KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) 2018/68,

annettu 8 päivänä tammikuuta 2018,

nimityksen kirjaamisesta suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin (”Carne de Salamanca” (SMM))

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) ja erityisesti sen 52 artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Espanjan hakemus nimityksen ”Carne de Salamanca” rekisteröimiseksi julkaistiin *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* ([2]) asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukaisesti.

(2) Komissiolle ei ole toimitettu vastaväitteitä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan mukaisesti. Komission yksiköt ovat kuitenkin saaneet Saksan viranomaisilta tiedon, jonka mukaan yhtenäisessä asiakirjassa esitetty lihatyyppien kuvaus edellyttää naudanlihan laatuluokitusta koskevia lisäselvennyksiä. Espanjan viranomaiset ovat komission yksiköiden pyynnöstä muuttaneet yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaa ja tarkentaneet tuotteen kuvausta lihatyyppien osalta.

(3) Koska kyseessä on muodollinen muutos, rekisteröintihakemusta ei ole tarpeen julkaista uudelleen asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitetulla tavalla. Muutettu yhtenäinen asiakirja olisi kuitenkin julkaistava tiedoksi.

(4) Sen vuoksi nimitys ”Carne de Salamanca” (SMM) olisi rekisteröitävä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Rekisteröidään nimitys ”Carne de Salamanca” (SMM).

Ensimmäisessä kohdassa tarkoitettu nimitys liittyy komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 668/2014 ([3]) liitteessä XI mainitun luokan 1.1 ”Tuore liha (ja muut eläimenosat)” tuotteeseen.

2 artikla

Muutettu yhtenäinen asiakirja julkaistaan tiedoksi tämän asetuksen liitteessä.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) EUVL C 435, 24.12.2015, s. 12.
([3]) Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 668/2014, annettu 13 päivänä kesäkuuta 2014, maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 soveltamissäännöistä (EUVL L 179, 19.6.2014, s. 36).

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 8 päivänä tammikuuta 2018.

Komission puolesta,
puheenjohtajan nimissä
Phil HOGAN
Komission jäsen

LIITE

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 (*)

”CARNE DE SALAMANCA”

EY-nro: ES-PGI-0005-01174 –8.11.2013

SAN ( ) **SMM (X)**

1. NIMI

”Carne de Salamanca”

2. JÄSENVALTIO TAI KOLMAS MAA

Espanja

3. MAATALOUSTUOTTEEN TAI ELINTARVIKKEEN KUVAUS

3.1 **Tuotelaji**

Luokka 1.1. Tuore liha (ja muut eläimenosat)

3.2 **Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta**

Nautakarja, josta saadaan tällä suojatulla maantieteellisellä merkinnällä suojattua lihaa, koostuu puhdasrotuisista morucharotuun kuuluvista naaraspuolisista jalostuseläimistä suoraan polveutuvista tai niiden ja charolais- tai limousinrotuihin kuuluvien sonnien välisistä risteytyksistä peräisin olevista eläimistä, jotka on vierotettu vähintään viiden kuukauden ikäisinä ja kasvatettu luonnonvaroja hyödyntävien laajaperäisten menetelmien ja käytäntöjen mukaan.

Teurasiän mukaan voidaan erottaa seuraavat tyypit:

— vasikat: vähintään 8 mutta enintään 12 kuukauden ikäisinä teurastettavat eläimet, luokka Z

— nuoret teuraseläimet (”añojo”): vähintään 12 mutta enintään 24 kuukauden ikäisinä teurastettavat eläimet, luokat A ja E

— nuoret sonnit ja hiehot: vähintään 24 mutta enintään 48 kuukauden ikäisinä teurastettavat eläimet, luokat B ja E.

Lihan vähimmäisriiputusaika teurastuspäivän jälkeen on vasikoilla 2 päivää, nuorilla teuraseläimillä 4 päivää ja nuorilla sonneilla ja hiehoilla 6 päivää.

Ruhojen lihakkuusluokat ovat U, R ja O.

Ruhon vähimmäispaino vaihtelee tyypin mukaan seuraavasti:

— vasikat: 140 kg

— nuoret teuraseläimet: 200 kg

— nuoret sonnit ja hiehot: 280 kg

Ulkoisen rasvan paksuuden ruhon pinnassa ja rintaontelon sisäpinnassa on aina vastattava rasvaisuusluokkaa 2 (ohut).

Lihan pH-arvo 24 tunnin kuluttua teurastuksesta longissimus dorsi -lihaksen keskikohdasta mitattuna on enintään 6.

(*) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetulla asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

Tuoreen suojatun lihan ominaisuudet teurastuksen ja siistimisen jälkeen ovat seuraavat:

— vasikat: lihan väri vaihtelee laajasti vaaleanpunaisesta kirkkaanpunaiseen, lihan pinta on kiiltävä, rasva on väriltään valkoista, ja liha tuntuu kosketettaessa kiinteältä

— nuoret teuraseläimet (”añojo”): lihan väri vaihtelee kirkkaanpunaisesta kirsikanpunaiseen, lihan pinta on kiiltävä, rasva on väriltään valkoisesta vaalean kellertävään, ja liha tuntuu kosketettaessa kiinteältä

— nuoret sonnit ja hiehot: lihan voimakas väri vaihtelee kirsikanpunaisesta purppuranpunaiseen, lihan pinta on kiiltävä, rasva on väriltään kellertävästä kermanväriseen, ja liha tuntuu kosketettaessa kiinteältä.

3.3 **Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):**

—

3.4 **Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)**

Koska emolehmät eivät ole navetassa, niiden perusravinto koostuu koko vuoden ajan laiduntamiseen ja sänkipeltojen tarjoamaan rehuun, joita täydennetään luonnon rehuvarojen huvetessa tilalta saadulla kuivatulla heinällä ja oljella.

Keväisin tarjolla on runsaasti laidunrehua, josta osa korjataan talteen ja varastoidaan. Kesäisin eläimet siirtyvät tilojen halki virtaavien jokien ja purojen läheisyyteen tai laiduntavat rehu- ja viljelykasvisadon korjaamisen jälkeen jääneillä sänkipelloilla.

Syksyn tullessa eläimet alkavat jälleen nauttia uusiutunutta laidunkasvillisuutta, jota täydennetään tarpeen mukaan keväällä korjatulla ruoholla ja kuivatulla heinällä.

Vuoden lopussa laidunten lähes ehtyessä tammenterhot ovat tärkeä osa eläinten ravintoa, mutta koska niitä ei ole tarjolla tarpeeksi, lisäravintona käytetään keväällä korjattua laidunruohoa tai tilalta saatua heinää ja olkea.

Vasikat viettävät emojensa kanssa laitumella 5–7 kuukautta nauttien tänä aikana emonmaitoa, mutta alkavat pian täydentää maitoon perustuvaa ruokavaliotaan emojen kanssa jakamallaan laidunrehulla. Vierotuksen jälkeen alkaa teurastukseen asti kestävä lihotusruokinta tilalta peräisin olevalla heinällä, rehulla jne. sekä luonnollisella viljapohjaisella ravinnolla.

Ravinnon käydessä vähiin epäsuotuisten ilmasto-olojen vuoksi sekä lihotusvaiheen aikana eläimille voidaan antaa täydennysruokintana yksinomaan maantieteelliseltä alueelta peräisin olevaa rehua ja heinää sekä pääasiassa (vähintään 60-prosenttisesti) viljapohjaista kasviperäistä rehua siten, että määrä on enintään 50 prosenttia vuotuisesta kuiva-aineannoksesta. Eläinten normaaliin kasvuvauhtiin ja kehittymiseen vaikuttavien aineiden käyttö on nimenomaisesti kiellettyä.

3.5 **Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella**

Maantieteellisellä merkinnällä suojatut eläimet syntyvät ja ne kasvatetaan ja lihotetaan teurastukseen asti yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.6 **Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt**

Tuote voidaan tarjota annoksina (fileiksi tai paloiksi leikattuna taikka jauhettuna), edellyttäen että toimenpiteistä vastaavat toimijat, joiden osalta valvotaan suojatun nimen asianmukaista käyttöä.

3.7 **Merkintöjä koskevat erityiset säännöt**

Ruhoihin tehdään teurastamossa lähtemätön merkintä tai merkintä tehdään pohjalle, jota ei voida käyttää uudelleen, molempien puoliruhojen sisäpuolelle siten, että kaikki neljännesruhot ovat täysin tunnistettavissa sen jälkeen, kun ne on leikattu erilleen.

Suojatusta lihasta leikatut palat ja annospakkaukset toimitetaan eteenpäin varustettuina numeroidulla etiketillä, jossa on vähintään maininnat ”Indicación Geográfica Protegida” (suojattu maantieteellinen merkintä) ja ”Carne de Salamanca”.

Jos tuote on saatu yksinomaan morucharotuun kuuluvista eläimistä, etikettiin voidaan lisätä sitä koskeva maininta ”Raza Morucha”.

4. MAANTIETEELLISEN ALUEEN TARKKA RAJAUS

Salamancan maakunta.

5. YHTEYS MAANTIETEELLISEEN ALKUPERÄÄN

5.1 **Maantieteellisen alueen erityisyys**

”Carne de Salamanca” -lihan tuotantoon soveltuvan nautakarjan kasvatus ja tuotanto on tiiviisti yhteydessä laidunmaan erityiseen maantieteelliseen ympäristöön, jonka ekologinen arvo on suuri ja jolla kasvaa rautatammea.

Mannerilmasto (pitkät ja kylmät talvet pitkään jatkuvine pakkaskausineen, kuivat ja kuumat kesät suurine lämpötilanvaihteluineen sekä syksyyn ja talveen ajoittuvat kausittaiset sateet) on saanut aikaan laidunmaan runsaslajisen kasvillisuuden, jonka erityispiirteitä ovat ikivihreä, sitkeä rautatammi ja pensasmainen aluskasvillisuus. Laidunmaalla kasvaa välimerellistä macchia-pensaikkoa, rauta- ja korkkitammea, metsätammea, quejico-lajin tammea ja muita macchia-maaston tyypillisiä lajeja, etenkin kistusta, genistaa, päivännoutoa ja piikkihernettä. Lisäksi siellä esiintyy yksivuotisia heinä- ja palkokasveja. Laidunmaan kasvillisuus tarjoaa nautakarjalle runsaasti luonnollista ravintoa.

Tässä ympäristössä käytetylle tuotantomenetelmälle on ominaista kasvattajien perinteinen tapa hyödyntää karjan ympärivuotista sopeutumista laidunmaan tarjoamiin resursseihin, ilman että eläimet täytyy välillä viedä navettaan. Jatkuvasti säänvaihteluille alttiina olevat eläimet eivät vaadi minkäänlaista erityissuojaa tammien tarjoamaa suojaa lukuun ottamatta. Niinpä kasvatusjärjestelmäkin noudattaa luonnon kiertokulkua; vasikat syntyvät ulkosalla ilman ulkopuolista apua ja viettävät emonsa kanssa viidestä seitsemään kuukautta imien emonmaitoa ja nauttien laitumelta saamaansa rehua.

Nautakarja elää yhteisessä ympäristössä hevosten, taisteluhärkien ja iberiansikojen kanssa, ja usein ratsailla liikkuva karjapaimen (vaquiero charro) huolehtii kaikista näistä eläimistä siirtäen niitä paikasta toiseen laidunmaan resurssien hyödyntämiseksi ja hoitamiseksi mahdollisimman tehokkaasti. Näiden karjapaimenten merkitys ja ainutlaatuisuus on tunnustettu myös Salamancan kaupungissa, jonka eräälle tärkeimmistä aukioista on pystytetty heille omistettu Venancio Blancon suunnittelema patsas.

Vuosisatojen myötä alueella on luonnollisen valinnan tuloksena syntynyt nautakarja, joka on sopeutunut vaikeisiin luonnonolosuhteisiin ja laiduntamiseen paikallisessa ympäristössä, jolle on kehittynyt erittäin voimakas emonvaisto puolustaa vasikoita susien ja kettujen hyökkäyksiä vastaan ja joka on tarpeeksi vastustuskykyinen menestyäkseen tällaisessa kasvatusjärjestelmässä. Morucharodulla ja sen risteytyksillä on nämä hyvät ominaisuudet. Morucharotu muodostaa ”Carne de Salamanca” -lihan tuotannon perustan. Rotu kehittyi Salamancan laidunalueilla, joilla sitä käytettiin aikoinaan vetojuhtana maataloustöissä ja härkätaisteluissa; sillä oli toki merkitystä myös lihantuotannon kannalta. Vähitellen rotu kehittyi kuitenkin erittäin hyvin lihantuotantoon soveltuvaksi etenkin emonvaistonsa ja kasvatusominaisuuksiensa ansiosta. Viime vuosisadan puolivälissä alueelle tuotiin uusia rotuja, kuten charolais ja limousin, joita kasvatettiin vastaavanlaisissa olosuhteissa, ja vuosien mittaan morucha-rotuiset eläimet ja niiden risteytyksistä charolais- tai limousinrotujen kanssa peräisin olevat eläimet osoittautuivat soveltuvan täydellisesti laidunalueen ekosysteemiin. Ne pystyvät hyödyntämään alueen kasvillisuuden tarjoamia resursseja ja tuottavat suuresti arvostettua lihaa.

5.2 **Tuotteen erityisyys**

Ruhoille, joista ”Carne de Salamanca” -liha saadaan, on ominaista hyvin ohut rasvakerros ruhon pinnassa ja rintaontelon sisäpinnassa.

Lihaskudos on rakenteeltaan tavallista hienosyisempää. Lihan väri on erittäin voimakas ja kiiltävä ja vaihtelee ruusunpunaisesta purppuranpunaiseen. Lihaskudoksen sisältämä rasva on tasaisesti jakautunutta ja vailla erityisiä rasvakertymiä, väriltään valkoisesta keltaiseen tai kermanväriseen, ja se antaa lihalle sille ominaisen maun ja aromin.

5.3 **Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)**

Tärkeimmät tekijät ovat ilman muuta perinteiset ruokintamenetelmät emonmaidosta luonnonlaiduntamiseen, karjan kasvatus Salamancan laidunalueen luonnollisessa ympäristössä ja morucharodun erityispiirteet. Kaikkien näiden tekijöiden ansiosta syntyy laatuominaisuuksiltaan erityinen tuote, joka eroaa muusta naudanlihasta hienosyisemmän lihaskudoksen, kiiltävämmän ja väriltään voimakkaamman, ruusunpunaisesta purppuranpunaiseen vaihtelevan lihan ja tasaisesti ilman erityisiä kertymiä jakautuneen rasvan perusteella.

Perinteisen laajaperäisen kasvatusmenetelmän tuloksena on vuosikymmenten kuluessa valikoitunut laidunalueen oloihin täydellisesti sopeutunut eläinkanta, jonka erityispiirteitä ovat

— pieni tai keskisuuri koko ja vähäinen paino sekä tehokas ruuansulatuskyky, jonka ansiosta eläimet pystyvät täyttämään ravinnontarpeensa laiduntamalla niukassakin laidunympäristössä,

— hyvin kehittynyt fyysiseen toimintaan soveltuva lihaksisto, jonka ansiosta eläimet pystyvät liikkumaan ketterästi ja vaivattomasti laajoilla laidunalueilla ja kulkemaan päivittäin useita kilometrejä löytääkseen ravintoa ja vettä,

— rodun sitkeys, jonka ansiosta eläimet kestävät hyvin maantieteellisen alueen äärimmäisiä ilmasto-oloja niin kesällä kuin talvellakin.

Näiden eläinten geneettiset ominaisuudet yhdessä niiden päivittäisen liikkumisen kanssa vaikuttavat positiivisesti lihaskudokseen, joka on hienosyisempää kuin tavanomaisella nautakarjalla.

Ruhojen rasvaisuusluokka liittyy kasvatusjärjestelmään ja maatiaisrodun eläinten sitkeyteen ja nopeaan kehittymiseen. Eläinten jatkuva liikkuminen estää liiallisen rasvan kerääntymisen tiettyihin ruhon osiin, joten ne pystyvät kulkemaan tehokkaammin pitkiä matkoja etsimässä ravintoa. Kun rehua on saatavissa runsaasti, eläimet voivat kerätä vararavintoa, josta rasva siirtyy lihaskudokseen vaikuttamatta haitallisesti liikkumiseen. Kaikki nämä seikat saavat aikaan lihan, jossa rasva on jakautunut tasaisesti muodostamatta erityisiä kertymiä, ja rasvan väri vaihtelee teurasiästä riippuen valkoisesta keltaiseen tai kermanväriseen.

Luonnollisen maitoruokintarytmin noudattaminen, koska vasikat vieroitetaan tavanomaista vanhempina ja ne ovat jatkuvasti laitumella emojensa kanssa, saa aikaan sen, että vasikat alkavat täydentää emonmaitoon perustuvaa ruokavaliotaan laidunalueen tarjoamalla rehulla erityisesti keväällä, kun laidunrehu sisältää runsaasti väriaineita (klorofylli ja karotenoidit); näin liha saa sille ominaisen värin ja kiiltävyyden. Nämä tekijät yhdessä sen kanssa, että rodun geneettisistä ominaisuuksista johtuen liha on punaisempaa, vaikuttavat lihan ruusunpunaisesta purppuranpunaiseen vaihtelevan värin voimakkuuteen ja kiiltoon.

Nautakarjan kasvatus ja naudanlihan kulutus ovat läheisessä yhteydessä tähän alueeseen, jolla ”Carne de Salamanca” -lihaa käytettiin jo 1400-luvulla sen maineen ja arvostuksen vuoksi feodaalitalouden maksuvälineenä.

Alueen lihakaupat ja ravintolat ovat usein 1900-luvun puolivälistä alkaen esitelleet ylpeinä näyteikkunoissaan ja ruokalistoillaan ”Carne de Salamanca” -lihaa osoittaakseen asiakkailleen, että niissä on tarjolla alueen parasta lihaa, jolla on suuri arvostus ja kysyntä kuluttajien keskuudessa.

Siitä kertovat myös monet asiakirjatodisteet, esimerkiksi Luis Carandell, joka mainitsee vuonna 1967 ilmestyneen teoksensa Vivir en Madrid johdanto-osassa seuraavaa: ”Synnyin Barcelonassa vuonna 1929 ja uudelleen vuonna 1947 Madridissa […], kaupungissa, jonne vihannekset tuotiin Valenciasta, kala Bilbaosta, liha Salamancasta, viini La Manchasta ja kankaat Kataloniasta”.

Eritelmän julkaisutiedot

[Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta]

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