vyskytuje tzv. vlhká zóna, ktorá zodpovedá hraniciam Camargue a v ktorej sa zvieratá zdržiavajú v letnom období minimálne počas šiestich mesiacov.

Tieto rozľahlé pastviny, ktoré v oblasti Camargue pozostávajú zo slanomilných rastlín a v oblasti zimných pastvín zo suchých lúk, ovplyvňujú fyzický i mentálny vývoj zvierat. Aj samotný chov zohráva významnú environmentálnu úlohu, pretože ovplyvňuje vývoj vegetačnej dynamiky prírodného prostredia (slaniská, slané lúky, mokrade a trávnaté plochy): býky zabraňujú rozrastaniu sa niektorých rastlinných druhov a spásajú veľké plochy vegetácie zložené zo susediacich a poprepájaných biotopov.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Mnohé diela poukazujú na mimoriadnu originálnosť „Taureau de Camargue“, ktorá súvisí jednak s izoláciou, v ktorej plemeno zotrvávalo vzhľadom na osobitné rozloženie oblasti Camargue, jednak so spôsobom chovu, ktorý vyvinuli chovatelia v snahe prispôsobiť sa podmienkam tohto prostredia.

Tieto zvieratá sú takmer divoké, nedomestikované, rustikálne a odolné. Sú nedôverčivé voči ľuďom, a preto môžu byť agresívne.

Mäso z týchto zvierat sa preto vyznačuje osobitnými charakteristikami opísanými v štúdii INRA (5. december 2007 – kongres týkajúci sa výskumu o prežúvavcoch „Rencontres autour des Recherches sur les Ruminants“). Z hlavných zistení tejto štúdie vyplýva, že svaly týchto zvierat majú sýtočervenú farbu a obsahujú málo tuku.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)*

Osobitosť mäsa „Taureau de Camargue“ je úzko spätá s prostredím, z ktorého pochádza, ako aj s účelom chovu, t. j. býčie hry, ktoré si vyžadujú takmer divoké zvieratá chované v chránenom a zachovanom prírodnom prostredí.

Nervózna a agresívna povaha týchto zvierat je ideálna na účely chovu a dodáva mäsu jeho charakteristické vlastnosti.

Zvieratá „Taureau de Camargue“ pochádzajú z tradičných miestnych plemien „camarguaise“ a „brave“ a sú mimoriadne dobre prispôsobené prostrediu Camargue.

Keďže zvieratá „Taureau de Camargue“ sú chované na slobode, živia sa pastvou a minimálne šesť mesiacov sa zdržiavajú vo vlhkej zóne. Táto zóna sa vyznačuje rovinami s osobitným geologickým a pedologickým pôvodom a viac-menej vysokým obsahom solí. Na týchto agronomicky chudobných pôdach sa vyskytujú veľmi špecifické ekosystémy (slanorožec, loboda, slanobyľ).

Organoleptické vlastnosti a osobitný charakter mäsa možno vysvetliť rozmanitosťou rastlín vyskytujúcich sa na pastvinách:

— slanomilné rastliny (slanorožec, loboda, slanobyľ …) v slanom prostredí,

— rákosie a kostrava v sladkovodnom prostredí,

— prirodzená vegetácia „garrigue“ v zime.

Sýtočervená farba mäsa súvisí s jeho pH, na ktoré môže mať vplyv zásaditá výživa zložená zo slanomilných rastlín. Jemnozrnná štruktúra mäsa sa vyznačuje svalovými vláknami, ktoré sú typicky vyvinuté pri pravidelnom pohybe zvierat na pastvinách pri extenzívnom systéme chovu (prírodné pasienky). Tento častý a nenútený pohyb zvierat prispieva aj k tomu, že svaly spaľujú tuk, aby sa zásobovali energiou, vďaka čomu je mäso chudobné na lipidy.

„Taureau de Camargue“ je veľmi osobité mäso, ktoré je výsledkom spoločného pôsobenia faktorov pôdy, prostredia a životných podmienok.

„Taureau de Camargue“ – formovaný svojím životným prostredím a už od dávnych čias chovaný extenzívnym spôsobom – sa stal významným partnerom z hľadiska zachovania biodiverzity Camargue.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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