PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2018/68

od 8. siječnja 2018.

o upisu naziva u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Carne de Salamanca (ZOZP))

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ([1]), a posebno njezin članak 52. stavak 2.,

budući da:

(1) U skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 zahtjev Španjolske za upis naziva „Carne de Salamanca" u registar objavljen je u *Službenom listu Europske unije* ([2]).

(2) Komisiji nije dostavljen niti jedan prigovor u smislu članka 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012. Međutim, njemačka nadležna tijela obavijestila su službe Komisije da je vrste mesa definirane jedinstvenim dokumentom potrebno dodatno pojasniti u pogledu klasifikacije goveda. Nakon zahtjeva službi Komisije španjolska nadležna tijela izmijenila su točku 3.2 jedinstvenog dokumenta te dale detaljan opis proizvoda u pogledu vrste mesa.

(3) Ta je izmjena formalnog karaktera te nije potrebno ponovno objavljivati zahtjev za upisom u registar u smislu članka 50. stavka 2. točke (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012; izmijenjeni jedinstveni dokument potrebno je objaviti u informativne svrhe.

(4) Prema tome, naziv „Carne de Salamanca" (ZOZP) potrebno je upisati u registar,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Naziv „Carne de Salamanca" (ZOZP) upisuje se u registar.

Naziv iz prvog stavka odnosi se na proizvod iz razreda 1.1. Svježe meso (i nusproizvodi klanja) iz Priloga XI. Provedbenoj uredbi Komisije (EU) br. 668/2014 ([3]).

Članak 2.

Izmijenjeni jedinstveni dokument objavljen je u informativne svrhe u prilogu ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.
([2]) SL C 435, 24.12.2015., str. 12.
([3]) Provedbena uredba Komisije (EU) br. 668/2014 od 13. lipnja 2014. o utvrđivanju pravila za primjenu Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (SL L 179, 19.6.2014., str. 36.).

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 8. siječnja 2018.

Za Komisiju,
u ime predsjednika,
Phil HOGAN
Član Komisije

PRILOG

JEDINSTVENI DOKUMENT

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (*)

„CARNE DE SALAMANCA”

EU br.: ES-PGI-0005-01174 – 8.11.2013.

ZOI () **ZOZP (X)**

1. NAZIV

„Carne de Salamanca”

2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Španjolska

3. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

3.1. **Vrsta proizvoda**

Razred 1.1. Svježe meso (i nusproizvodi klanja)

3.2. **Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.**

Goveda koja se upotrebljavaju za proizvodnju mesa obuhvaćenog ovom zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla čistokrvne su životinje podrijetlom od rasplodnih ženki pasmine „Morucha” ili nastale križanjem rasplodnih ženki pasmine „Morucha” s bikovima pasmina „Charolais” i „Limousin”, odviknutih od sisanja u dobi od najmanje pet mjeseci i uzgojenih u sustavu ekstenzivnog uzgoja na temelju tehnika i praksi kojima se iskorištavaju prirodni resursi.

Ovisno o starosti životinja prije klanja razlikuju se sljedeći tipovi životinja:

— tele: životinja namijenjena klanju u dobi većoj ili jednakoj osam mjeseci, ali ne više od 12 mjeseci, kategorije Z;

— mlado govedo („añojo”): životinja namijenjena klanju u dobi od 12 do 24 mjeseca, kategorije A i E;

— mladi bik ili junica: životinja namijenjena klanju u dobi od 24 do 48 mjeseci, kategorije B i E.

Minimalno je razdoblje dozrijevanja mesa, s početkom od dana klanja, dva dana za teletinu, četiri dana za mladu govedinu („añojo”) i šest dana za meso mladog bika ili junice.

Konformacija trupa raspoređuje se u kategorije U, R i O.

Minimalna masa trupa varira ovisno o kategoriji životinje, a vrijednosti su sljedeće:

— 140 kg za telad,

— 200 kg za mlada goveda („añojo”),

— 280 kg za mlade bikove ili junice.

Stupanj prekrivenosti masnim tkivom na vanjskom dijelu trupa i u trbušnoj šupljini mora u svim slučajevima iznositi 2 („slaba”).

pH-vrijednost mesa (mjerena od leđnog mišića uzduž trupa) 24 sata nakon klanja mora iznositi 6 ili manje.

(*) SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012 o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.

Nakon klanja, rezanja i dozrijevanja svježe meso obuhvaćeno ZOZP-om ima sljedeća svojstva:

— tele: meso je sjajno, ružičaste do svjetlocrvene boje s bijelim masnim tkivom, čvrsto na dodir;

— mlado govedo („añojo”): meso je sjajno, svjetlocrvene boje do boje trešnje, s masnim tkivom bijele do svjetložućkaste boje te čvrsto na dodir;

— mladi bik ili junica: meso je sjajno, tamne boje trešnje do ljubičastocrvene, s masnim tkivom žućkaste ili krem boje, čvrsto na dodir;

3.3. **Sirovine (samo za prerađene proizvode)**

—

3.4. **Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)**

Budući da se majke ne drži u štalama, njihova se prehrana cijele godine temelji na ispaši na travnjacima i strništima *dehese* (pašnjaci), a sijeno i slama s gospodarstva dodaju joj se kad su prirodni resursi oskudni.

U proljeće se životinje hrane na brojnim travnjacima, a krmno se bilje s dijela istih travnjaka žanje i skladišti. Ljeti se premještaju na područja koja graniče s brojnim rijekama i potocima koji protječu kroz gospodarstva, a hrane se na strništima koja preostanu nakon žetve krmnog bilja ili usjeva.

Kad stigne jesen i ponovno naraste trava, životinje se vraća na ispašu na travnjacima uz koje se, ovisno o tome koliko su bogati, može dodavati trava ili sijeno sakupljeno u proljeće.

Krajem godine, kada su resursi na travnjacima gotovo iscrpljeni, žirovi su važan ali nedostatan izvor hrane za životinje čijoj je prehrani potrebno dodavati travu sakupljenu u proljeće ili sijeno i slamu proizvedene na gospodarstvu vlasnika.

Telad pet do sedam mjeseci tijekom razdoblja dojenja ostaje s majkama na polju, a prehranu mlijekom rano počinju dopunjavati hranom koju dijele s majkama na ispaši. Nakon odvikavanja od sisanja prolaze kroz postupak tovljenja sijenom, krmnim biljem itd., proizvedenima na gospodarstvu, uz dodatak prirodne hrane za životinje temeljene na žitaricama te ih se tako hrani do klanja.

Kad je hrana oskudna zbog loših vremenskih uvjeta i u fazi tovljenja, može im se davati osnovni obrok koji sadržava krmno bilje i sijeno podrijetlom isključivo iz tog zemljopisnog područja te hrana za životinje biljnog podrijetla koja se uglavnom sastoji od žitarica (najmanje 60 % njezina količinskog sastava) koja ne smije prelaziti 50 % godišnje količine suhe tvari. Izričito je zabranjeno upotrebljavati proizvode koji bi mogli utjecati na normalan rast i razvoj životinja.

3.5. **Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području**

Koćenje, uzgoj i tov zaštićenih životinja do trenutka klanja odvijaju se na određenom zemljopisnom području.

3.6. **Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.**

Proizvod se može prodavati izrezan na dijelove (u obliku filea, komadića ili mljeven) pod uvjetom da te radnje obavljaju subjekti koji podliježu kontroli ispravne upotrebe zaštićene oznake.

3.7. **Posebna pravila za označivanje proizvoda**

U klaonicama se trupove na neizbrisiv način ili upotrebom sredstava za jednokratnu upotrebu označuje na unutarnjoj strani dviju polovica trupa tako da četiri četvrtine trupa nakon razdvajanja bude moguće u potpunosti identificirati.

Rasjeci mesa zaštićeni ZOZP-om i paketi koji sadržavaju dijelove, filee, komade ili mljeveno meso otpremaju se označeni numeriranom etiketom na kojoj se nalaze barem izrazi „Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla” i „Carne de Salamanca”.

Kad je meso dobiveno isključivo od goveda pasmine „Morucha”, na etiketi se može nalaziti i izraz „Raza Morucha”.

4. SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Pokrajina Salamanca.

5. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

5.1. **Posebnosti zemljopisnog područja**

Proizvodnja i uzgoj goveda koja se upotrebljava u proizvodnji mesa „Carne de Salamanca" blisko su povezani s određenim zemljopisnim područjem poznatim kao *dehesa* koje je u ekološkom smislu vrlo važno, a odlikuje se prisutnošću hrasta crnike.

Kontinentalna klima s dugim i hladnim zimama te produljenim razdobljem mraza, vrućim i suhim ljetima s velikim temperaturnim odstupanjima te sezonskim kišama ujesen i zimi čine *dehesu* područjem koje obiluje vrstama, a odlikuju je šume hrasta crnike s kožastim i zimzelenim lišćem te grmovito nisko raslinje. Na travnjacima *dehese* raste i sredozemno grmlje koje se povezuje s hrastom crnikom, kao što su hrast plutnjak, hrast, portugalski hrast i druge vrste grmova, a uglavnom bušin, žućica, sunčanica i štipavac. Prisutne su i jednogodišnje vrste trava i mahunarki. Ta je vegetacija na *dehesi* glavni izvor prirodnih resursa za prehranu goveda.

Sustav proizvodnje u tom okolišu odlikuje način na koji stočari nastavljaju tradicionalne prakse koje se temelje na prilagodbi goveda resursima na *dehesi* i tome da se goveda niti u jedno doba godine ne drži u štalama. Životinjama nije potreban nikakav poseban smještaj jer trajno žive na otvorenome, a jedina im je zaštita hrast crnika. U okviru sustava uzgoja poštuju se prirodni ciklusi: telad se koti u polju bez ikakve pomoći i ostaje s majkama pet do sedam mjeseci tijekom kojih se hrani majčinim mlijekom i ispašom na pašnjacima.

Goveda prostor dijele s konjima, borbenim bikovima i iberijskim svinjama, a „charro kauboji", često na konjima, zaduženi su za nadzor tih životinja, što rezultira boljim iskorištavanjem *dehese* i boljom skrbi o tom području. Važnost i jedinstvenost tih ljudi prepoznata je u gradu Salamanci gdje im je odana počast u obliku spomenika Venancija Blanca postavljenog na jednom od glavnih gradskih trgova.

Stoljećima se na *dehesi* odvijao prirodni odabir zbog kojeg su se goveda prilagodila teškim prirodnim uvjetima i prehrani na pašnjacima te razvila snažan majčinski instinkt zaštite svoje mladunčadi od napada vukova i lisica kao i rustikalni karakter prilagođen tom sustavu uzgoja. Pasmina „Morucha" i križanci s tom pasminom posjeduju te pozitivne značajke. Pasmina „Morucha" od koje se dobiva meso „Carne de Salamanca" razvila se na *dehesi* pokrajine Salamanca, gdje su u prošlosti to bile radne životinje koje se iskorištavalo u poljodjelstvu i manjim borbama s bikovima (borbeni bikovi), a pasmina je nezanemarivo upotrebljavana i u proizvodnji mesa. Međutim, s vremenom je ta pasmina postala posebno važna za proizvodnju mesa, ponajprije zahvaljujući rasplodnim i majčinskim osobinama. Sredinom prošlog stoljeća uvedene su nove pasmine poput „Charolais" i „Limousin" koje se uzgaja u istim uvjetima te su se tijekom godina životinje pasmine „Morucha" i križanci te pasmine s pasminama „Charolais" i „Limousin" savršeno prilagodile ekosustavu *dehese*, gdje iskorištavaju prirodne resurse i proizvode vrlo cijenjeno meso.

5.2. **Posebnosti proizvoda**

Trupove mesa „Carne de Salamanca" odlikuje nizak stupanj pokrivenosti masnim tkivom s vanjske strane trupa i u trbušnoj šupljini.

Meso „Carne de Salamanca" ima blago vlaknastu teksturu zbog tanjih mišićnih vlakana. Meso je sjajno, žarko ružičaste do ljubičastocrvene boje. Ravnomjerno je prošarano masnim tkivom bez nakupina, bijele do žute ili krem boje, koje mesu daje karakterističan okus i aromu.

5.3. **Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)**

Najvažniji su čimbenici bez dvojbe tradicionalne metode hranjenja, od majčina mlijeka do prirodnih pašnjaka, držanje stoke u prirodnom okruženju *dehese* pokrajine Salamanca i podrijetlo stoke od pasmine „Morucha", a svi oni omogućuju stvaranje proizvoda posebnih kvaliteta zbog kojih se taj proizvod razlikuje od druge govedine: posebno tankih mišićnih vlakana, naglašenog sjaja i boje, koja varira od ružičaste do ljubičastocrvene te ravnomjerno raspoređenog masnog tkiva bez nakupina.

Tijekom desetljeća tradicionalni je sustav ekstenzivnog uzgoja doveo do proizvodnje vrste životinje savršeno prilagođene *dehesi* sljedećih odlika:

— životinje male ili srednje veličine, niske tjelesne mase i s probavnim sustavom koji im omogućuje da sve prehrambene potrebe ostvare na oskudnim pašnjacima bez mnogo hrane,

— životinje dobro razvijena mišićnog tkiva primjerenog fizičkom naporu, dobre pokretljivosti uz lako kretanje tijekom ispaše na velikim prostorima, pri čemu moraju svakodnevno prelaziti nekoliko kilometara radi hranjenja i potrage za vodom;

— vrlo izdržljive životinje, otporne na teške klimatske uvjete tog zemljopisnog područja, kako ljeti tako i zimi.

Genetička struktura te vrste životinja u kombinaciji sa svakodnevnim teškim mišićnim naporima pridonosi tanjim mišićnim vlaknima nego u drugih goveda, što za posljedicu ima blago vlaknastu teksturu.

Prekrivenost trupa masnim tkivom povezana je sa sustavom uzgoja, velikom otpornošću tih životinja i njihovim prijevremenim sazrijevanjem. Njihovo stalno kretanje sprječava stvaranje prekomjernog masnog tkiva u određenim dijelovima te im omogućuje učinkovitije kretanje na udaljena odredišta u potrazi za hranom. Kad hrane ima u obilju, mogu nakupiti rezerve unutar mišićnog masnog tkiva, ali one ne utječu na njihovu mogućnost kretanja. Zbog svega navedenoga meso ima ravnomjerno raspoređeno masno tkivo bez nakupina, bijele do žute ili krem boje, ovisno o dobi u kojoj je životinja zaklana.

Telad se od mlijeka odvikava kasnije nego što je uobičajeno i ostaje s majkama na *dehesi*, poštujući prirodan ciklus dojenja, a zatim svojoj prehrani majčinim mlijekom počinje dodavati resurse iz *dehese*. *Dehese* uglavnom obuhvaćaju travnjake s visokim udjelom pigmenta u proljeće (klorofil i karotenoidi) zbog čega meso ima karakterističnu boju i sjaj. To mu, u kombinaciji s genetskom strukturom zbog koje je meso crvenije, daje intenzivniju boju i sjaj u rasponu od ružičaste do ljubičastocrvene.

Uzgoj goveda i potrošnja njihova mesa blisko su povezani s regijom; još je u petnaestom stoljeću meso „Carne de Salamanca” bilo sredstvo plaćanja rente na imanjima zahvaljujući svojoj slavi i ugledu.

Od sredine dvadesetog stoljeća mesari i restorani na tom području često su s ponosom isticali ponudu mesa „Carne de Salamanca” u svojim izlozima i na jelovnicima kako bi svojim kupcima pokazali da imaju najbolje komade mesa u regiji, iznimno cijenjene i tražene.

O ugledu mesa „Carne de Salamanca” i činjenici da ga potrošači preferiraju svjedoče brojni dokumenti; na primjer, Luis Carandell u predgovoru svojoj knjizi „Vivir en Madrid” (1967.) piše sljedeće: „Rođen sam 1929. u Barceloni, a ponovno sam rođen 1947. u Madridu…, gradu koji povrće nabavlja iz Valencije, ribu iz Bilbaoa, meso iz Salamance, vino iz La Manche, a tkanine iz Katalonije.”

Upućivanje na objavu specifikacije

[članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006]

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