32012R1054

13.11.2012. SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE L 313/3

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 1054/2012

od 7. studenoga 2012.

o odobrenju izmjena koje nisu manje specifikacije za naziv upisan u Registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Taureau de Camargue (PDO))

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ([1]), a posebno njezin članak 7. stavak 4. prvi podstavak,

budući da:

(1) U skladu s prvim podstavkom članka 9. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Komisija je ispitala zahtjev Francuske za odobrenje izmjena specifikacije za zaštićenu oznaku izvornosti „Taureau de Camargue" registriranu u skladu s Uredbom Komisije (EZ) br. 2036/2001 ([2]), kako je izmijenjena Uredbo (EC) br 1068/2008 ([3]).

(2) Svrha je ovog zahtjeva izmjena specifikacije dajući detaljnije informacije o opisu proizvoda, zemljopisnom području, dokazu podrijetla, metodi proizvodnje, označavanju, nacionalnim zahtjevima i kontakt podacima odgovarajuće odgovorne uprave u državi članici, skupine i nadzornih struktura.

(3) Komisija je ispitala predmetne izmjene i zaključila da su utemeljene. Budući da su ovo manje izmjene u smislu članka 9. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Komisija ih može odobriti bez primjene postupka predviđenog u člancima 5., 6. i 7. te Uredbe,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Specifikacija za zaštićenu oznaku izvornosti „Taureau de Camargue" ovime se mijenja u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Prilog II. ovoj Uredbi sadržava jedinstveni dokument koji navodi glavne točke specifikacije.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 7. studenoga 2012.

Za Komisiju,
u ime Predsjednika
Dacian CIOLOŞ
Član Komisije

([1]) SL L 93, 31.3.2006., str. 12.
([2]) SL L 275, 18.10.2001., str. 9.
([3]) SL L 290, 31.10.2008., str. 8.

PRILOG I.

Specifikacija za zaštićenu oznaku izvornosti „Taureau de Camargue” ovime se mijenja kako slijedi:

— Ažurirano upućivanje na odgovornu upravu u državi članici, skupinu podnositelja zahtjeva i nadzorne strukture.

— Opis proizvoda: opisu proizvoda dodaje se dob životinja. Ta se odredba nije promijenila te je već uključena pod naslovom „metoda proizvodnje” u specifikaciji.

— Zemljopisno područje: zemljopisno područje se nije promijenilo, ali je popis kantona u specifikaciji Zajednice zamijenjen s popisom općina.

— Dokaz o podrijetlu: naslovu se dodaju odredbe o nadzoru te jamstvu podrijetla i o sljedivosti oznake. Te odredbe su izmijenjene nakon reforme nadzornog sustava za francuske registrirane oznake izvornosti.

— Metoda proizvodnje: naslovu se dodaju odredbe iz nacionalnog zakonodavstva koje određuju predmetne registrirane oznake izvornosti. Kriteriji za genetsku selekciju pasmina, najveće opterećenje i metoda za izračun LU-a. Uz to, dodane su podrobne informacije o zabrani pružanja cjelovitih krmnih smjesa i o odobrenim lijekovima.

  Uključene su odredbe o klanju životinja sadržane u nacionalnom zakonodavstvu (uklanjanje životinja, prijevoz, klanje, te postupanje s trupovima). Također, dodana je odredba o rasijecanju u zemljopisnom području, koja je uključena u nacionalne propise.

  Odredbe koje se preklapaju s općim propisima (nadzor zaraznih bolesti, primjena razvrstavanja trupova prema europskoj ljestvici) brišu se.

— Označavanje: skupina podnositeljica zahtjeva želi proglasiti uporabu simbola ZOI Europske unije obveznom.

— Nacionalni zahtjevi: nacionalni zahtjevima dodaje se tablica o glavnim točkama koje je potrebno provjeriti i metodi za njihovu procjenu, kako je predviđeno u francuskim nacionalnim propisima.

PRILOG II.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Uredba Vijeća (EEZ) br. 510/2006 o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti za poljoprivredne i prehrambene proizvode.

„TAUREAU DE CAMARGUE”

EZ br. FR-PDO-0105-0314-17.10.2011.

ZOI ( ) ZOZP (X.)

1. **Naziv**

„Taureau de Camargue”

2. **Država članica ili treća država**

Francuska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda.**

3.1. Vrsta proizvoda:

Razred 1.-1. Svježe meso (i iznutrice)

3.2. Opis proizvoda na koji se primjenjuje naziv iz točke 1.

Oznaka izvornosti „Taureau de Camargue” odnosi se na svježe meso muških ili ženskih životinja, koje se dobiva od lokalnih pasmina, odnosno pasmine „raço di Biou” ili pasmine „de Combat” (pasmine također poznate kao „brave”) ili križanaca tih dviju pasmina koji su okoćeni, uzgojeni, zaklani i rasječeni u zemljopisnom području.

Životinje moraju imati najmanje 18 mjeseci.

Trupovi se moraju objesiti u klaonici najkraće 48 sati i ne duže od pet dana. Težina trupova za svrhu oporezivanja mora biti 100 kg ili više, osim za junice stare između 18 i 30 mjeseci, za koje je predviđena težina od 85 kg.

Meso „Taureau de Camargue” ima prepoznatljivu intenzivnu crvenu boju; meko je i bez masnoće.

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

—

3.4. Krmivo (za proizvode životinjskog porijekla)

Glavni izvor hrane mora biti ispaša, osim tijekom zimskih razdoblja, tijekom kojih se može davati dodatak u obliku krmiva koji se sastoji isključivo od žita i žitarica iz zemljopisnog područja. Cjelovite krmne smjese, uključujući ljekovitu hranu za životinje ne odobravaju se pod nikakvim okolnostima.

3.5. Posebne faze u proizvodnji koje se moraju odvijati u određenom zemljopisnom području

Životinje se moraju okotiti, uzgojiti, zaklati i rasjeći u zemljopisnom području.

3.6. Posebna pravila za rezanje, ribanje i pakiranje itd.

Trupovi životinja se moraju rasjeći u zemljopisnom području. Trupovi životinja zaklanih za „Taureau de Camargue” ZOI su u prosjeku manji od druge zaklane stoke te je stoga potrebno posebno znanje kako bi se njihova mala veličina iskoristila na najbolji mogući način. To znanje se je očuvalo samo na zemljopisnom području, koje je praktički jedino mjesto na francuskom državnom području na kojem se uzgajaju dvije pasmine za ZOI „Taureau de Camargue”.

3.7. Pravila za označivanje

Meso se za ZOI „Taureau de Camargue” označava kada je trup cijeli, u fazi između vaganja trupova za potrebe oporezivanja i njegovog izlaska iz hladnjače.

Trup se tada označava identifikacijskim žigom ZOI na različitim mišićima (na osam mjesta). Žig izdaje „Institut national de l'origine et de la qualité” (Nacionalni institut za podrijetlo i kvalitetu).

Sve do faze krajnje distribucije, trup i dijelovi mesa koji su od njega odsječeni opremljeni su s identifikacijskom etiketom koja sadržava najmanje:

— naziv oznake,

— broj klanja,

— jasno napisan naziv poljoprivrednog gospodarstva,

— naziv i adresu objekta za rasijecanje mesa ili klaonice,

— logotip znaka ZOI Europske unije.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Da bi se meso imalo pravo na oznaku izvornosti, životinje moraju dolaziti iz stada bikova pasmine „raço di Biou" ili s farma stoke pasmine „de Combat" koje se nalaze u zemljopisnom području.

Životinje se moraju okotiti, uzgojiti, zaklati i rasjeći u zemljopisnom području.

Departman Bouches-du-Rhône:

— kanton Arles: sve općine,

— kanton Châteaurenard: sve općine,

— kanton Eyguières: Aureilles, Eyguières, Lamanon i Mouriès,

— kanton Istres: Fos-sur-Mer, Istres,

— kanton Orgon: sve općine,

— kanton Port-Saint-Louis-du-Rhône: Port-Saint-Louis-du-Rhône,

— kanton Salon-de-Provence: Grans, Miramas, Salon-de-Provence,

— kanton Saintes-Maries-de-la-Mer: Saintes-Maries-de-la-Mer,

— kanton Saint-Rémy-de-Provence:sve općine,

— kanton Tarascon-sur-Rhône: sve općine.

Departman Gard:

— kanton Aigues-Mortes: sve općine,

— kanton Aramon: sve općine, s iznimkom općina Estézargues u Domazan,

— kanton Beaucaire: sve općine,

— kanton Lédignan: Mauressargues,

— kanton Marguerittes: sve općine,

— kanton Nîmes: sve općine,

— kanton Quissac: sve općine, s iznimkom općine Quissac,

— kanton Remoulins: Argilliers, Collias, Remoulins, Vers-Pont-du-Gard,

— kanton Rhony-Vidourle: sve općine.

Kanton Saint-Chaptes: sve općine, s iznimkom općina Aubussargues, Collorgues, Baron, Foissac, Saint-Dézéry.

— kanton Saint-Gilles: sve općine,

— kanton Saint-Mamert: sve općine,

— kanton ommières: sve općine,

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

— kanton Vauvert: sve općine,

— kanton Vistrenque (La): sve općine.

Departman Bouches-du-Rhône:

— kanton Castries: sve općine,

— kanton Claret: Campagne, Fontanès, Garrigues, Sauteyrargues, Vacquières,

— kanton Lunel: sve općine,

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

— kanton Mauguio: sve općine.

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

Močvarno područje označeno je unutar ovog zemljopisnog područja.

5. **Poveznica sa zemljopisnim područjem**

5.1. Osobitost zemljopisnog područja

Zemljopisno područje ZOI-a odgovara području zimskih ispaša goveda „Taureau de Camargue", odnosno općinama u kojima su životinje tradicionalno boravile tijekom zime, u širokim pojasevima neobrađenih zemljišta i travnjaka. Područje obuhvaća močvarno područje koje prati granice Camarguea u kojem životinje borave najmanje šest mjeseci tijekom ljetnog razdoblja.

Ti prostrani pašnjaci koji se sastoje od halofilnih biljaka u Camaragueu i suhi travnjaci tijekom zimskog razdoblja utječu na fizički i mentalni razvoj životinja. S druge strane, uzgoj igra važnu ulogu za okoliš jer utječe na razvoj vegetacije u prirodnom okruženju (slanih močvara i travnjaka, močvara i otvorenih livada): goveda ograničavaju rast određenih vrsta biljaka i koriste velika područja vegetacije koja se sastoje od mozaika povezanih i nepovezanih staništa.

5.2. Osobitost proizvoda

U mnogim radovima upućuje se na iznimno izvornu prirodu „Taureau de Camargue", koja dijelom proizlazi iz izolacije pasmine radi posebne konfiguracije Camarguea, a dijelom iz metode uzgoja koju su razvili uzgajivači s ciljem prilagodbe ograničenjima okoliša.

Te su životinje gotovo divlje, nisu udomaćene i vrlo su izdržljive i otporne. Sumnjičave su u pogledu ljudi te stoga mogu biti agresivne.

Kao posljedica toga, meso tih životinja ima posebna svojstva, kako je opisno u INRA istraživanju (5. prosinca 2007.– konferencija pod nazivom „Rencontres autour des Recherches sur les Ruminants", čija glavna otkrića pokazuju da su mišići tih životinja intenzivne crvene boje te da im je meso nemasno.

5.3. Uzročna veza između zemljopisnog područja i kvalitete ili značajki proizvoda (za ZOI) ili posebne kvalitete, ugleda ili drugih svojstava proizvoda (za ZOZP)

Osobitost „Taureau de Camargue" mesa je usko vezana uz njegovo okruženje i cilj uzgoja, koji je stvaranje bikova za borbu. To zahtijeva gotovo divlje životinje koje su uzgojene u čuvanom i zaštićenom prirodnom okruženju.

Živahna i agresivna priroda ovih životinja zahtijeva da se one savršeno prilagode svrsi za koju su predviđene i daje mesu njegova osobita svojstva.

„Taureau de Camargue" dobiva se od tradicionalnih lokalnih pasmina, Camarguaise i Brave, te je posebno dobro prilagođeno okruženju Camarguea.

Uzgajane na slobodi, te životinje pasu i borave u močvarnim područjima najmanje šest mjeseci. Ovo područje je nizinsko što je posljedica određene geologije i pedologije te ga karakterizira prisutnost različitih količina soli. Ta s agronomskoga gledališta siromašna tla su dom posebnih ekosustava (vrste roda *Salicornia*, loboda, caklenjača).

Organoleptičke kvalitete i posebna priroda mesa mogu se objasniti različitim vrstama biljaka koje se nalaze na ovim pašnjacima:

— halofilne biljke (vrste roda *Salicornia*, loboda, caklenjača) u slanom okolišu,

— trstika i livadne vlasulje u okruženju siromašnom soli,

— prirodna vegetacija na neobrađenim područjima zimi.

Intenzivnu crvenu boju mesa uzrokuje njegova pH vrijednost, na koju utječu lužnata prehrana halofilnim biljkama. Fina konzistencija je značajka mišićnih vlakna, koja su se razvila redovnim gibanjem životinje po pašnjacima u ekstenzivnom sustavu (ispaša). Voljno i često kretanje tih životinja znači da se njihovi mišići „hrane" mastima, što njihovo meso čini nemasnim.

Posebne kvalitete mesa „Taureau de Camargue" su posljedica povezanoga djelovanja tla, okoliša i životnih uvjeta.

Govedo „Taureau de Camargue", kojeg je oblikovao okoliš u kojem živi i ekstenzivna metoda uzgoja još od davnih vremena, postalo je glavni partner pri očuvanju biološke raznovrsnosti u Camargueu.

Upućivanje na objavu specifikacije

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