РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2018/68 НА КОМИСИЯТА

от 8 януари 2018 година

за вписване на наименование в регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания („Carne de Salamanca“ (ЗГУ))

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни ([1]), и по-специално член 52, параграф 2 от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 заявлението за регистрация на наименованието „Carne de Salamanca“, подадено от Испания, бе публикувано в *Официален вестник на Европейския съюз* ([2]).

(2) Комисията не получи възражения по член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012; въпреки това службите на Комисията бяха информирани от германските органи, че видовете месо, посочени в единния документ, се нуждаят от допълнителни разяснения във връзка с класификацията на едрия рогат добитък. След запитване от страна на службите на Комисията испанските органи измениха точка 3.2 от единния документ и внесоха уточнение в описанието на продукта по отношение на видовете месо.

(3) Това изменение е от формален характер и не е необходимо повторно публикуване на заявлението за регистрация по смисъла на член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012; въпреки това изглежда, че измененият единен документ следва да бъде публикуван с информативна цел.

(4) Поради това наименованието „Carne de Salamanca“ следва да бъде регистрирано,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Регистрира се наименованието „Carne de Salamanca“ (ЗГУ).

Наименованието по първа алинея се използва за идентифициране на продукт от клас 1.1. Прясно месо (и карантия) от приложение XI към Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 на Комисията ([3]).

Член 2

Измененият единен документ се публикува за сведение в приложението към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.
([2]) ОВ C 435, 24.12.2015 г., стр. 12.
([3]) Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 на Комисията от 13 юни 2014 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 36).

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 8 януари 2018 година.

За Комисията,
от името на председателя,
Phil HOGAN
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни (*)

„CARNE DE SALAMANCA“

ЕО №: ES-PGI-0005-01174 – 8.11.2013

ЗНП () ЗГУ (X)

1. НАИМЕНОВАНИЕ

„Carne de Salamanca“

2. ДЪРЖАВА ЧЛЕНКА ИЛИ ТРЕТА ДЪРЖАВА

Испания

3. ОПИСАНИЕ НА СЕЛСКОСТОПАНСКИЯ ПРОДУКТ ИЛИ ХРАНАТА

3.1. **Вид продукт**

Клас 1.1. Прясно месо (и карантия)

3.2. **Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1**

Говедата, използвани за добиване на месото, обхванато от защитеното географско указание „Carne de Salamanca“, са с произход от женски животни за разплод от породата Morucha, както чистокръвни, така и получени от кръстоски с мъжки животни от породите Charolaise и Limousine, отбити са не по-рано от 5-месечна възраст и се отглеждат съгласно техники и практики на екстензивно използване на природните ресурси.

В зависимост от възрастта им преди клането животните се делят на следните типове:

— телета — животни, предназначени за клане, чиято възраст е 8 месеца или повече, но не надвишава 12 месеца, категория Z;

— млади говеда — животни, предназначени за клане, чиято възраст е 12 месеца или повече, но не надвишава 24 месеца, категории A и E;

— млади кастрирани бикове или юници — животни, предназначени за клане, чиято възраст надвишава 24 месеца, но не надвишава 48 месеца, категории B и E.

Минималният срок на зреене на месото, считано от деня на клането, е 2 дни за телешко месо, 4 дни за месо от млади говеда и 6 дни за месо от млади кастрирани бикове или от юници.

В зависимост от своята конформация кланичните трупове биват типове U, R и O.

Минималното тегло на кланичните трупове варира в зависимост от категорията на животните:

— 140 kg за телета;

— 200 kg за млади говеда;

— 280 kg за млади кастрирани бикове или за юници.

Тлъстинното покритие от външната страна на трупа и в гръдния кош следва да бъде от клас 2 („слабо“).

Стойността на pH на месото 24 часа след клането (измерена в мускула *longissimus dorsi* на кланичния труп) следва да не надвишава 6.

(*) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012 относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни.

След клането и разфасоването прясното месо със защитено географско указание се отличава със следните характеристики:

— телета — месото е с розов до светло червен цвят, с лъскава повърхност, бяла мазнина и е твърдо на допир;

— млади говеда — месото е със светло червен до вишневочервен цвят, с лъскава повърхност, бяла до светложълтеникава на цвят мазнина и е твърдо на допир;

— млади кастрирани бикове или юници — месото е с наситен вишневочервен до пурпурночервен цвят, с лъскава повърхност, светложълтеникава до кремава на цвят мазнина и е твърдо на допир.

3.3. **Суровини (само за преработени продукти)**

—

3.4. **Фуражи (само за продукти от животински произход)**

Тъй като майките не са държани в обор, храненето им през цялата година се извършва на пасища и стърнища, като се допълва със сено и слама от стопанството, когато природните ресурси не достигат.

През пролетта животните се хранят с изобилната растителност по пасищата, част от която се прибира и съхранява, а през лятото се насочват към районите около реките и ручеите, пресичащи територията на стопанствата, или към стърнищата, останали след прибирането на фуражните култури и реколтата.

С пристигането на есента животните се възползват от новопоявилата се растителност на пасищата, като при нужда храненето се допълва със събраните през пролетта трева или сено.

В края на годината, когато пасищата са почти изчерпани, се появяват жълъдите. Макар че представляват важен източник на храна за животните, те не са достатъчни и затова към тях се добавя окосената през пролетта трева, фуражите или сламата, събрана в стопанството.

През първите пет до седем месеца от своя живот телетата са с майките си на полето и се хранят с кърма, като започват отрано да допълват млечната си диета с храната, която споделят с майките си на пасището. След като бъдат отбити и до момента на клане, телетата се угояват със сено, фураж и други ресурси, произвеждани в стопанството, както и с естествени фуражи на основата на зърнени култури.

В моменти на недостиг на храна поради неблагоприятни атмосферни условия или пък по време на угояването храненето се допълва с фураж и сено с произход единствено от географския район и с фуражи от растителен произход, съдържащи предимно зърнени култури (най-малко 60 % от състава им), като това допълващо хранене не надвишава 50 % от количеството сухо вещество за година. Изрично забранено е използването на продукти, които биха могли да имат отражение върху нормалните темпове на растеж и развитие на животните.

3.5. **Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район**

Раждането, отглеждането и угояването на животните със защитено наименование до тяхното клане се осъществява само в определения географски район.

3.6. **Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.**

Продуктът може да бъде под формата на части, филета, парчета или смлян, при условие че привеждането му във всеки от тези видове се извършва от оператори, подлежащи на контрол за правилното използване на защитеното наименование.

3.7. **Специфични правила за етикетиране**

Върху вътрешната страна на двете половини на кланичния труп следва да има маркировка, която е незаличима или е поставена по начин, непозволяващ повторното ѝ използване. Тази маркировка следва да позволява четирите четвъртини на кланичния труп да могат да бъдат идеално идентифицирани след отделянето им.

Разфасовките на обхванатото от ЗГУ месо, както и опаковките, съдържащи части, филета, парчета или мляно месо, се изпращат с номериран етикет, който съдържа най-малко означенията „Защитено географско указание“ и „Carne de Salamanca“.

Ако месото е добито единствено от крави от породата Morucha, етикетът може също да съдържа текста „Raza morucha“.

4. КРАТКО ОПРЕДЕЛЕНИЕ НА ГЕОГРАФСКИЯ РАЙОН

Провинция Саламанка.

5. ВРЪЗКА С ГЕОГРАФСКИЯ РАЙОН

5.1. **Специфична характеристика на географския район**

Отглеждането на говедата, от които се добива Carne de Salamanca, е тясно свързано със специфичната географска среда, известна като *dehesa* и характеризираща се с висока екологична стойност и с наличието на каменен дъб.

Разнообразието на биологичните видове в т.нар. *dehesa* се дължи на континенталния климат с дълги и студени зими и продължителни мразове, горещи и сухи лета, както и със значителни колебания в температурата и пик на валежите през есента и зимата. Друга характеристика на географската среда е наличието на каменен дъб с неговите вечнозелени подобни на кожа листа, както и на специфична ниска горска растителност. На пасищата *dehesa* растат средиземноморски дървета, сред които обикновен, каменен и португалски дъб и кестен, както и различни видове храсти, основно лавдан, прещип, жълтуга и тамянка. Срещат се също така едногодишни житни треви и бобови растения. Тази растителност представлява основният естествен източник на храна за говедата.

Характерно за използваната производствена система е, че животновъдите прилагат традиционни практики, търсещи съчетаване на нуждите на говедата с наличните природни ресурси на пасищата, без да се налага затварянето им в обори в нито един момент от годината. Животните не се нуждаят от подслон и са изложени на капризите на времето, също както каменният дъб. Отглеждането на животните е възможно най-близко до естественото — телетата се раждат на полето, без чужда помощ, и остават с майка си през първите пет до седем месеца, като през това време се хранят с майчино мляко и пасат.

Говедата си съжителстват с коне, бикове за корида и иберийски свине, под зоркия поглед на животновъдите от провинция Саламанка, които, често пъти възседнали жребец, се грижат за всички тези животни и за оптималното използване на наличните природни ресурси. Уникалността и значимостта на тези своеобразни „каубои“ е увековечена със статуя на скулптора Венансио Бланко на един от централните площади в град Саламанка.

В течение на векове на пасищата *dehesa* се е извършвал естествен подбор, в резултат на който са се получили говеда, пригодени да оцеляват в суровите природни условия и да усвояват ресурсите на своите пасища. Тези животни демонстрират силен майчински инстинкт, защитавайки потомството си от атаките на вълци и лисици, и закоравял характер, който позволява да бъдат отглеждани по този начин. Породата Morucha и нейните кръстоски притежават тези качества. Породата Morucha, от която се добива „Carne de Salamanca“, се е развила в Саламанка и нейните пасища *dehesa*, където в миналото тези животни са били използвани за работа в селското стопанство, както и в борбата с бикове, без да се подценяват качествата на тяхното месо. С течение на времето обаче, благодарение на силния си майчински инстинкт и грижа за потомството породата се е оказала изключително подходяща за производството на месо. В средата на миналия век бяха въведени нови породи като Charolaise и Limousine, които бяха отглеждани при същите условия и през годините животните от породата Morucha и кръстоските ѝ с Charolaise и Limousine се оказаха идеално приспособени към екосистемата на пасищата *dehesa* и способни да се възползват от растителните ресурси и да дават високо ценено месо.

5.2. **Специфична характеристика на продукта**

Кланичните трупове, използвани за „Carne de Salamanca“, се характеризират със слабо тлъстинно покритие от външната страна на трупа и в гръдния кош.

Благодарение на фините си мускулни влакна месото „Carne de Salamanca“ не е много жилесто. Цветът му е наситен и бляскав и варира от розово до пурпурночервено. Междумускулната тлъстина е равномерно разпределена, без да се образуват натрупвания, цветът ѝ варира от бяло до жълто или кремаво и придава на месото характерен вкус и аромат.

5.3. **Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)**

Най-важните фактори несъмнено са: традиционните методи на хранене — от майчиното мляко до естествените пасища, отглеждането на говедата в естествената среда на пасищата *dehesa* в Саламанка и основната порода на животните — Morucha. Всички тези елементи допринасят за продукт със специфични качества, отличаващ се от други видове месо от едър рогат добитък и характеризиращ се с по-фини мускулни влакна, блясък и по-наситен цвят, вариращ от розово до пурпурночервено, с равномерно разпределена мазнина без натрупвания.

Благодарение на използваната в продължение на десетилетия традиционна екстензивна система е селектиран вид животни, който е идеално приспособен към пасищата *dehesa* и притежава следните характеристики:

— малки до средни по размер екземпляри, с малко тегло и с висок храносмилателен капацитет, благодарение на който успяват да задоволят своите хранителни нужди дори от не много изобилни или направо оскъдни пасища;

— добре развита мускулатура, физически издръжливи, много пъргави и лесно подвижни, което им позволява да пасат на обширни райони и да изминават големи разстояния всеки ден в търсене на храна и вода;

— много издръжливи физически, способни да понасят екстремните климатични условия на географския район както през лятото, така и през зимата.

В резултат на генетичните характеристики на този вид, съчетани с ежедневното интензивно мускулно натоварване, мускулатурата на животните е по-фина от обичайното при говедата, а месото им — по-малко жилесто.

Слабото тлъстинно покритие на кланичните трупове се дължи на системата на отглеждане и на голямата издръжливост и ранно развитие на тези животни. Тяхното непрекъснато движение възпрепятства натрупването на излишна мазнина в определени области и им позволява да се придвижват по-ефективно на дълги разстояния в търсене на храна. Когато храната е изобилна, те могат да натрупат запаси под формата на междумускулна тлъстина, без това да се отрази на пъргавостта им. Резултатът от всички тези фактори е месо с равномерно разпределена мазнина без натрупвания, с цвят, който варира от бяло до жълто или кремаво, в зависимост от възрастта им към момента на клане.

Спазването на естествения цикъл на лактация, късното отбиване на животните и фактът, че телетата остават дълго време със своите майки на пасището са предпоставка за това телетата да започват да допълват майчиното мляко с ресурси от пасищата, най-вече напролет, когато растенията съдържат най-голямо количество пигменти (хлорофил и каротеноиди), на които пък се дължи характерният блясък и цвят на месото. В резултат на тези фактори, съчетани с генетичните характеристики на породата, месото притежава наситен и бляскав цвят, който варира от розово до пурпурночервено.

Отглеждането на говедата и консумацията на тяхното месо са тясно свързани с този район. Още през XV век благодарение на славата и репутацията си месото „Carne de Salamanca“ е използвано за заплащането на поземлена рента.

От средата на XX век до наши дни доста често месарниците и ресторантите в района с гордост обявяват на витрините и в менютата си, че разполагат с „Carne de Salamanca“, за да знаят клиентите им, че предлагат най-качественото, ценено и търсено месо в района.

Сред множеството документи, свидетелстващи за известността на месото „Carne de Salamanca“ и за предпочитанията на потребителите към него, е книгата „Живот в Мадрид“ („Vivir en Madrid“, 1967 г.), в увода към която Луис Карандел пише: „Роден съм в Барселона през 1929 г. и отново се родих в Мадрид през 1947 г. … Град, който получаваше зеленчуците си от Валенсия, рибата — от Билбао, месото — от Саламанка, виното — от Ла Манча, а платовете си — от Каталуния“.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html