ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2018/68 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 8ης Ιανουαρίου 2018

για την καταχώριση ονομασίας στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [«Carne de Salamanca» (ΠΓΕ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ([1]), και ιδίως το άρθρο 52 παράγραφος 2,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η αίτηση που υπέβαλε η Ισπανία για την καταχώριση της ονομασίας «Carne de Salamanca» δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* ([2]).

(2) Καμία δήλωση ένστασης δεν έχει κοινοποιηθεί στην Επιτροπή βάσει του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012. Ωστόσο, οι υπηρεσίες της Επιτροπής έχουν ενημερωθεί από τις γερμανικές αρχές ότι τα είδη κρέατος που ορίζονται στο ενιαίο έγγραφο, απαιτούσαν συμπληρωματικές διευκρινίσεις σχετικά με την κατάταξη των βοοειδών. Μετά από αίτημα των υπηρεσιών της Επιτροπής, οι ισπανικές αρχές τροποποίησαν το σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου και διευκρίνισαν την περιγραφή του προϊόντος σχετικά με τα είδη κρέατος.

(3) Δεδομένου ότι η τροποποίηση αυτή έχει τυπικό χαρακτήρα, δεν χρειάζεται να πραγματοποιηθεί νέα δημοσίευση της αίτησης καταχώρισης κατά την έννοια του άρθρου 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012. Εντούτοις, φαίνεται ότι το τροποποιημένο ενιαίο έγγραφο πρέπει να δημοσιευθεί για λόγους ενημέρωσης.

(4) Συνεπώς, η ονομασία «Carne de Salamanca» πρέπει να καταχωρισθεί,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Η ονομασία «Carne de Salamanca» (ΠΓΕ) καταχωρίζεται.

Η ονομασία που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο αφορά προϊόν της κλάσης 1.1. Νωπά κρέατα (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγίων) του παραρτήματος XI του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής ([3]).

Άρθρο 2

Το τροποποιημένο ενιαίο έγγραφο δημοσιεύεται προς ενημέρωση σε παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.
([2]) ΕΕ C 435 της 24.12.2015, σ. 12.
([3]) Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής, της 13ης Ιουνίου 2014, για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 36).

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 8 Ιανουαρίου 2018.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Phil HOGAN
Μέλος της Επιτροπής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων (*)

«CARNE DE SALAMANCA»

Αριθ. ΕΚ: ES-PGI-0005-01174 – 8.11.2013

ΠΟΠ () **ΠΓΕ (X)**

1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ

«Carne de Salamanca»

2. ΚΡΑΤΟΣ ΜΕΛΟΣ Η ΤΡΙΤΗ ΧΩΡΑ

Ισπανία

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Η ΤΟΥ ΤΡΟΦΙΜΟΥ

3.1. **Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.1. Νωπό κρέας (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγίων)

3.2. **Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1**

Ο πληθυσμός των βοοειδών που είναι ικανός να παρέχει το κρέας που φέρει την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Carne de Salamanca» αποτελείται από καθαρόαιμα ζώα παραγόμενα από θηλυκά αναπαραγωγής της φυλής Morucha ή προερχόμενα από διασταύρωση θηλυκών ζώων αναπαραγωγής της φυλής Morucha με ταύρους των φυλών Charolés και Limosín, τα οποία απογαλακτίζονται σε ελάχιστη ηλικία 5 μηνών και εκτρέφονται σύμφωνα με τις τεχνικές και πρακτικές χρήσης των φυσικών πόρων σε εκτατικές συνθήκες.

Ανάλογα με την ηλικία των ζώων κατά τη σφαγή, διακρίνονται οι ακόλουθοι τύποι:

— Ternera (μοσχάρι): ζώο προοριζόμενο για σφαγή σε ηλικία ίση ή μεγαλύτερη των 8 μηνών, αλλά μικρότερη των 12 μηνών, κατηγορίας Z,

— Añojo (νεαρό βοοειδές κρεατοπαραγωγής): ζώο προοριζόμενο για σφαγή σε ηλικία ίση ή μεγαλύτερη των 12 μηνών και έως 24 μηνών, κατηγοριών A και E,

— Novillo ή Novilla (ταυρίδιο ή δαμαλίδα): ζώο προοριζόμενο για σφαγή σε ηλικία μεγαλύτερη των 24 μηνών και έως 48 μηνών, κατηγοριών B και E.

Η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης του κρέατος, από την ημέρα της σφαγής είναι 2 ημέρες για το βόειο κρέας, 4 ημέρες για το νεαρό βοοειδές κρεατοπαραγωγής («Añojo») και 6 ημέρες για το ταυρίδιο (Novillo) ή τη δαμαλίδα (Novilla).

Η διάπλαση των σφαγίων εμπίπτει στις κλάσεις U, R και O.

Το ελάχιστο βάρος του σφαγίου ποικίλλει ανάλογα με την κατηγορία των ζώων:

— 140 kg για το μοσχάρι,

— 200 kg για το νεαρό βοοειδές κρεατοπαραγωγής («añojo»),

— 280 kg για το ταυρίδιο ή τη δαμαλίδα.

Η κατάσταση πάχυνσης στο εξωτερικό του σφαγίου και στην εσωτερική όψη της θωρακικής κοιλότητας είναι σε όλες τις περιπτώσεις εκείνη που αντιστοιχεί στην κλάση 2 (περιορισμένη κάλυψη).

24 ώρες μετά τη σφαγή, το μέγιστο pH του κρέατος, μετρούμενο στο επίπεδο του μακρού νωτιαίου μυός του σφαγίου, είναι 6.

(*) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 σχετικά με τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

Τα χαρακτηριστικά του προστατευόμενου νωπού κρέατος, μετά τη σφαγή και την επεξεργασία, είναι τα εξής:

— Ternera (μοσχάρι): το χρώμα του κρέατος ποικίλλει, καλύπτοντας όλο το φάσμα από το ρόδινο έως το ανοιχτό κόκκινο, με στιλπνή επιφάνεια, λίπος λευκού χρώματος και σφικτό στην αφή.

— Añojo (νεαρό βοοειδές κρεατοπαραγωγής): το κρέας έχει χρώμα από ανοιχτοκόκκινο έως κόκκινο του κερασιού, στιλπνή επιφάνεια, λίπος χρώματος λευκού έως ανοιχτού υποκίτρινου και είναι σφικτό στην αφή.

— Novillo ή Novilla (ταυρίδιο ή δαμαλίδα): το κρέας έχει έντονο χρώμα, από κόκκινο του κερασιού έως πορφυρό, στιλπνή επιφάνεια, λίπος υποκίτρινο έως υπόλευκο και είναι σφικτό στην αφή.

3.3. **Πρώτες ύλες (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα)**

—

3.4. **Ζωοτροφές (αποκλειστικά για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης)**

Δεδομένου ότι οι μητέρες δεν επιστρέφουν στο στάβλο, το σύστημα διατροφής τους στηρίζεται, καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, στην εκμετάλλευση των βοσκοτόπων και των χερσότοπων της dehesa (τυπική δασωμένη χορτολιβαδική έκταση της περιοχής), που συμπληρώνονται με ξηρό χόρτο και άχυρο προερχόμενα από την ίδια την εκμετάλλευση, όταν οι φυσικοί πόροι γίνονται σπανιότεροι.

Την άνοιξη, οι μητέρες βόσκουν σε βοσκότοπους που διαθέτουν άφθονους πόρους και η χορτονομή που παράγεται σε τμήμα των βοσκοτόπων αυτών συγκομίζεται και αποθηκεύεται. Το καλοκαίρι, τα ζώα μετακινούνται σε περιοχές γύρω από διάφορα ρυάκια και ποταμάκια που διαρρέουν τις εκμεταλλεύσεις και τρέφονται με τα υπολείμματα που έχουν εναπομείνει στα χωράφια μετά τη συγκομιδή σιτηρών και χόρτου.

Με την άφιξη του φθινοπώρου και την ανανέωση των βοσκοτόπων, τα ζώα αρχίζουν και πάλι να τρέφονται σε αυτούς και, ανάλογα με τις διαθέσιμες ποσότητες, το σιτηρέσιό τους συμπληρώνεται από νωπό ή ξηρό χόρτο που συγκομίστηκε την άνοιξη.

Στο τέλος του έτους, όταν οι βοσκότοποι έχουν σχεδόν εξαντληθεί, τα βελανίδια αποτελούν σημαντικό πόρο για τα ζώα αλλά όχι επαρκή και η διατροφή τους πρέπει να συμπληρώνεται με τη χορτονομή που αποθηκεύτηκε την άνοιξη ή το ξηρό χόρτο και το άχυρο που προέρχονται από την εκμετάλλευση.

Τα μοσχάρια παραμένουν με τις μητέρες τους στους αγρούς μεταξύ πέντε και επτά μηνών κατά τη διάρκεια των οποίων τρέφονται με φυσικό θηλασμό και η διατροφή με γάλα αρχίζει νωρίς να συμπληρώνεται με τα τρόφιμα που μοιράζονται με τη μητέρα τους στον αγρό. Όταν έχουν απογαλακτιστεί, υποβάλλονται σε διαδικασία πάχυνσης με ξηρό χόρτο, χορτονομές κ.λπ., που προέρχονται από την ίδια την εκμετάλλευση και με φυσικές τροφές με βάση τα σιτηρά, μέχρι τη σφαγή.

Κατά τις περιόδους έλλειψης τροφής λόγω των δυσμενών καιρικών συνθηκών και κατά τη φάση της πάχυνσης, είναι δυνατό να δίνεται στα ζώα τροφή συντήρησης όπως χορτονομή και ξηρό χόρτο προερχόμενα αποκλειστικά από τη γεωγραφική περιοχή καθώς και τροφή φυτικής προέλευσης, αποτελούμενη κυρίως από σιτηρά (τουλάχιστον το 60 % της ποσοτικής σύνθεσης) και που δεν υπερβαίνουν το 50 % της ξηράς ουσίας σε ετήσια βάση. Απαγορεύεται αυστηρά η χρήση προϊόντων που ενδέχεται να παρεμβληθούν στον κανονικό ρυθμό αύξησης και ανάπτυξης των ζώων.

3.5. **Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Η γέννηση, η εκτροφή και η πάχυνση των ζώων που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία, μέχρι τη στιγμή της σφαγής τους, πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.6. **Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό σε φέτες, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.**

Το προϊόν μπορεί να διατίθεται σε μερίδες (κομμένο σε φέτες ή σε τεμάχια ή αλεσμένο), υπό την προϋπόθεση ότι οι εργασίες αυτές εκτελούνται από επιχειρήσεις που υπόκεινται σε έλεγχο επαλήθευσης της ορθής χρήσης της προστατευόμενης ονομασίας.

3.7. **Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση**

Η σήμανση των σφαγίων στο σφαγείο πραγματοποιείται κατά τρόπο ανεξίτηλο ή σε μη επαναχρησιμοποιήσιμα μέσα, στο εσωτερικό μέρος των δύο ημισφαγίων, έτσι ώστε τα τέσσερα τεταρτημόρια του σφαγίου να παραμένουν απολύτως ταυτοποιήσιμα μετά τον χωρισμό τους.

Τα τεμάχια κρέατος που φέρει την ονομασία καθώς και οι συσκευασίες των μερίδων, σε φέτες, τεμάχια ή κιμά, αποστέλλονται με αριθμημένη ετικέτα που φέρει τουλάχιστον τις ενδείξεις «Indicación Geográfica Protegida» (προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη) και «Carne de Salamanca».

Όταν το προϊόν λαμβάνεται αποκλειστικά από ζώα της φυλής Morucha, επιτρέπεται η προσθήκη της ένδειξης «Raza Morucha».

4. ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΟΡΙΟΘΕΤΗΣΗΣ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Επαρχία Σαλαμάνκας.

5. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

5.1. **Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής**

Η εκτροφή και η παραγωγή του ζωικού κεφαλαίου βοοειδών που είναι κατάλληλο για την παραγωγή του προϊόντος «Carne de Salamanca» συνδέονται στενά με το ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον, την dehesa, που παρουσιάζει μεγάλη οικολογική αξία και χαρακτηρίζεται από την παρουσία αριών.

Το κλίμα, ηπειρωτικού τύπου, με τους μακρούς, ψυχρούς χειμώνες, με μακρά περίοδο παγετών, και με τα θερμά και ξηρά καλοκαίρια, με έντονες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας, σε συνδυασμό με τις εποχικές βροχοπτώσεις που σημειώνονται το φθινόπωρο και τον χειμώνα, έχει ως αποτέλεσμα ότι η dehesa είναι ένα σύνολο πλούσιο σε φυτικά είδη, στο οποίο απαντώνται αειθαλείς αριές με δερματώδη φύλλα και θαμνώδης υπώροφος. Στους βοσκοτόπους της dehesa ευδοκιμεί η μακία μεσογειακού τύπου, που συνδυάζεται με αριές, φελλοδρύες, ευρωπαϊκές δρύες, λουζιτανικές δρύες και άλλα είδη μακίας, ιδίως κιστίδες, γενίστες, ράχους και ακανθώδη σπάρτα. Απαντώνται επίσης μονοετή είδη αγρωστωδών και ψυχανθών. Η βλάστηση της dehesa είναι ο πιο σημαντικός φυσικός πόρος για τη διατροφή του ζωικού κεφαλαίου βοοειδών.

Το σύστημα παραγωγής στο περιβάλλον αυτό χαρακτηρίζεται από τον τρόπο με τον οποίο οι κτηνοτρόφοι συνεχίζουν τις παραδοσιακές πρακτικές που βασίζονται στην προσαρμογή του ζωικού κεφαλαίου βοοειδών στους πόρους της dehesa χωρίς τα ζώα να επιστρέφουν στο στάβλο σε καμία χρονική περίοδο του έτους. Τα ζώα δεν χρειάζονται κανένα είδος καταφύγιο, δεδομένου ότι είναι διαρκώς εκτεθειμένα στις καιρικές συνθήκες χωρίς καμία άλλη προστασία εκτός από τις αριές. Έτσι, το σύστημα εκτροφής σέβεται τους φυσικούς κύκλους. Το μοσχάρι γεννιέται στον αγρό, χωρίς καμία βοήθεια, και παραμένει με τη μητέρα του από πέντε έως επτά μήνες, με μοναδικό διατροφικό πόρο τον φυσικό θηλασμό και τη βόσκηση.

Ο πληθυσμός των βοοειδών μοιράζεται τον χώρο του με τα άλογα, τους ταύρους ταυρομαχίας και τους ιβηρικούς χοίρους, ενώ ο «vaquero charro» (ο αγελαδάρης της Σαλαμάνκας), συχνά έφιππος, είναι υπεύθυνος για την επιτήρηση όλων των ζώων, τα οποία φροντίζει και καθοδηγεί με τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η βέλτιστη αξιοποίηση και συντήρηση της dehesa. Η σημασία και η ιδιαιτερότητα των επαγγελματιών αυτών αναγνωρίστηκαν από την πόλη της Σαλαμάνκας που τους τίμησε με την ανέγερση ενός γλυπτού, που φιλοτέχνησε ο Venancio Blanco, σε μία από τις κεντρικές πλατείες της πόλης.

Με την πάροδο των αιώνων, αναπτύχθηκε στην dehesa διαδικασία φυσικής επιλογής, μέσω της οποίας έχει δημιουργηθεί ένα βόειο ζωικό κεφάλαιο προσαρμοσμένο στις δυσμενείς φυσικές συνθήκες και στην εκμετάλλευση των βοσκοτόπων, καθώς έχει ενισχυθεί στα ζώα αυτά έντονο μητρικό ένστικτο προστασίας των μοσχαριών από τις επιθέσεις των λύκων και των αλεπούδων καθώς και ανθεκτικότητα που τους επιτρέπει να αντέχουν στις συνθήκες αυτού του τρόπου εκμετάλλευσης. Η φυλή Morucha και οι διασταυρώσεις διαθέτουν τις ιδιότητες αυτές. Η φυλή Morucha αποτελεί τη φυλετική βάση του προϊόντος «Carne de Salamanca», διαμορφώθηκε στις dehesas της περιοχής της Σαλαμάνκας όπου, στο παρελθόν, χρησιμοποιείτο ως υποζύγιο για γεωργικές εργασίες και συμμετείχε σε μικρά θεάματα ταυρομαχίας, αλλά και, σε όχι αμελητέο βαθμό, για την παραγωγή κρέατος. Ωστόσο, με την πάροδο του χρόνου, μετατράπηκε σε φυλή εξαιρετικά κατάλληλη για την παραγωγή κρέατος, ιδίως λόγω των ιδιοτήτων της όσον αφορά τα μητρικά χαρακτηριστικά και την ικανότητα ανάπτυξης. Στα μέσα του προηγούμενου αιώνα, εισήχθησαν νέες φυλές, συμπεριλαμβανομένων των φυλών Charoles και Limusín, στις οποίες εφαρμόζονται οι ίδιες συνθήκες εκτροφής και, με την πάροδο των ετών, τα ζώα της φυλής Morucha και εκείνα που προέρχονταν από διασταύρωση της φυλής αυτής με τις φυλές Charoles και Limusín αποδείχτηκαν πλήρως προσαρμοσμένα στο οικοσύστημα της dehesa, καθώς είναι σε θέση να εκμεταλλεύονται τους φυτικούς πόρους με αποτέλεσμα να παράγεται ένα κρέας που εκτιμάται ιδιαιτέρως.

5.2. **Ιδιοτυπία του προϊόντος**

Τα σφάγια του προϊόντος «Carne de Salamanca» χαρακτηρίζονται από χαμηλή κατάσταση πάχυνσης στο εξωτερικό του σφαγίου και στο εσωτερικό της θωρακικής κοιλότητας.

Η υφή του κρέατος «Carne de Salamanca» είναι ελάχιστα ινώδης λόγω της μεγαλύτερης λεπτότητας των μυϊκών ινών. Το χρώμα του κρέατος είναι ιδιαίτερα έντονο και στιλπνό, μεταξύ ρόδινου και πορφυρού. Το λίπος που διεισδύει στο κρέας εμφανίζεται καλά κατανεμημένο, δεν συσσωματώνεται, έχει χρώμα από λευκό έως κίτρινο ή υπόλευκο και προσδίδει στο κρέας τα χαρακτηριστικά αρώματα και γεύσεις του.

5.3. **Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)**

Οι σημαντικότεροι παράγοντες είναι, αναμφισβήτητα, οι παραδοσιακές μέθοδοι διατροφής των ζώων – από τον μητρικό θηλασμό έως τη βόσκηση στους φυσικούς βοσκότοπους –, η διαχείριση του ζωικού κεφαλαίου στο φυσικό περιβάλλον της dehesa της Σαλαμάνκας καθώς και η βασική φυλετική συνιστώσα των ζώων, η φυλή Morucha, στοιχεία που καθιστούν δυνατή την παραγωγή προϊόντος το οποίο παρουσιάζει τα ειδικά χαρακτηριστικά που διαφοροποιούν το προϊόν «Carne de Salamanca» από όλα τα άλλα βόεια κρέατα, καθώς διακρίνεται από μεγαλύτερη λεπτότητα των μυϊκών ινών, εντονότερο και στιλπνότερο χρώμα – από ρόδινο έως πορφυρό – και λίπος καλά κατανεμημένο χωρίς να συσσωματώνεται.

Το παραδοσιακό σύστημα εκμετάλλευσης εκτατικού τύπου επέτρεψε, με την πάροδο των δεκαετιών, να επιλεγεί ένα ορισμένο είδος ζώου, απολύτως κατάλληλο για τις συνθήκες που επικρατούν στην dehesa, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— ζώα μικρού και μεσαίου μεγέθους και χαμηλού βάρους, με μεγάλη πεπτική ικανότητα για την κάλυψη των διατροφικών τους αναγκών με αραιούς και φτωχούς βοσκοτόπους,

— ζώα με καλή μυϊκή ανάπτυξη, κατάλληλα για σωματική άσκηση, με μεγάλη ευκινησία και ευκολία μετακίνησης σε μεγάλες εκτάσεις για βοσκή, δεδομένου ότι πρέπει να διανύσουν πολλά χιλιόμετρα ημερησίως για να βρουν τροφή και νερό,

— ζώα με μεγάλη ανθεκτικότητα που τους επιτρέπει να αντέχουν στις καταπονήσεις του κλίματος της γεωγραφικής περιοχής, τόσο το καλοκαίρι όσο και τον χειμώνα.

Η γενετική των εν λόγω ζώων, σε συνδυασμό με την καθημερινή άσκηση έντονης μυϊκής προσπάθειας, επιτρέπει την επίτευξη θετικής αναλογίας της μυϊκής μάζας, με μεγαλύτερη λεπτότητα των μυϊκών ινών σε σύγκριση με τη συνήθη των βοοειδών, τα οποία οδηγούν σε κρέας ελάχιστα ινώδη υφή.

Η κατάσταση πάχυνσης των σφαγίων συνδέεται με το σύστημα εκμετάλλευσης και την υψηλή ανθεκτικότητα και πρωιμότητα ανάπτυξης αυτών των ζώων. Οι συνεχείς μετακινήσεις των ζώων εμποδίζουν την υπερβολική συσσώρευση λίπους σε ορισμένες περιοχές του σώματος, πράγμα που τους επιτρέπει να μετακινούνται πιο αποτελεσματικά σε μεγάλες αποστάσεις για να τραφούν. Όταν οι πόροι είναι άφθονοι, τα ζώα μπορούν να συσσωρεύουν αποθέματα, το λίπος διεισδύει στο ενδομυϊκό επίπεδο, γεγονός που δεν μειώνει την ευκινησία τους. Όλα αυτά τα στοιχεία δημιουργούν ένα κρέας με λίπος καλά κατανεμημένο, χωρίς συσσώρευση, χρώμα που ποικίλλει από λευκό έως κίτρινο ή υπόλευκο, ανάλογα με την ηλικία κατά τη σφαγή.

Ο σεβασμός του φυσικού κύκλου της γαλουχίας, δεδομένου ότι τα ζώα απογαλακτίζονται αργότερα απ' ότι συνήθως, και το γεγονός ότι παραμένουν συνεχώς κοντά στη μητέρα τους στη dehesa, ωθούν τα μοσχάρια να συμπληρώσουν με πόρους από την dehesa την τροφή που λαμβάνουν με το θηλασμό, κυρίως με βόσκηση από τους βοσκότοπους την άνοιξη, εποχή κατά την οποία το χόρτο έχει μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε χρωστικές (χλωροφύλλη και καροτενοειδή), με αποτέλεσμα το κρέας να αποκτά το χρώμα και τη στιλπνότητα που το διακρίνουν. Οι παράγοντες αυτοί, σε συνδυασμό με το στοιχείο της φυλετικής βάσης η οποία, γενετικά, έχει πιο κόκκινο κρέας, προσδίδουν στο κρέας χρώμα με μεγαλύτερη ένταση χρώματος και στιλπνότητα, από ρόδινο έως πορφυρό.

Η εκτροφή του ζωικού κεφαλαίου βοοειδών και της κατανάλωσης του κρέατός του είναι στενά συνδεδεμένα με την περιοχή στην οποία, κατά τον 15ο αιώνα ήδη, το κρέας της Σαλαμάνκας χρησιμοποιούνταν ως μέσο πληρωμής των μισθωμάτων στον άρχοντα, λόγω της αναγνωρισιμότητάς του και της φήμης του.

Από τα μέσα του 20ού αιώνα, συχνά τα κρεοπωλεία και τα εστιατόρια της περιοχής αναρτούν με υπερηφάνεια στις προθήκες τους και αναγράφουν στους καταλόγους τους την ένδειξη «Carne de Salamanca», ώστε να γνωστοποιήσουν στους πελάτες τους ότι διαθέτουν τα καλύτερα τεμάχια κρέατος της περιοχής, που εκτιμώνται ιδιαίτερα και που ζητούν οι καταναλωτές.

Πολυάριθμα έγγραφα επιβεβαιώνουν την αναγνώριση και την προτίμηση των καταναλωτών για το κρέας της Σαλαμάνκας, όπως, για παράδειγμα, εκείνο του Luis Carandell ο οποίος, στην εισαγωγή του βιβλίου του «Vivir en Madrid» (1967), αναφέρει «Γεννήθηκα στη Βαρκελώνη το 1929 και ξαναγεννήθηκα στη Μαδρίτη το 1947… μια πόλη που έφερνε τα λαχανικά της από τη Βαλένθια, το ψάρι της από το Μπιλμπάο, το κρέας της από τη Σαλαμάνκα, το κρασί της από τη Μάντσα και τα υφάσματά της από την Καταλονία».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

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