KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) 2018/68,

8. jaanuar 2018,

millega registreeritakse kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registris nimetus [„Carne de Salamanca“ (KGT)]

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, ([1]) eriti selle artikli 52 lõiget 2,

ning arvestades järgmist:

(1) Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 50 lõike 2 punktile a avaldati *Euroopa Liidu Teatajas* Hispaania taotlus registreerida nimetus „Carne de Salamanca“ ([2]).

(2) Komisjonile ei esitatud ühtegi määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 51 kohast vastuväidet. Saksamaa ametiasutused teavitasid siiski komisjoni talitusi asjaolust, et koonddokumendis määratletud lihaliike tuleb seoses veiste klassifikatsiooniga täiendavalt selgitada. Komisjoni talituste taotlusel muutsid Hispaania ametiasutused koonddokumendi punkti 3.2 ja täpsustasid toote kirjeldust seoses lihaliikide klassifikatsiooniga.

(3) Kuna tegemist on formaalse muudatusega, ei ole vaja uuesti avaldada määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 50 lõike 2 punkti a kohast registreerimistaotlust. Muudetud koonddokument tuleb teavitamise eesmärgil siiski avaldada.

(4) Seega tuleb nimetus „Carne de Salamanca“ registreerida,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Nimetus „Carne de Salamanca“ (KGT) registreeritakse.

Esimeses lõigus osutatud nimetus määratletakse komisjoni rakendusmääruse (EL) nr 668/2014 ([3]) XI lisas esitatud klassi 1.1 „värske liha (ja rups)“ kuuluva tootena.

Artikkel 2

Muudetud koonddokument on teavitamise eesmärgil avaldatud käesoleva määruse lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.
([2]) ELT C 435, 24.12.2015, lk 12.
([3]) Komisjoni 13. juuni 2014. aasta rakendusmäärus (EL) nr 668/2014, millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) rakenduseeskirjad (ELT L 179, 19.6.2014, lk 36).

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 8. jaanuar 2018

Komisjoni nimel
presidendi eest
komisjoni liige
Phil HOGAN

LISA

KOONDDOKUMENT

Nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta (*)

„CARNE DE SALAMANCA“

EÜ nr: ES-PGI-0005-01174 – 8.11.2013

KPN () **KGT (X)**

1. NIMETUS

„Carne de Salamanca“

2. LIIKMESRIIK VÕI KOLMAS RIIK

Hispaania

3. PÕLLUMAJANDUSTOOTE VÕI TOIDU KIRJELDUS

3.1. **Toote liik**

Klass 1.1. Värske liha (ja rups)

3.2. **Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus**

Kõnealuse kaitstud geograafilise tähisega hõlmatud liha saadakse veistest, kes on sündinud *Morucha* tõugu emastest aretusloomadest ning kes võivad olla puhast tõugu või *Morucha* tõugu emasloomade ja šarolee või limusiini tõugu isasloomade ristandid. Loomad võõrutatakse kõige varem viie kuu vanuselt ning neid kasvatatakse ekstensiivsel meetodil, kasutades ära loodusressursse.

Vastavalt loomade tapaeelsele vanusele eristatakse kolme järgmist lihalooma tüüpi.

— Vasikas: loom, kelle tapavanus on kuni 8–12 kuud, kategooria Z;

— mullikas: loom, kelle tapavanus on kuni 12–24 kuud, kategooriad A ja E;

— noorveis: loom, kelle tapavanus on kuni 24–48 kuud, kategooriad B ja E.

Liha minimaalne laagerdumisaeg alates looma tapmise päevast on vasikate puhul kaks päeva, mullikate puhul neli päeva ja noorveiste puhul kuus päeva.

Rümba lihakusklassid on U, R ja O.

Rümba miinimumkaal vastavalt loomade klassile on:

— vasikate puhul 140 kg;

— mullikate puhul 200 kg;

— noorveiste puhul 280 kg.

Rümba välispinna ja rinnaõõne rasvasusaste on kõigi kategooriate puhul 2 (õhuke rasvakiht).

24 tundi pärast looma tapmist peab liha pH, mida mõõdetakse rümba pikimas seljalihases, olema 6 või alla selle.

(*) ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta.

Kaitstud geograafilise tähisega värske liha omadused pärast looma tapmist, tükeldamist ja liha laagerdumist on järgmised.

— Vasikas: liha on läikiv, selle värvus varieerub roosast helepunaseni, rasv on valge värvusega ning liha on puudutamisel sitke;

— mullikas: liha on läikiv, selle värvus varieerub helepunasest kirsipunaseni, rasv on kollaka või kreemja värvusega ning liha on puudutamisel sitke;

— noorveis: liha on läikiv, selle värvus varieerub tumedast kirsipunasest purpurpunaseni, rasv on kreemja või kollaka värvusega ning liha on puudutamisel sitke.

3.3. **Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)**

—

3.4. **Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)**

Kuna emasloomi peetakse vabas õhus, siis saavad nad oma sööda aasta ringi rohumaadelt ja rohumaa (*dehesa*) kõrrepõldudelt, ning kui looduslikku sööta napib, täiendatakse seda põllumajandusettevõttes leiduva heina ja põhuga.

Kevaditi söövad loomad rohumaadel lokkavat rohtu, millest osa niidetakse ja pannakse tallele. Suviti viiakse loomad põllumajandusettevõtete maadelt läbi voolavate jõgede või ojade kallastele või kõrrepõldudele, kust on hein või viljasaak juba koristatud.

Sügise saabudes, kui rohi on uuesti kasvanud, viiakse loomad taas rohumaadele ning sõltuvalt sealsest rohukasvust täiendatakse loomade sööta kevadel niidetud heinaga.

Aasta lõpus, kui rohumaad on enam-vähem lagedaks söödud, saavad oluliseks loomasöödaks tammetõrud. Tõrud on küll oluline, kuid loomade jaoks ebapiisav sööt. Seega tuleb sööta täiendada kevadel niidetud heinaga või põllumajandusettevõtte enda maadelt saadud söödataimede ja põhuga.

Vasikad on ammlehmade juures karjamaal viis kuni kuus kuud kestva imetamisperioodi jooksul. Emasloomade piimal põhinevat sööta hakatakse varakult täiendama sama rohumaasöödaga, mida saavad ammlehmad. Pärast võõrutamist nuumatakse vasikaid kuni tapmiseni heina, söödataimede ja muu põllumajandusettevõttest pärineva söödaga ning loodusliku teraviljasöödaga.

Perioodidel, mil sööta ebasoodsate ilmastikuolude tõttu napib, või nuumaperioodil võib loomadele lisasöödana anda üksnes geograafilisest piirkonnast pärit sööta ja heina ning taimset sööta, mille põhikomponent on teravili (vähemalt 60 % koguselisest koostisest), koguses, mis ei ületa 50 % aastasest kuivsööda kogusest. Selgesõnaliselt on keelatud selliste toodete kasutamine, mis võiksid mõjutada loomade normaalset kasvu- ja arengurütmi.

3.5. **Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas**

Määratletud geograafilises piirkonnas toimub kaitstud geograafilise tähisega hõlmatud loomade sünd, kasvatamine ja söötmine kuni nende tapmiseni.

3.6. **Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab**

Toodet võib turustada portsjonitena, fileerituna, tükeldatuna või hakklihana tingimusel, et nimetatud töötluse teevad käitlejad, keda kontrollitakse kaitstud geograafilise tähise nõuetekohase kasutamise osas.

3.7. **Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab**

Rümbad märgistatakse tapamajas kustutamatute või ühekordselt kasutatavate märgistega, mis kinnitatakse poolrümpade siseküljele viisil, mis võimaldab rümba veerandikke nende eraldamise korral täielikult identifitseerida.

Kaitstud geograafilise tähisega liha ning portsjoneid, fileesid, lihatükke või hakkliha sisaldavad pakendid peavad olema varustatud nummerdatud märgisega, millel on vähemalt sõnad „Kaitstud geograafiline tähis“ ja „Carne de Salamanca“.

Kui toode on saadud üksnes *Morucha* tõugu loomadelt, võib märgisele lisada ka sõnad „Raza Morucha“.

4. GEOGRAAFILISE PIIRKONNA TÄPNE MÄÄRATLUS

Salamanca provints.

5. SEOS GEOGRAAFILISE PIIRKONNAGA

5.1. **Geograafilise piirkonna eripära**

Toote „Carne de Salamanca“ jaoks sobivate veiste kasvatamine on tihedalt seotud konkreetse geograafilise keskkonna – rohumaaga (*dehesa*), millel on suur ökoloogiline väärtus ja kus kasvavad iilekstammed.

Tänu pikkade külmade talvede, pikemalt kestva külmaperioodi ning palavate ja kuivade suvedega kontinentaalsele kliimale, millele on iseloomulik temperatuuri ja sademete hulga suur kõikumine sügisel ja talvel, on rohumaad liigirikkad kooslused, millele on tunnuslikud igihaljaste nahkjate lehtedega iilekstammed ning tihe ja lopsakas alusmets. Rohumaadel leidub vahemerelisi puhmastikke, mis kasvavad iileks- ja korgitammede ning harilike tammede ja tinditammede läheduses, samuti muude liikide, peamiselt kiviroosiku, leetpõõsa, kuldkannu ja astelherne puhmastikke. Samuti leidub heintaimede ja liblikõieliste üheaastaseid liike. Kõik need rohumaataimed on lihaveiste sööda peamine looduslik allikas.

Karjapidajad kasvatavad loomi selles keskkonnas traditsioonilisel viisil, milles lähtutakse loomade kohanemisest rohumaadel leiduva söödaga ja nende aasta ringi vabas õhus pidamisest. Loomad ei vaja spetsiaalseid loomapidamishooneid, vaid elavad pidevalt vabas õhus, kus nende ainsaks varjualuseks on iilekstammed. Selline karjapidamisviis lähtub looduslikest tsüklitest, vasikad sünnivad karjamaal kõrvalise abita ja jäävad emasloomade juurde viieks kuni seitsmeks kuuks, toitudes ammlehmapiimast ja karjamaarohust.

Lihaveised jagavad karjamaid hobuste, härjavõitluses kasutatavate härgade ja Ibeeria sigadega, keda karjatavad tavaliselt hobustel ratsutavad ratsakarjused, kes hoolitsevad loomade eest viisil, mis aitab rohumaid paremini kasutada ja neid säilitada. Ratsakarjuste tähtsust ja erilisust on tunnustatud ja neile on Salamancas püstitatud skulptor Venancio Blanco loodud mälestussammas, mis asub ühel tähtsamal linnaväljakul.

Sajandite jooksul rohumaadel toiminud loodusliku valiku käigus on välja arenenud veised, kes on kohanenud karmide loodustingimustega ja suudavad end rohumaal ära toita. Karja emasloomadel on välja arenenud tugev emainstinkt, mille abil nad kaitsevad oma vasikaid huntide ja rebaste rünnakute eest, ning nad on piisavalt tugevad kõnealuse karjatamisviisi jaoks. Nimetatud positiivsed omadused on olemas *Morucha* tõugu loomadel ja selle tõu ristanditel. Toode „Carne de Salamanca“ põhineb just *Morucha* tõul, mis kujunes välja Salamanca piirkonna rohumaadel. Vanasti kasutati nimetatud tõugu loomi seal piirkonnas tööloomana põllutöödel ja kohalikel härjavõitlustel, kuid ka lihaloomana. Aja jooksul aga said *Morucha* tõugu veistest eriliselt sobivad lihaloomad, eelkõige tänu emasloomade aretusomadustele. Möödunud sajandi keskpaigas toodi sisse uued loomatõud, näiteks šarolee ja limusiin, keda peeti samasugustes tingimustes, ning aja jooksul on just *Morucha* ja nimetatud tõugude ristandid rohumaade ökosüsteemiga väga hästi kohanenud. Nad suudavad ära kasutada piirkonna taimeressursse ja nendelt saab kõrgelt hinnatud liha.

5.2. **Toote eripära**

„Carne de Salamanca“ rümpadele on iseloomulik õhuke rasvakiht rümba välispinnal ja rinnaõõne siseküljel.

Toote „Carne de Salamanca“ tekstuur on pisut kiuline, kuna loomade lihaskiud on peenikesed. Liha on tugeva värvusega, mis varieerub roosast purpurpunaseni. Lihasisene marmorjas rasv on ühtlaselt jaotunud ega ole suurtes kogustes ladestunud. Lihale iseloomulikku maitset ja lõhna andva rasva värvus varieerub valgest kollase või kreemjani.

5.3. **Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel**

Kõige olulisemateks teguriteks on kahtlemata traditsiooniline söötmismeetod, mis hõlmab emasloomade piima ja looduslikku rohusööta, loomade karjatamine Salamanca piirkonna looduslikel rohumaadel ja *Morucha* tõu omadused. Just tänu nendele teguritele on võimalik saada toode, mille erilised omadused eristavad seda muust veiselihast, kuna selle lihaskiud on peenikesemad, läige ja värvus, mis varieerub roosast purpurpunaseni, on tugevamad ning lihasisene rasv on ühtlaselt jaotunud ega ladestu suurtes kogustes.

Tänu traditsioonilisele ekstensiivsele karjakasvatusviisile on aastakümnete jooksul välja arenenud veised, kes on täiuslikult kohanenud eluga rohumaadel ja kelle iseloomulikud omadused on järgmised:

— väike kuni keskmine kasv ja väike kaal, hea ainevahetus, mis aitab söödavajaduse rahuldada ka juhul, kui rohtu ei ole väga palju;

— hästi arenenud lihased, mis võimaldavad füüsilist pingutust ning tagavad hea ja kerge liikuvuse ulatuslikel aladel, kuna sööda ja vee leidmiseks peavad loomad päevas läbima mitmeid kilomeetreid;

— suur vastupidavus, mis võimaldab elada piirkonna karmides kliimatingimustes nii suvel kui ka talvel.

Tänu kõnealust tüüpi veiste geenide ja igapäevase intensiivse lihastöö koosmõjule on loomade lihasmass peenekiulisem kui veistel tavaliselt ning selle tulemusel ei ole nende liha väga kiuline.

Rümpade rasvasusklass on seotud karjatamisviisiga ning loomade sitkuse ja kiire arenguga. Asjaolu, et loomad on pidevas liikumises, takistab rasva üleliigset ladestumist kindlatesse piirkondadesse ja sel viisil suudavad nad paremini läbida pikki vahemaid, et toitu leida. Perioodidel, mil sööta on külluses, suudavad loomad koguda lihasmassi koguneva rasva varusid, kuid see ei muuda neid vähem liikuvaks. Tänu sellele on rasv veistelt saadavas lihas ühtlaselt jaotunud ega ladestu suurtes kogustes ning sõltuvalt looma tapavanusest varieerub selle värvus valgest kollase või kreemjani.

Järgitakse loomulikku imetamisperioodi, st vasikad võõrutatakse tavapärasest hiljem, ja nad jäävad emasloomade juurde rohumaale. Sellest tulenevalt hakkavad vasikad emasloomade piima kõrval sööma ka rohumaal leiduvat, peamiselt kevadist rohtu, mis sisaldab suuremas koguses pigmente (klorofülli ja karotenoide), ning see annab lihale iseloomuliku värvuse ja läike. Tänu sellele ja asjaolule, et tõule on geneetiliselt omane tavapärasest punasem liha, on veiste liha väga läikiv ja selle tugev värvus varieerub roosast purpurpunaseni.

Veiste kasvatamine ja nende liha tarbimine on tihedalt seotud kõnealuse piirkonnaga. Salamanca liha kasutati juba 15. sajandil selle kuulsuse ja hea maine tõttu feodaalidele andami maksmiseks.

Alates 20. sajandi keskpaigast on tavaline, et lihamüüjad ja restoranid tõstavad oma vitriinidel ja menüüdes uhkusega esile toodet „Carne de Salamanca“, et näidata oma klientidele, et nad pakuvad piirkonna parimat liha, mida tarbijad kõrgelt hindavad ja tarbida soovivad.

Leidub arvukalt kirjalikke tõendeid selle kohta, et „Carne de Salamanca“ on tarbijate seas tuntud ja eelistatud. Näiteks kirjutab Luis Carandell oma raamatu „Vivir en Madrid“ (1967) sissejuhatuses: „Sündisin Barcelonas 1929. aastal ja sündisin uuesti Madridis 1947. aastal ... See oli linn, kuhu toodi köögivilju Valenciast, kala Bilbaost, liha Salamancast, veini La Manchast ja kangaid Katalooniast“.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

[Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7]

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