

**Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014**

(2023/C 141/11)

Informacja ta zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 <sup>(1)</sup>.

**Powiadomienie o zatwierdzeniu zmiany standardowej w specyfikacji produktu oznaczonego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, pochodzącego z państwa członkowskiego**

**„Taureau de Camargue”**

**Nr UE: PDO-FR-0041-AM05 - 3.2.2021**

**ChNP (X) ChOG ( )**

**1. Nazwa produktu**

„Taureau de Camargue”

**2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

**3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej

**4. Opis zatwierdzonych zmian**

1. Grupa składająca wniosek

Opis

Zaktualizowano dane kontaktowe grupy składającej wniosek.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. Opis produktu

Opis

— Wykreślono krzyżowanie obu ras. Nazwę rasy „de combat” (bojowej) zmieniono na „Brave”, aby brzmienie było zgodne z oficjalną nazwą.

— Cechy charakterystyczne tusz uzupełniono zgodnie z systemem klasyfikacji EUROP (stopień odtuszczenia i rozwój mięśni).

— Uzupełniono opis mięsa na etapie wprowadzania do obrotu (mięso świeże i surowe).

Zmiany te mają wpływ na jednolity dokument.

3. Obszar geograficzny

Opis

Zniesiono wymóg, aby zakłady rozbioru mięsa znajdowały się na obszarze geograficznym.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Jednolity dokument zmieniono w pkt 3.2 „Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1”; w pkt 3.4. „Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym”; w pkt 3.5. „Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa” i w pkt 4 „Zwięzłe określenie obszaru geograficznego”.

Zmieniono datę zatwierdzenia granic obszaru, zatwierdzoną przez krajowy komitet produktów rolno-spożywczych Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité). Zmiana ta nie ma wpływu na obszar geograficzny.

Wprowadzono dwie poprawki do wykazu gmin: zmieniono nazwę jednej z nich (z Mézoargues na Saint-Pierre-de-Mézoargues); w drugim przypadku poprawiono błąd popełniony przy wprowadzaniu danych (Saint-Geniès-de-Varensal zastąpiono Saint-Geniès-des Mourgues).

Wprowadzono poprawki w pisowni niektórych gmin i dodano datę oficjalnego kodu geograficznego (COG), do którego odnosi się wyznaczenie gmin wskazanych w specyfikacji produktu.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

#### 4. Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru

##### Opis

- Sprecyzowanie dat przekazania deklaracji identyfikacyjnej w przypadku hodowców i rzeźników.
- Zmiana terminologii dotyczącej poszczególnych deklaracji i danych przekazywanych przez hodowców i rzeźnię.
- Wykreślenie obowiązków w zakresie składania deklaracji w przypadku zakładów rozbioru mięsa.
- Zmiana liczby punktów umieszczania pieczęci na tuszy (6 punktów zamiast 8)

Zmiany te mają wpływ na jednolity dokument.

#### 5. Metoda produkcji

##### Opis

- Podpunkt „praktyka gospodarska”
  - Gęstość obsady zmieniono z 0,6 DJP na hektar na 1,4 DJP na hektar.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

- Ponadto zmieniono sposób wyliczania DJP, ustanawiając różnicę między dorosłymi samcami i samicami: samiec w wieku powyżej 24 miesięcy odpowiada 1 DJP (wartość niezmienna dla tej kategorii), a samica w wieku powyżej 24 miesięcy odpowiada 0,8 DJP. Obsada w przypadku zwierząt w wieku od 6 miesięcy do 2 lat pozostaje taka sama, tj. odpowiada 0,6 DJP, podobnie jak w przypadku zwierząt w wieku poniżej 6 miesięcy, tj. 0 DJP.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

- W zdaniu „Hodowlę prowadzi się wyłącznie na wolnym wybiegu, w sposób ekstensywny, aby zachować dziki charakter zwierząt”, dodano określenie „wyłącznie”.

Jednolity dokument zmieniono w pkt 3.3 „Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)”

- Wykreślono okres obecności zwierząt w ustalonej dacie od kwietnia do listopada w strefie nazywanej „podmokłą”, ale utrzymano obowiązek niepodawania paszy w tej strefie przez minimum 6 miesięcy, jako gwarancję związku z pochodzeniem nazwy.

Jednolity dokument zmieniono w pkt 3.3 „Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)”.

- Karmienie zwierząt zmieniono, zastępując określenie „siano” określeniem „pasza” w przypadku suplementów żywnościowych. Opisano skład paszy. Dodano zezwolenie na stosowanie paszy owijanej wyłącznie w przypadku zielonki. Dodano możliwość podawania paszy spoza obszaru w proporcji 20 %.

- Dodano możliwość stosowania pożywienia na bazie ziaren i ich produktów pochodnych, wraz z opisem składu, które podaje się bydłu wybranemu i uczestniczącemu w walkach byków.

— Podpunkt „Ubój”:

Uściślono, że zwierzęta mają być ogłuszane „niezwłocznie” po ich unieruchomieniu, a nie „w mniej niż 5 sekund”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Przepisy odnoszące się do uboju zwierząt zostały zmienione i uzupełnione: wprowadzono uściślenia dotyczące rozładunku zwierząt, rozmiaru korytarza, klatki ograniczającej dostosowanej do rozmiaru tych zwierząt oraz wykrwawiania. Dodano zakaz usuwania tłuszczu zewnętrznego.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

## 6. Związek

### Opis

Punkt „Związek z obszarem geograficznym” dostosowano do wymogów Komisji Europejskiej (krótszy rys historyczny, zmiana niektórych części w celu zachowania większej spójności) i w bardziej czywisty sposób uwidacznia on związek między ChNP „Taureau de Camargue” i jego obszarem geograficznym, bez zmiany istoty tego związku.

Podpunkt „specyfika produktu” zmieniono, aby wykreślić odniesienia historyczne i uzupełniono go o opis mięsa na etapie wprowadzania do obrotu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

## 7. Etykietowanie

### Opis

Znakowanie tusz przeniesiono do części „Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru geograficznego”. Wykreślono obowiązek wydawania pieczęci identyfikacyjnej przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).

Dodano następujące uściślenia:

- Numer rzeźni może zastąpić identyfikator ubojowy;
- Numer stada, w którego skład wchodzi zwierzę może zastąpić wyraźnie zaznaczoną nazwę hodowli;
- Sposób uboju po uprzednim ogłuszeniu jest wskazywany na etykiecie;
- Wykreślono nazwę i adres zakładu rozbioru mięsa lub ubojni, ponieważ wykreślono obowiązek, aby zakłady rozbioru mięsa znajdowały się na obszarze, a nazwa i adres ubojni znajduje się w numerze rzeźni.

Zmiany te mają wpływ na jednolity dokument.

## 8. Organ kontrolny

### Opis

Wykreślono nazwę i dane kontaktowe jednostki certyfikującej. Punkt ten zawiera obecnie dane kontaktowe właściwych organów kontroli na szczeblu krajowym we Francji: Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité [INAO]) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes [DGCCRF]). Nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. Wymogi krajowe

Opis

Niektóre punkty zmieniono w celu dostosowania ich do zmian wprowadzonych w treści specyfikacji produktu. Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

10. Spis treści

Opis

Wycofanie

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Taureau de Camargue”

Nr UE: PDO-FR-0041-AM05 - 3.2.2021

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Taureau de Camargue”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Produkt objęty nazwą pochodzenia „Taureau de Camargue” jest świeżym mięsem zwierząt – samców lub samic – ras miejscowych (czyli rasy „raço di Biou” i rasy „Brave”), urodzonych, utrzymywanych i poddawanych ubojowi na obszarze geograficznym.

Wiek zwierząt to co najmniej 18 miesięcy.

Czas poubojowego dojrzewania mięsa wynosi co najmniej 48 godzin i nie więcej niż 5 dni. Masa tuszy do celów podatkowych nie może być niższa niż 100 kg z wyjątkiem jałówek w wieku 18–30 miesięcy, w odniesieniu do których masa ta jest ustalona na 85 kg.

Mięso „Taureau de Camargue” charakteryzuje się jednolitym, intensywnie czerwonym kolorem; jest błyszczące, z niską zawartością tłuszczu, zwarte i w niewielkim stopniu marmurkowane.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Zasadniczo pożywienie musi pochodzić z pastwiska, a dodatkowo można podać wyłącznie pożywienie na bazie pasz pochodzących w 80 % z obszaru geograficznego, w granicach 6 miesięcy na rok i maksymalnie 5,5 kg ekwiwalentu suchej masy na DJP i na dzień. W żadnym wypadku nie dopuszcza się pełnoporcjowych mieszanek paszowych, w tym leczniczych.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Zwierzęta muszą być urodzone i utrzymywane na wyznaczonym obszarze geograficznym, gdzie dokonuje się też ich uboju.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Znakowanie mięsa objętego chronioną nazwą pochodzenia „Taureau de Camargue” ma miejsce na etapie całej tuszy, w momencie ważenia w linii ubojowej. Polega ono na umieszczeniu pieczęci identyfikacyjnej ChNP na różnych częściach (sześć punktów). Pieczęć wydają służby Krajowego Instytutu Pochodzenia i Jakości. Dopóki tusza i pochodzące z niej części mięsa nie trafią do dystrybutora końcowego, są opatrzone etykietą zawierającą przynajmniej:

- nazwę pochodzenia;
- identyfikator ubojowy lub numer rzeźni;
- wyraźnie zaznaczoną nazwę hodowli lub numer odnośnego stada, w którego skład wchodzi zwierzę;
- sposób uboju po uprzednim ogłuszeniu;
- symbol ChNP Unii europejskiej w tym samym polu widzenia co nazwa pochodzenia.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Aby mieć prawo do nazwy pochodzenia mięso musi pochodzić z „manades” (hodowli byków rasy „raço di Biou”) lub „ganaderias” (hodowli byków rasy „Brave”) znajdujących się na obszarze geograficznym.

Zwierzęta muszą być urodzone i utrzymywane na następującym obszarze geograficznym, gdzie dokonuje się też ich uboju:

w departamencie Bouches-du-Rhône:

- kanton Arles: wszystkie gminy,
- kanton Châteaurenard: wszystkie gminy,
- kanton Eyguières: Aureilles, Eyguières, Lamanon i Mouriès,
- kanton Istres: Fos-sur-Mer, Istres,
- kanton Orgon: wszystkie gminy,
- 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: Saintes-Maries-de-la-Mer,
- kanton Saint-Rémy-de-Provence: wszystkie gminy,
- kanton Tarascon-sur-Rhône: wszystkie gminy,

Departament Gard:

- kanton Aigues-Mortes: wszystkie gminy,
- kanton Aramon: wszystkie gminy, z wyjątkiem gmin Estézargues i Domazan,
- kanton Beaucaire: wszystkie gminy,
- kanton Lédignan: Maressargues,
- kanton Marguerittes: wszystkie gminy,
- kanton Nîmes: wszystkie gminy,
- kanton Quissac: wszystkie gminy, z wyjątkiem gminy Quissac,
- kanton Remoulins: Argilliers, Collias, Remoulins, Vers-Pont-du-Gard,
- kanton Rhony-Vidourle: wszystkie gminy,
- kanton Saint-Chaptes: wszystkie gminy, z wyjątkiem gmin Aubussargues, Collorgues, Baron, Foissac, Saint-Dézéry,
- kanton Saint-Gilles: wszystkie gminy,
- kanton Saint-Mamert: wszystkie gminy,
- kanton Sommières: wszystkie gminy,

- kanton Uzès: Arpaillargues-et-Aureillac, Blauzac, Sanilhac-Sagriès, Saint-Maximin, Uzès,
- kanton Vauvert: wszystkie gminy,
- kanton Vistrenque: wszystkie gminy,

Departament Hérault:

- kanton Castries: wszystkie gminy,
- kanton Claret: Campagne, Fontanès, Garrigues, Sauteyrargues, Vacquières,
- kanton Lunel: wszystkie gminy,
- kanton Matelles: Prades-le-Lez, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues,
- kanton Mauguio: wszystkie gminy,
- kanton Montpellier: Castelnau-le-Lez, Clapiers, Le Crès, Lattes, Montpellier, Pérols.

Wewnątrz tego obszaru wyznaczona została „strefa podmokła”.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar geograficzny ChNP odpowiada obszarowi prowadzonego zimą wypasu „Taureau de Camargue”, czyli gminom, gdzie zwierzęta tradycyjnie spędzają zimę, na rozległych obszarach pokrytych garigiem i łąkach. Wewnątrz tego obszaru znajduje się strefa zwana „podmokłą”, która odpowiada granicom krainy Camargue, gdzie zwierzęta przebywają co najmniej przez sześć miesięcy w okresie letnim.

Te bezkresne pastwiska, tworzone przez rośliny słonolubne w przypadku Camargue i suche łąki w przypadku strefy zimowej wpływają na fizyczny i mentalny rozwój zwierząt. Sama hodowla także wywiera ważny wpływ na środowisko, ponieważ wpływa na rozwój dynamiki roślinnej środowiska naturalnego (słone bagna, słone łąki, bagna i murawy): byki ograniczają wzrost niektórych gatunków roślin i wykorzystują duże grupy roślinności złożone z szeregu siedlisk położonych obok siebie i wzajemnie przenikających się.

Wiele dzieł traktowało o wyjątkowości „Taureau de Camargue”, związanej z jednej strony z izolacją rasy spowodowaną szczególnym położeniem Camargue, a z drugiej strony z rozwiniętym przez człowieka sposobem hodowli związanym z potrzebą przystosowania się do wymogów tego środowiska.

Zwierzęta te są prawie dzikie, nieudomowione, wytrzymałe i odporne. Są nieufne wobec człowieka i mogą być agresywne.

Mięso pochodzące od tych zwierząt ma więc szczególne właściwości opisane w badaniu INRAE (5 grudnia 2007 r. – kongres „Spotkania wokół badań nad przeżuwaczami”), którego główne rezultaty pokazują, że mięśnie tych zwierząt mają intensywnie czerwony kolor, a mięso – niską zawartość tłuszczu.

Świeże mięso „Taureau de Camargue” jest ciemnoczerwone, błyszczące, zwarte i w niewielkim stopniu marmurkowane.

Wyjątkowość mięsa „Taureau de Camargue” ściśle wiąże się ze środowiskiem, z którego się ono wywodzi, oraz z przeznaczeniem hodowli, czyli walką byków, do której potrzebne są zwierzęta prawie dzikie hodowane w chronionym środowisku naturalnym.

Nerwowość i agresywność tych zwierząt jest ponadto idealna dla przeznaczenia zwierząt i nadaje mięsu jego właściwości.

Pochodzący z tradycyjnych ras miejscowych, czyli rasy z Camargue i rasy bojowej, „Taureau de Camargue” jest wyjątkowo dobrze przystosowany do środowiska Camargue.

Hodowany na wolności „Taureau de Camargue” żywi się na miejscowych pastwiskach i przebywa przez co najmniej sześć miesięcy w strefie podmokłej. Obszar ten charakteryzują płaskie pejzaże o szczególnym ukształtowaniu terenu i charakterystyce glebowej, naznaczone w większym lub mniejszym stopniu obecnością soli. Na tych ubogich z agromicznego punktu widzenia glebach występują specyficzne ekosystemy (soliród, obione, solanka).

Właściwości organoleptyczne i charakterystyczne cechy mięsa wyjaśnia różnorodność odmian roślin w miejscach wypasu:

- rośliny słonolubne (soliród, solanka, obione...) w środowisku słonym,
- trzciny i kostrzewa w środowisku słodkim,
- naturalna roślinność garigu na obszarze suchym,
- roślinność łąkowa na całym obszarze geograficznym.

Intensywnie czerwony kolor mięsa jest spowodowany jego wskaźnikiem pH, na który może wpływać alkaliczny pokarm roślin słonolubnych. Jego drobnoziarnista struktura jest charakterystyczna dla włókien mięśniowych zwierząt nawykłych do regularnego ruchu na pastwiskach w systemie ekstensywnym. Dowolne i częste przemieszczanie się zwierząt prowadzi do tego, iż w celu pokrycia zapotrzebowania energetycznego mięśnie czerpią z zapasów tłuszczu, czego efektem jest mięso o niskiej zawartości tłuszczu.

„Taureau de Camargue” jest bardzo charakterystyczny ze względu na połączone oddziaływanie gleb, środowiska i warunków życia.

Ukształtowany w środowisku, w którym żyje, i hodowany od dawnych czasów według ekstensywnej metody „Taureau de Camargue” stał się ważnym elementem zachowania bioróżnorodności Camargue.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-34669263-8fe4-49be-8b70-41cf3a389500](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-34669263-8fe4-49be-8b70-41cf3a389500)

---