KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) 2018/68

af 8. januar 2018

om registrering af en betegnelse i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (»Carne de Salamanca« (BGB))

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ([1]), særlig artikel 52, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) I medfør af artikel 50, stk. 2, litra a), i forordning (EU) nr. 1151/2012 er Spaniens ansøgning om registrering af betegnelsen »Carne de Salamanca« blevet offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* ([2]).

(2) Kommissionen har ikke modtaget indsigelser i henhold til artikel 51 i forordning (EU) nr. 1151/2012. De tyske myndigheder har imidlertid meddelt Kommissionens tjenestegrene, at de kødtyper, der er defineret i enhedsdokumentet, burde præciseres yderligere for så vidt angår klassificeringen af kvæg. Efter anmodning fra Kommissionens tjenestegrene har de spanske myndigheder ændret punkt 3.2 i enhedsdokumentet og præciseret varebeskrivelsen for typerne af kød.

(3) Da denne ændring har formel karakter, er det ikke nødvendigt at foretage en ny offentliggørelse af ansøgningen om registrering i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i forordning (EU) nr. 1151/2012. Det ser dog ud til, at det ændrede enhedsdokument skal offentliggøres til orientering.

(4) Følgelig skal betegnelsen »Carne de Salamanca« registreres —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Betegnelsen »Carne de Salamanca« (BGB) registreres.

Betegnelsen i første afsnit henviser til et produkt i kategori 1.1. Kød (og slagteaffald), fersk, i bilag XI til Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 ([3]).

Artikel 2

Det ændrede enhedsdokument offentliggøres til orientering i bilaget til denne forordning.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.
([2]) EUT C 435 af 24.12.2015, s. 12.
([3]) Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 af 13. juni 2014 om fastlæggelse af regler for anvendelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 179 af 19.6.2014, s. 36).

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 8. januar 2018.

På Kommissionens vegne

For formanden

Phil HOGAN

Medlem af Kommissionen

BILAG

ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer (*)

»CARNE DE SALAMANCA«

EF-nr.: ES-PGI-0005-01174 — 8.11.2013

BOB () **BGB (X)**

1. BETEGNELSE

»Carne de Salamanca«

2. MEDLEMSSTAT ELLER TREDJELAND

Spanien

3. BESKRIVELSE AF LANDBRUGSPRODUKTET ELLER FØDEVAREN

3.1. **Produkttype**

Kategori 1.1. Kød (og slagteaffald), fersk

3.2. **Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1**

Kødet, som dækkes af denne beskyttede geografiske betegnelse, stammer fra enten racerene avlskøer af racen morucha eller køer, som er krydsningsafkom af moruchakøer og tyre af racen charolais eller limousine, og som er fravænnet mindst 5 måneder efter fødslen og opdrættet med de teknikker og de traditioner, man finder inden for ekstensiv udnyttelse af naturressourcer.

Kødet opdeles i følgende typer med hensyn til kvægets alder før slagtning:

— Kalv: Kvæget slagtes i en alder på mindst 8 måneder, men under 12 måneder, kategori Z.

— Årgammel: Kvæget slagtes i en alder på mindst 12 måneder og op til 24 måneder, kategori A og E.

— Ungtyr eller kvie: Kvæget slagtes i en alder på over 24 måneder og op til 48 måneder, kategori B og E.

Modningsperioden, som målt fra slagtedagen, skal som minimum være 2 dage for kød for kalve, 4 dage for kød fra årgammelt kvæg og 6 dage for kød fra ungtyr eller kvie.

Slagtekroppene opdeles efter kropsbygning i klasserne U, R og O.

Mindstevægten for de slagtekroppe afhænger af kvægets type:

— 140 kg for kalve

— 200 kg for årgammelt kvæg

— 280 kg for ungtyr eller kvie.

Slagtekroppens ydre talgdække og talgdækket på brysthulens inderside skal i alle tilfælde være klasse 2, hvilket svarer til ringe fedningsgrad.

24 timer efter slagtning bør kødet ved måling i slagtekroppens store rygmuskel have en pH-værdi på højst 6.

(*) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer.

Fersk kød med den beskyttede betegnelse kendetegnes efter slagtning og udskæring ved:

— Kalv: Kødet har en skinnende overflade, hvidt fedt og fast konsistens, og dets farve varierer fra rosa til lys rød.

— Årgammel: Kødet har en skinnende overflade og fast konsistens, og dets farve varierer fra lys rød til kirsebærrød. Fedtets farve varierer fra hvid til lys gul.

— Ungkvæg eller kvie: Kødet har en skinnende overflade, fast konsistens og en intens farve, der varierer fra kirsebærrød til purpurrød. Fedtet er gulligt eller cremefarvet.

3.3. **Råvarer (kun for forarbejdede produkter)**

—

3.4. **Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)**

Da mødrene er fritgående, ernærer de sig ved græsning på græsgange og stubmarker året rundt. Der suppleres med hø og halm fra landbrugsbedriftens egen produktion, når der er mangel på naturlige ressourcer.

Om foråret udnyttes de rige græsgange, hvor en del af græsset høstes og oplagres. Om sommeren flyttes kvæget til områderne ved de forskellige floder og åer, som løber gennem landbrugene, eller man udnytter de stubmarker, som står tilbage, efter afgrøderne og fodergræsset er blevet høstet.

Til efteråret, når græsset igen er vokset frem på græsgangene, flyttes kvæget tilbage hertil. Afhængig af hvor meget græs, der er vokset frem igen, suppleres der med græs og hø, som blev høstet i foråret.

Sidst på året, når græsgangene næsten er udtømt, begynder agern at dukke op. Disse udgør en vigtig fødekilde for kvæget, men er ikke i sig selv nok og suppleres derfor med det græs, der blev oplagret i foråret, eller med fodergræs eller halm fra landbrugsbedriftens egen produktion.

Kalvene bliver hos mødrene på marken i mellem fem og seks måneder, hvor de dier på naturlig vis. Deres mælkekost suppleres tidligt med fast føde, som de deler med deres mødre på græsgangen. Når de er blevet fravænnet, opfedes de med hø, fodergræs osv. fra landbrugsbedriftens egen produktion og med naturligt foderkorn, indtil de slagtes.

Under opfedningen og i tider, hvor der er mangel på føde på grund af ugunstige klimaforhold, kan der gives opretholdelsesrationer i form af fodergræs og hø, der udelukkende stammer fra det geografiske område, samt vegetabilsk foder, som hovedsageligt består af korn (mindst 60 % af den kvantitative sammensætning) og ikke overstiger 50 % af den årlige mængde tørstof. Det er udtrykkeligt forbudt at anvende produkter, der kan påvirke kvægets normale vækst og udvikling.

3.5. **Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område**

Det beskyttede kvægs fødsel, opdræt og opfedning op til slagtningen foregår i det geografiske område.

3.6. **Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.**

Produktet kan sælges i portioner, fileteret, i stykker eller hakket, forudsat at denne forarbejdning udføres under kontrol for korrekt anvendelse af den beskyttede betegnelse.

3.7. **Særlige regler for mærkning**

Slagtekroppene mærkes på en holdbar eller ikke genanvendelig måde på indersiden af de to halve kroppe, så de fire fjerdinger klart kan identificeres efter opdelingen.

Udskæringer og pakker med portioner, fileter, stykker eller hakkekød af kødet under den beskyttede betegnelse afsendes med en nummereret etiket, hvorpå der som minimum står »Indicación Geográfica Protegida« (Beskyttet Geografisk Betegnelse) og »Carne de Salamanca«.

Når produktet udelukkende stammer fra kvæg af racen morucha, kan der på etiketten yderligere påføres »Raza Morucha«.

4. KORT ANGIVELSE AF DET GEOGRAFISKE OMRÅDES AFGRÆNSNING

Provinsen Salamanca.

5. TILKNYTNING TIL DET GEOGRAFISKE OMRÅDE

5.1. **Det geografiske områdes egenart**

Opdrættet og produktionen af det kvæg, som bruges til produktionen af »Carne de Salamanca«, er nært forbundet med det specifikke geografiske miljø, *la dehesa*, som er arealer med blandet græsvegetation og trævegetation, navnlig steneg, som har stor økologisk værdi.

Det geografiske områdes klima er kontinentalt. Vinteren er lang og kold med en lang frostperiode. Sommeren er tør og hed med stærkt svingende temperaturer. Efteråret og vinteren præges derudover af regnvejr. Alt dette gør, at *la dehesa* har en stor artsrigdom, som blandt andet omfatter stedsegrønne stenege og buske i underskoven. Her vokser middelhavskrat, som er forbundet med stenege, korkege, stilkege, portugisiske ege og andre arter, der vokser i krat, heriblandt hovedsageligt soløjetræ, gyvel og tornblad. Her findes også enårige græs- og bælgplantearter. Al denne vegetation på *la dehesa* udgør den vigtigste naturlige fødevarekilde for kvæget.

Produktionssystemet i dette miljø karakteriseres ved, at kvægopdrætterne fortsat benytter traditionelle metoder baseret på kvægets tilpasning til ressourcerne på *la dehesa*, uden at kvæget opstaldes på noget tidspunkt i løbet af året. Kvæget har ikke behov for nogen specifik opstaldning, da de opholder sig fast i det fri uden andet ly end stenegetræerne. Opdrætssystemet udviser ligeledes respekt for de naturlige kredsløb: Kalvene fødes i marken uden nogen form for hjælp, og de bliver hos moderen i mellem fem og syv måneder, hvor de ernærer sig ved naturlig die og græsning.

Kvæget deler arealerne med heste, kamptyre og iberiske svin, hvor kvæghyrder fra Salamanca (»vaqueros charros«) ofte på hesteryg passer alle disse dyr på en måde, der fører til bedre anvendelse og beskyttelse af *la dehesa*. Disse hyrders centrale og særegne rolle er blevet anerkendt og hyldet i byen Salamanca med en statue af Venancio Blanco, som står på en af byens hovedtorve.

I århundredernes løb er der sket en naturlig udvælgelse på *la dehesa*, hvor kvæget har tilpasset sig til de barske naturforhold og til udnyttelsen af græsgangene. Det har givet dyrene et tydeligt moderinstinkt, så de beskytter deres unger mod angreb fra ulve og ræve, og en rustik karakter, der passer til denne form for landbrug. Kvæg af racen morucha og deres krydsningsafkom besidder disse gode egenskaber. Morucha-racen udgør racegrundlaget for »Carne de Salamanca«. Den har sin oprindelse på Salamancas græsgange, hvor man i fortiden anvendte den som trækdyr i landbruget og til mindre tyrekampe (tyrefægtning) foruden til kødproduktion. Med tiden blev morucha-kvæg dog yderst velegnet til kødproduktion, især på grund af deres moderlige og opdrætsmæssige egenskaber. I midten af 1900-tallet indførte man nye kvægracer, f.eks. charolais og limousine, som indgik i landbruget under samme forhold. Efterhånden som årene er gået, er det kvæg af racen morucha og deres krydsningsafkom med kvæg af racerne charolais og limousine, som har vist sig at være perfekt tilpassede til økosystemet på *la dehesa*, da de er i stand til at udnytte planteressourcerne og omsætte dem til højt værdsat kød.

5.2. **Produktets egenart**

Slagtekroppe af »Carne de Salamanca« kendetegnes ved en ringe fedningsgrad på kroppens yderside og brysthulens inderside.

»Carne de Salamanca« har en meget lidt fibrøs konsistens, hvilket skyldes kødets meget fine muskelfibre. Kødets farve er meget intens og skinnende og varierer fra rosa til purpurrød. Det infiltrerede fedt fremstår jævnt fordelt uden at ophobe sig i aflejringer. Fedtets farve varierer fra hvid til gul eller cremefarvet og giver kødet dets karakteristiske smag og aroma.

5.3. **Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)**

De vigtigste faktorer er uden tvivl opdrættet af kvæget inden for det naturlige miljø på *la dehesa* i Salamanca, morucha-kvægets racemæssige arv og de traditionelle fodringsmetoder, fra modermælken til de naturlige græsgange. Alle disse faktorer udmunder i et produkt med specifikke egenskaber, der adskiller det fra andet oksekød, især hvad angår kødets meget fine muskelfibre, dets intense farve og glans, som varierer fra rosa til purpurrød, og det jævnt fordelte fedt, som ikke ophober sig i aflejringer.

Det traditionelle, ekstensive landbrugssystem har gjort, at man i årtiernes løb har fremavlet en kvægtype, der er perfekt tilpasset til *la dehesa*, og som karakteriseres ved:

— lille til mellemstor størrelse, let kropsvægt og stor fordøjelseskapacitet, der kan dække dyrets ernæringsbehov på fattige græsgange

— stor adræthed, hurtighed og veludviklede muskler, der er velegnede til fysisk udfoldelse, da dyrene skal bevæge sig flere kilometer om dagen for at dække deres ernæringsbehov og finde vand

— en meget rustik natur, som gør dem standhaftige over for det geografiske områdes ekstreme klima både sommer og vinter.

Denne kvægtypes gener og den intensive, daglige motion giver muskelmassen finere muskelfibre end hos almindeligt kvæg, hvilket udmunder i kød med en meget lidt fibrøs konsistens.

Slagtekroppens fedningsgrad er forbundet med produktionssystemet samt dyrenes rustikke natur og deres fremmelige udvikling fra fødslen. Kvægets regelmæssige motion forebygger ophobning af overskydende fedt på lokaliserede områder. Dermed kan de nemmere bevæge sig over lange afstande for at ernære sig. I perioder med rigelige mængder føde kan de opbygge fedtreserver, som er infiltreret i musklerne og dermed ikke nedsætter deres adræthed. Alt dette udmunder i kød, hvor fedtet er jævnt fordelt uden ophobede aflejringer og har en farve, der varierer mellem hvid og gul eller cremefarvet afhængig af slagtekvægets alder.

Da disse dyr fravænnes i en højere alder end normalt, gør respekten for den naturlige diecyklus og det, at kalvene bliver hos deres mødre på *la dehesa*, at kalvene begynder at supplere mælkekosten med ressourcer fra græsgangene, som hovedsageligt består af forårsplanter, der indeholder store mængder pigmenter (klorofyl og karotenoider), som og giver kødet dets karakteristiske glans og farve. Dette giver sammen med kvægets race, som har genetisk anlæg for rødere kød, en meget intens farve og glans, som varierer fra rosa til purpurrød.

Denne region har en stærk forbindelse med kvægopdræt og forbrug af kød deraf. Allerede i 1400-tallet blev »Carne de Salamanca« godtaget som tiende på grund af sit ry og omdømme.

Fra midten af 1900-tallet har det i området været meget almindeligt, at slagtere og restauranter i hhv. deres montrer og deres menuer stolt fremhæver over for deres kunder, at de tilbyder »Carne de Salamanca«, da kunderne forventer områdets bedste udskæringer, som er højt værdsat og eftertragtet af forbrugerne.

Der findes talrige dokumenter, som understøtter forbrugernes anerkendelse af og forkærlighed for »Carne de Salamanca«, som f.eks. indledningen til bogen »Vivir en Madrid« (1967), hvor forfatteren Luis Carandell skriver: »Jeg blev født i Barcelona i 1929 og blev genfødt i Madrid i 1947 […]. En by, som fik sine grøntsager fra Valencia, sin fisk fra Bilbao, sit kød fra Salamanca, sin vin fra La Mancha og sine tekstiler fra Catalonien«.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

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