RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2018/68 DE LA COMMISSION

du 8 janvier 2018

enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [«Carne de Salamanca» (IGP)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ([1]), et notamment son article 52, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012, la demande d'enregistrement de la dénomination «Carne de Salamanca» déposée par l'Espagne, a été publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* ([2]).

(2) Aucune déclaration d'opposition, conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012, n'a été notifiée à la Commission; toutefois, les services de la Commission ont été informés par les autorités allemandes que les types de viandes définis dans le document unique, nécessitaient des éclaircissements complémentaires concernant le classement des bovins. Après demande des services de la Commission, les autorités espagnoles ont modifié le point 3.2 du document unique et précisé la description du produit concernant les types de viandes.

(3) Cette modification ayant un caractère formel, il n'est pas nécessaire de procéder à une nouvelle publication de la demande d'enregistrement au sens de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012; toutefois il apparaît que le document unique modifié doit être publié à des fins d'information.

(4) En conséquence, la dénomination «Carne de Salamanca» doit être enregistrée,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La dénomination «Carne de Salamanca» (IGP) est enregistrée.

La dénomination visée au premier alinéa identifie un produit de la classe 1.1. Viande (et abats) frais de l'annexe XI du règlement d'exécution (UE) nº 668/2014 de la Commission ([3]).

Article 2

Le document unique modifié est publié pour information en annexe du present règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

([1]) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.
([2]) JO C 435 du 24.12.2015, p. 12.
([3]) Règlement d'exécution (UE) nº 668/2014 de la Commission du 13 juin 2014 portant modalités d'application du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 179 du 19.6.2014, p. 36).

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 8 janvier 2018.

Par la Commission,
au nom du président,
Phil HOGAN
Membre de la Commission

ANNEXE

DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (*)

«CARNE DE SALAMANCA»

Nº CE: ES-PGI-0005-01174 — 8.11.2013

AOP ( ) IGP (X)

1. DÉNOMINATION

«Carne de Salamanca»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

Espagne

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. **Type de produit**

Classe 1.1. Viande et abats frais

3.2. **Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

Le cheptel bovin apte à fournir la viande protégée par l'indication géographique protégée «Carne de Salamanca» est constitué d'animaux obtenus en lignée pure à partir de femelles reproductrices de la race *morucha* ou issus du croisement de femelles reproductrices de la race *morucha* avec des taureaux des races charolaise et limousine, sevrés à un âge minimal de 5 mois et élevés selon les techniques et pratiques d'utilisation des ressources naturelles en régime extensif.

En fonction de l'âge des animaux au moment de l'abattage, on distingue les types suivants:

— veau: animal destiné à l'abattage à un âge supérieur ou égal à 8 mois, mais inférieur à 12 mois, catégorie Z,

— jeune bovin de boucherie («añojo»): animal destiné à l'abattage à un âge supérieur ou égal à 12 mois et pouvant aller jusqu'à 24 mois, catégories A et E,

— taurillon ou génisse: animal destiné à l'abattage à un âge supérieur à 24 mois et pouvant aller jusqu'à 48 mois, catégories B et E.

La période minimale de maturation de la viande, à compter du jour de l'abattage, est de 2 jours pour la viande de veau, de 4 jours pour celle de jeune bovin de boucherie («añojo») et de 6 jours pour celle de taurillon ou de génisse.

La conformation des carcasses relève des classes U, R et O.

Le poids minimal de la carcasse varie en fonction la catégorie des animaux:

— 140 kg pour le veau,

— 200 kg pour le jeune bovin de boucherie («añojo»),

— 280 kg pour le taurillon ou la génisse.

L'état d'engraissement à l'extérieur de la carcasse et sur la face interne de la cage thoracique est dans tous les cas celui correspondant à la classe 2 (légère couverture).

24 heures après l'abattage, le pH de la viande, mesuré au niveau du muscle long dorsal de la carcasse, doit être inférieur ou égal à 6.

(*) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) nº 1151/2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Les caractéristiques de la viande fraîche protégée, après l'abattage et le travail, sont les suivantes:

— veau: la viande est d'une couleur variable, couvrant toute la gamme du rose au rouge clair, avec une surface brillante, un gras de couleur blanche, et ferme au toucher,

— jeune bovin de boucherie («añojo»): la viande est d'une couleur allant du rouge clair au rouge cerise, avec une surface brillante, un gras de couleur blanche à jaunâtre clair, et ferme au toucher,

— taurillon ou génisse: la viande est d'une couleur intense, entre rouge cerise et rouge pourpre, avec une surface brillante, un gras jaunâtre ou crème, et ferme au toucher.

3.3. **Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

—

3.4. **Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)**

Étant donné que les mères ne rentrent pas à l'étable, leur système d'alimentation repose, tout au long de l'année, sur l'exploitation des pâturages et des chaumes de la *dehesa*, complétés par du foin et de la paille provenant de l'exploitation même, lorsque les ressources naturelles se font plus rares.

Au printemps, elles paissent sur les abondants pâturages et le fourrage d'une partie de ces pâturages est récolté et stocké. En été, les animaux se déplacent vers les zones proches des différents cours d'eau et petites rivières qui traversent les exploitations ou s'alimentent des chaumes provenant des fourrages et des récoltes.

Avec l'arrivée de l'automne et le renouveau des pâturages, les animaux recommencent à se nourrir sur ceux-ci, et en fonction de leur abondance, leur alimentation est complétée par de l'herbe ou du foin récoltés au printemps.

À la fin de l'année, lorsque les pâturages sont pratiquement épuisés, les glands constituent une ressource importante pour les animaux mais elle n'est pas suffisante et leur alimentation doit être complétée par le fourrage stocké au printemps ou par le foin et la paille provenant de l'exploitation.

Les veaux restent avec leurs mères dans les champs entre cinq et sept mois au cours desquels ils sont allaités naturellement, et commencent tôt à compléter leur régime lacté avec les aliments qu'ils partagent avec leur mère dans le pré. Lorsqu'ils sont sevrés, ils sont soumis à un processus d'engraissement avec du foin, du fourrage, etc., provenant de l'exploitation même ainsi qu'avec des aliments naturels à base de céréales, jusqu'au moment de l'abattage.

Pendant les périodes de pénurie d'aliment du fait des conditions climatiques défavorables et pendant la phase d'engraissement, il est possible de leur donner des rations d'entretien comme du fourrage et du foin provenant exclusivement de l'aire géographique et des aliments d'origine végétale, composés majoritairement de céréales (60 % au moins de la composition quantitative) et n'excédant pas 50 % de la matière sèche annuelle. Le recours à des produits susceptibles d'interférer dans le rythme normal de croissance et de développement des animaux est expressément interdit.

3.5. **Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

La naissance, l'élevage et l'engraissement des animaux protégés par la dénomination, jusqu'au moment de leur abattage, doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.6. **Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.**

Le produit peut se présenter en portions (filets, morceaux ou hachis), pour autant que ces opérations soient effectuées par des opérateurs soumis à un contrôle visant à vérifier l'utilisation correcte de la dénomination protégée.

3.7. **Règles spécifiques d'étiquetage**

Le marquage des carcasses à l'abattoir est réalisé de manière indélébile ou sur des supports non réutilisables, sur la partie interne des deux demi-carcasses, de façon que les quatre quarts de carcasse demeurent parfaitement identifiables après leur séparation.

Les pièces de viande protégée par la dénomination, ainsi que les conditionnements des portions, en filets, en morceaux ou en hachis, sont expédiées munies d'une étiquette numérotée portant au moins les deux mentions «Indication géographique protégée» et «Carne de Salamanca».

Lorsque le produit est obtenu exclusivement à partir d'animaux de race *morucha*, la mention «Raza Morucha» peut également être ajoutée.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La province de Salamanque.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

5.1. **Spécificité de l'aire géographique**

L'élevage et la production du cheptel bovin apte à la production de «Carne de Salamanca» sont profondément liés à un milieu géographique spécifique, la *dehesa*, qui présente une grande valeur écologique et se caractérise par la présence de chênes verts.

Le climat de type continental, avec des hivers longs et froids comportant une longue période de gelées, et des étés secs et chauds, avec de fortes variations thermiques, conjugué à des pluies saisonnières coïncidant avec l'automne et l'hiver, fait que la *dehesa* est un ensemble riche en espèces, avec des chênes aux feuilles pérennes et coriaces et un sous-bois d'arbustes. Dans les pâturages de la *dehesa* prolifère un maquis de type méditerranéen, associé à des chênes verts, des chênes-lièges, des rouvres, des chênes à galles et d'autres espèces du maquis, notamment les cistacées, les genêts, les ajoncs et l'argelas. On trouve également des espèces annuelles de graminées et de légumineuses. Toute cette végétation de la *dehesa* constitue les ressources naturelles les plus importantes pour l'alimentation du cheptel bovin.

Le système de production dans cet environnement se caractérise par la façon dont les éleveurs perpétuent les pratiques traditionnelles basées sur l'adaptation du cheptel bovin aux ressources de la *dehesa* sans que le bétail ne rentre à l'étable à aucune époque de l'année. Les animaux ne nécessitent aucun type d'abri spécifique étant donné qu'ils sont exposés en permanence aux intempéries sans autre protection que les chênes verts. Ainsi, le système d'élevage respecte les cycles naturels; le veau naît dans les champs, sans aucune aide, et demeure auprès de sa mère entre cinq et sept mois, avec comme source d'alimentation, l'allaitement naturel et les pâturages.

Le cheptel bovin partage son espace avec les chevaux, les taureaux de combat et les porcs ibériques, «le vaquero charro» (garçon vacher de Salamanque), fréquemment à cheval, étant chargé de la surveillance de tous ces animaux dont il prend soin et qu'il mène pour exploiter et entretenir au mieux la *dehesa*. L'importance et la singularité de ces hommes sont reconnues dans la ville de Salamanque qui leur a rendu hommage en faisant ériger en leur honneur une statue, œuvre de Venancio Blanco, sur l'une de ses places principales.

Au fil des siècles, il s'est produit une sélection naturelle dans la *dehesa*, générant un cheptel bovin adapté aux conditions naturelles difficiles et à l'exploitation de ses pâturages, renforçant chez ces animaux un instinct maternel très net pour la défense des veaux face aux attaques des loups et des renards ainsi qu'un caractère rustique leur permettant de supporter ce type de système d'exploitation. La race *morucha* et ses croisements possèdent ces vertus. La race *morucha* apporte la composante raciale de base de la «Carne de Salamanca», elle s'est formée dans les *dehesas* salmantines où, jadis, elle servait d'animal de trait pour les travaux agricoles et participait aux petits spectacles taurins (combat); elle était également utilisée de manière non négligeable pour la production de viande. Toutefois, au fil du temps, elle s'est transformée en une race extrêmement adéquate pour la production de viande, en raison, notamment, de ses qualités maternelles et d'élevage. Au milieu du siècle dernier, de nouvelles races ont été introduites, dont les races charolaise et limousine, exploitées dans les mêmes conditions et, au fil des ans, ce sont les animaux de la race *morucha* et ceux issus des croisements de cette race avec les races charolaise et limousine qui s'avèrent parfaitement adaptés à l'écosystème de la *dehesa*, en étant capables de mettre à profit les ressources végétales tout en produisant une viande très appréciée.

5.2. **Spécificité du produit**

Les carcasses de la «Carne de Salamanca» se caractérisent par un état d'engraissement faible à l'extérieur de la carcasse et sur la face interne de la cage thoracique.

La texture de la «Carne de Salamanca» est peu fibreuse en raison d'une plus grande finesse des fibres musculaires. La couleur de la viande est très intense et brillante, variant entre le rose et le rouge pourpre. La graisse infiltrée semble bien répartie, sans former d'amas, avec une couleur qui varie entre le blanc et le jaune ou la couleur crème, et confère à la viande ses saveurs et arômes caractéristiques.

5.3. **Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)**

Les facteurs les plus importants sont assurément les modes d'alimentation traditionnels, du lait maternel aux pâturages naturels, la gestion du cheptel dans le milieu naturel de la *dehesa* salmantine ainsi que la composante raciale de base des animaux, la race *morucha*, qui sont autant d'éléments rendant possible l'obtention d'un produit présentant des qualités spécifiques qui différencient la «Carne de Salamanca» des autres viandes bovines: elle se distingue par une plus grande finesse des fibres musculaires, une coloration et une brillance plus soutenues, variant entre le rose et le rouge pourpre, et une graisse bien répartie sans former d'amas.

Le système d'exploitation traditionnel, de type extensif, a permis, au fil des décennies, de sélectionner un certain type d'animal, parfaitement adapté à la *dehesa*, et qui se caractérise par:

— des animaux de petite et moyenne taille et de faible poids, présentant une grande capacité digestive pour couvrir leurs besoins alimentaires au moyen de pâturages peu abondants et pauvres,

— des animaux ayant un bon développement musculaire, adéquat pour l'exercice physique, avec une grande agilité et une facilité de déplacement pour paître sur de larges étendues, étant donné qu'ils doivent parcourir plusieurs kilomètres par jour afin de pouvoir s'alimenter et trouver de l'eau,

— des animaux dont la grande rusticité leur permet de résister aux rigueurs du climat de l'aire géographique, tant en été qu'en hiver.

La génétique de ce type d'animaux, combinée à l'exercice musculaire intense qu'ils pratiquent quotidiennement, permet d'établir un rapport positif avec une masse musculaire présentant une plus grande finesse des fibres musculaires que celle généralement présentée par le cheptel bovin, donnant lieu à une viande à la texture peu fibreuse.

L'état d'engraissement de la carcasse est lié au système d'exploitation et au degré élevé de rusticité et de précocité dans le développement de ces animaux. Les déplacements continus de ces animaux empêchent une accumulation excessive de graisse dans certaines zones localisées, ce qui leur permet de se déplacer plus efficacement sur de longues distances pour s'alimenter. Lorsque les ressources sont abondantes, les animaux peuvent accumuler des réserves, la graisse s'infiltrant au niveau intramusculaire, ce qui n'entrave pas leur agilité. Tous ces éléments donnent une viande dont la graisse est bien répartie, sans formation d'amas, d'une couleur qui varie entre le blanc et le jaune ou une couleur crème en fonction de l'âge au moment de l'abattage.

Le respect du cycle naturel de l'allaitement, étant donné que ces animaux sont sevrés plus tard que de coutume, et le fait de demeurer en permanence auprès de leurs mères dans la *dehesa*, amènent les veaux à commencer à compléter le régime du lait maternel avec les ressources de la *dehesa*, constituées en grande partie par les pâturages de printemps, lesquels contiennent une plus grande quantité de pigments (chlorophylle et caroténoïdes), donnant à la viande son brillant et sa couleur caractéristiques. Ces facteurs, conjugués à la composante raciale de base qui, génétiquement, présente une viande plus rouge, donnent à la viande une couleur d'une plus grande intensité et brillance, allant du rose au rouge pourpre.

L'élevage du cheptel bovin et la consommation de sa viande sont intimement liés à cette région où, au XV^{e} siècle déjà, la «Carne de Salamanca» était utilisée comme moyen de paiement des rentes seigneuriales, en raison de sa notoriété et de sa renommée.

Depuis le milieu du XX^{e} siècle, il est très fréquent que les boucheries et les restaurants de la région affichent avec fierté la «Carne de Salamanca», respectivement sur leurs vitrines et leurs menus, afin de montrer à leurs clients qu'ils disposent des meilleures pièces de viande de la région, lesquelles sont très appréciées et demandées par les consommateurs.

Nombreux sont les documents qui confirment la reconnaissance et la préférence des consommateurs pour la viande de Salamanque: par exemple, Luis Carandell qui, dans l'introduction de son livre «Vivir en Madrid» (1967), écrit «je suis né à Barcelone en 1929 et je suis né pour la seconde fois à Madrid en 1947 … Une ville qui faisait venir les légumes de Valence, le poisson de Bilbao, la viande de Salamanque, le vin de la Manche et les tissus de Catalogne».

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n^{o} 510/2006]

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