KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 1054/2012

av den 7 november 2012

om godkännande av mindre ändringar av produktspecifikationen för en beteckning som tagits upp i registret över ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar [Taureau de Camargue (SUB)]

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1], särskilt artikel 7.4 första stycket, och

av följande skäl:

(1) Kommissionen har i enlighet med artikel 9.1 första stycket i kommissionens förordning (EG) nr 510/2006 undersökt Frankrikes ansökan om godkännande av ändringar av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Taureau de Camargue”, vilken registrerats med stöd av kommissionens förordning (EG) nr 2036/2001 [2], ändrad genom förordning (EG) nr 1068/2008 [3].

(2) Ansökan om ändring av produktspecifikationen berör följande områden: produktbeskrivningen, det geografiska området, ursprungsbeviset, framställningsmetoden, märkningen, de nationella kraven samt kontaktuppgifterna för medlemsstatens behöriga myndighet, producentorganisationen och kontrollorganet.

(3) Kommissionen har granskat ändringsförslagen och funnit att de är befogade. Eftersom ändringarna är så kallade mindre ändringar i den mening som avses i artikel 9 i förordning (EG) nr 510/2006 får kommissionen godkänna dem utan att tillämpa det förfarande som anges i artiklarna 5, 6 och 7 i den förordningen.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Kravspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Taureau de Camargue” ska ändras i enlighet med bilaga I till denna förordning.

Artikel 2

En sammanfattning av de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen finns i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 7 november 2012.

På kommissionens vägnar
För ordföranden
Dacian CIOLOŞ
Ledamot av kommissionen

[1] EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.
[2] EUT L 275, 18.10.2001, s. 9.
[3] EUT L 290, 31.10.2008, s. 8.

BILAGA I

Följande ändringar av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Taureau de Camargue” har godkänts:

— Uppdaterade hänvisningar till medlemsstatens behöriga myndighet, den ansökande gruppen och kontrollstrukturerna.

— Produktbeskrivning: Produktbeskrivningen har kompletterats med djurens ålder. Bestämmelsen är inte ny och fanns redan med under rubriken ”framställningsmetod” i specifikationen.

— Geografiskt område: Det geografiska området är oförändrat, men den förteckning över kantoner som fanns i produktspecifikationen har ersatts med en förteckning över kommuner.

— Bevis på ursprung: Rubriken har kompletterats med bestämmelser om kontroll, garanterat ursprung och spårbarhet för beteckningen. Bestämmelserna har ändrats till följd av att kontrollsystemet för de franska ursprungsbeteckningarna har gjorts om.

— Framställningsmetod: Rubriken har kompletterats med bestämmelser i den nationella lagstiftning i vilka begreppet ursprungsbeteckning definieras. Det har införts kriterier för det genetiska urvalet av raserna, högsta antal djur per yta och metoder för beräkning av djurenheter. Det har också gjorts förtydliganden avseende förbudet mot helfoderblandningar och avseende vilka medicinska behandlingar som får förekomma.

  De bestämmelser om djurslakt som finns i den nationella lagstiftningen har införts (bortförande av djuren, transport, slakt, bearbetning av slaktkroppen). Det har också lagts till att styckningen ska ske i det geografiska område som definieras i den nationella lagstiftningen.

  De bestämmelser som innehåller samma bestämmelser som den allmänna lagstiftningen (kontroller av smittsamma sjukdomar, tidpunkt för klassificering av slaktkroppar enligt skalan Europ) har tagits bort.

— Märkning: Gruppen vill att det införs ett krav på att märkningen ska innehålla EU:s symbol för skyddad ursprungsbeteckning.

— Nationella krav: De nationella kraven har kompletterats med en tabell över de viktigaste punkterna som ska kontrolleras och enligt vilken metod de ska utvärderas enligt den nationella, franska lagstiftningen.

BILAGA II

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

”TAUREAU DE CAMARGUE”

EG-nr: FR-PDO-0105-0314-17.10.2011

SGB ( ) SUB (X)

1. **Beteckning**

”Taureau de Camargue”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.1. Färskt kött (och slaktbiprodukter).

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig*

Ursprungsbeteckningen ”Taureau de Camargue” avser färskt kött från han- eller hondjur av lokala raser, närmare bestämt rasen ”raço di Biou”, rasen ”Combat” (kallas även ”Brave”) eller en korsning av dessa båda raser, som fötts, uppfötts, slaktats och styckats i det geografiska området.

Djuren måste vara minst 18 månader gamla.

Slaktkropparna ska hänga i slakteriet minst 48 timmar och högst fem dagar. Slaktkropparna ska väga minst 100 kg, utom slaktkroppar av kvigor på mellan 18 och 30 månader, vilka ska väga minst 85 kg.

Köttet från ”Taureau de Camargue” kännetecknas av sin intensiva röda färg, och det är mört och magert.

3.3. *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

Fodret består främst av bete, utom på vintern då tillskott kan ges, men endast i form av hö och spannmål från det geografiska området. Under inga omständigheter får helfoderblandningar eller foder som innehåller läkemedel ges.

3.5. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Djuren ska vara födda, uppfödda, slaktade och styckade i det geografiska området.

3.6. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.*

Slaktkropparna ska styckas i det geografiska området: Slaktkropparna från ”Taureau de Camargue” är i genomsnitt mindre än andra nötkreatur, vilket kräver att har de nödvändiga kunskaperna för att kunna ta tillvara de små slaktkropparna på bästa sätt. Dessa kunskaper har endast bevarats i området, eftersom de båda raserna bakom ursprungsbeteckningen ”Taureau de Camargue” nästan inte finns någon annanstans i Frankrike.

3.7. *Särskilda regler för märkning*

Identifikationen av köttet som är ursprungsmärkt ”Taureau de Camargue” sker när slaktkroppen är hel, mellan slutvägningen och torkningen.

SUB-märket stämplas direkt på olika muskler (åtta ställen). Stämpeln fås från Institut national de l’origine et de la qualité (det nationella institutet för ursprung och kvalitet).

Slaktkropparna och styckningsdelarna ska, ända till dess att de når slutdistributören, vara försedda med en identifikationsetikett med minst följande uppgifter:

— Beteckningen.

— Slaktnummer.

— Uppfödningsanläggningens namn tydligt utsatt.

— Namn och adress på styckningsanläggningen eller slakteriet.

— EU:s symbol för skyddade ursprungsbeteckningar.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

För att köttet ska få märkas med den aktuella skyddade ursprungsbeteckningen ska det komma från uppfödningsanläggningar i det geografiska området, antingen s.k. ”manades” (uppfödning av tjurar från rasen ”raço di Biou”) eller s.k. ”ganaderias” (uppfödning av tjurar från rasen ”Combat”).

Djuren ska ha fötts, fötts upp, slaktats och styckats i det geografiska området som avgränsas enligt följande:

Departementet Bouches-du-Rhône:

— Kantonen Arles: alla kommuner.

— Kantonen Châteaurenard: alla kommuner.

— Kantonen Eyguières: Aureilles, Eyguières, Lamanon och Mouriès.

— Kantonen Istres: Fos-sur-Mer, Istres.

— Kantonen Orgon: alla kommuner.

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

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

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

— Kantonen Saint-Rémy-de-Provence: alla kommuner.

— Kantonen Tarascon-sur-Rhône: alla kommuner.

Departementet Gard:

— Kantonen Aigues-Mortes: alla kommuner.

— Kantonen Aramon: alla kommuner, med undantag för kommunerna Estézargues och Domazan.

— Kantonen Beaucaire: alla kommuner.

— Kantonen Lédignan: Mauressargues.

— Kantonen Marguerittes: alla kommuner.

— Kantonen Nîmes: alla kommuner.

— Kantonen Quissac: alla kommuner, med undantag för kommunen Quissac.

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

— Kantonen Rhony-Vidourle: alla kommuner.

Kantonen Saint-Chaptes: alla kommuner, med undantag för kommunerna Aubussargues, Collorgues, Baron, Foissac, Saint-Dézéry.

— Kantonen Saint-Gilles: alla kommuner.

— Kantonen Saint-Mamert: alla kommuner.

— Kantonen Sommières: alla kommuner.

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

— Kantonen Vauvert: alla kommuner.

— Kantonen La Vistrenque: alla kommuner.

Departementet Hérault:

— Kantonen Castries: alla kommuner.

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

— Kantonen Lunel: alla kommuner.

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

— Kantonen Mauguio: alla kommuner.

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

I det geografiska området har det fastställts ett område som kallas ”våtmarkszon”.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1. *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Det geografiska området för ursprungsbeteckningen utgörs av vinterbetesmarkerna för ”Taureau de Camargue”, det vill säga de kommuner där djuren av tradition tillbringar vintern, på de vidsträckta buskmarkerna och ängarna. I detta område finns den så kallade våtmarkszonen som motsvarar Camargues gränser, där djuren vistas minst sex månader under sommaren.

Dessa vidsträckta betesmarker, som i Camargue består av salttåliga växter och i vinterbetesområdet av torra betesmarker, påverkar djurens fysiska och psykiska utveckling. Uppfödningen spelar också en viktig roll för miljön, eftersom den påverkar de naturliga miljöernas utveckling (svämmarker, saltängar, våtmarker och gräsmarker): tjurarna begränsar utbredningen av vissa växter och äter en bred sammansättning av växter i olika livsmiljöer som existerar sida vid sida och samverkar.

5.2. *Specifika uppgifter om produkten*

I många skrifter prisas den höga kvaliteten på ”Taureau de Camargue”, som å ena sidan beror på den isolering som rasen har levt under på grund av Camargues speciella geografi, å andra sidan på uppfödningssättet som har utvecklats av människan för att anpassa sig till naturens begränsningar.

Djuren är nästan vilda, otämjda, kraftiga och tåliga och misstänksamma mot människan och kan därför vara aggressiva.

Köttet från dessa djur har därför särdrag som beskrivs i en studie från INRA (5 december 2007, Rencontres autour des Recherches sur les Ruminants – kongressen för forskning om idisslare) där de huvudsakliga resultaten visar att djuren har ett kött med intensiv röd färg, och att det är magert.

5.3. *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Särdragen hos köttet från ”Taureau de Camargue” hör nära ihop med den miljö som djuren kommer ifrån och syftet med uppfödningen, nämligen tjurfäktningarna som kräver djur som är nästan vilda och uppfödda i en bevarad naturlig miljö.

Djurens nervösa, aggressiva lynne passar perfekt till för deras användningsområde och ger köttet dess särdrag.

”Taureau de Camargue” från de lokala traditionella raserna ”camargaise” och ”brave” är mycket väl anpassad till naturen i Camargue.

”Taureau de Camargue” föds upp i frihet och livnär sig på bete i området och tillbringar minst sex månader i våtmarkszonen. Zonen kännetecknas av ett platt landskap med en speciell geologi och jordmån, som präglas av en mer eller mindre hög salthalt. På dessa jordar som är magra odlingsmässigt sett finns mycket specifika växter (glasört, portlakmålla, sodaört).

Köttets organoleptiska egenskaper och särskilda karaktär förklaras av den stora variation av växter som finns på betesmarkerna:

— Salttåliga växter i de salta miljöerna (glasört, sodaört, portlakmålla, m.fl),

— Vass och svingel på matjordar.

— Naturlig växtlighet på buskmarkerna på vintern.

Köttets intensiva röda färg hör ihop med dess pH som i sin tur beror på den salthaltiga födan med salttåliga växter. Den fina texturen på köttet kännetecknas av den sorts muskelfibrer som bildas genom att djuren regelbundet rör sig över stora ytor (lösdrift). Att djuren rör sig frivilligt och regelbundet gör att musklerna förbränner fett ”som näring” och ger ett magert kött.

”Taureau de Camargue” har unika särdrag som är knutna till kombinationen av jordar, miljö och levnadsförhållanden.

Djuren är präglade av den miljö de lever i och föds upp i på ett lågintensivt sätt sedan urminnes tider. Djuren bidrar därför i hög grad till att bevara den biologiska mångfalden i Camargue.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

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