

cantone di Montpellier: Castelnaud-le-Lez, Clapiers, Le Crès, Lattes, Montpellier, Pérols.

Nell'ambito di questa zona geografica è stata delimitata una zona detta «zona umida».

## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

La zona geografica della DOP corrisponde all'area di pascolo invernale del «Taureau de Camargue», ossia ai comuni in cui gli animali trascorrono tradizionalmente l'inverno, nelle grandi distese di macchia mediterranea e di prateria. All'interno di tale zona si trova la cosiddetta zona «umida», che corrisponde ai limiti della Camargue, nella quale gli animali soggiornano almeno sei mesi nel periodo estivo.

Queste vaste distese di pascoli, composti di piante alofile per la Camargue e di praterie asciutte per la zona invernale, influenzano lo sviluppo psicofisico degli animali. Questo genere di allevamento svolge anche di per sé un ruolo determinante sotto il profilo ambientale poiché influisce sull'evoluzione della dinamica vegetale dei siti naturali (composti di praterie inondabili, prati salmastri, paludi e terreni erbosi): i tori limitano l'incremento di talune specie vegetali e utilizzano dei vasti insiemi di vegetazione composti da un mosaico di habitat giustapposti e interconnessi.

### 5.2. Specificità del prodotto

Numerose opere hanno attestato la grande originalità del «Taureau de Camargue» dovuta in parte all'isolamento in cui è stata mantenuta la razza a causa della configurazione particolare della Camargue e in parte al metodo di allevamento sviluppato dall'uomo per adeguarsi alle limitazioni imposte dall'ambiente.

Questi animali sono semi-selvatici, non addomesticati, rustici e resistenti, hanno un comportamento diffidente nei confronti dell'uomo e possono quindi essere aggressivi.

Pertanto la carne ottenuta da tali animali presenta caratteristiche specifiche descritte in uno studio dell'INRA (5 dicembre 2007 — Congresso «Incontri nell'ambito delle ricerche sui ruminanti»), i cui principali risultati indicano che i muscoli di questi animali sono di colore rosso intenso e che la carne è poco grassa.

### 5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

La particolarità della carne del «Taureau de Camargue» è strettamente correlata all'ambiente da cui proviene, nonché alla finalità dell'allevamento, ossia la tauromachia, che richiede animali semi-selvatici allevati in un ambiente naturale preservato e protetto.

Il carattere nervoso e aggressivo degli animali risponde inoltre perfettamente alla loro destinazione e conferisce alle carni le tipiche caratteristiche.

Il «Taureau de Camargue» ottenuto dalle razze locali tradizionali, «camarguaise» e «brave», è particolarmente ben adattato all'habitat della Camargue.

Allevato in libertà, il «Taureau de Camargue» si nutre nei pascoli della zona e trascorre almeno sei mesi nella zona umida. Tale zona è caratterizzata dall'assenza di rilievi e da una composizione geologica e pedologica particolare dovuta alla presenza, più o meno accentuata, di sale. Nei terreni della zona, poveri da un punto di vista agronomico, si sviluppano ecosistemi molto specifici (salicornia, obione, agretti).

Le qualità organolettiche e il carattere peculiare della carne si possono spiegare con la diversità delle varietà di piante presenti sui terreni da pascolo:

- piante alofile (salicornie, agretti, obione ...) in ambienti salati,
- canne palustri e festuche in ambienti non salati,
- vegetazione spontanea della macchia mediterranea in inverno.

Il colore rosso intenso della carne dipende dal pH di quest'ultima, che può essere indotto dall'alimentazione alcalina delle piante alofile. La finezza della grana è dovuta alla qualità delle fibre muscolari che vengono sviluppate grazie ai movimenti regolari degli animali nei pascoli in regime estensivo (percorsi). Gli spostamenti volontari e frequenti degli animali fanno sì che i muscoli attingano ai grassi «per alimentarsi», producendo quindi una carne povera di grassi.

Il «Taureau de Camargue» presenta una grande specificità legata all'azione combinata del terreno, dell'ambiente e delle condizioni di vita.

Forgiato dall'habitat in cui vive e allevato fin dall'antichità in regime estensivo, il «Taureau de Camargue» è diventato un partner fondamentale ai fini del mantenimento della biodiversità nella Camargue.

## Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

