A BIZOTTSÁG (EU) 2018/68 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2018. január 8.)

egy elnevezésnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről („Carne de Salamanca” [OFJ])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ([1]) és különösen annak 52. cikke (2) bekezdésére,

mivel:

(1) Az 1151/2012/EU rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontjával összhangban a Bizottság közzétette az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* Spanyolország kérelmét ([2]) a „Carne de Salamanca” elnevezés bejegyzésére.

(2) A Bizottsághoz nem érkezett az 1151/2012/EU rendelet 51. cikke szerinti kifogásolási nyilatkozat, a német hatóságok azonban arról tájékoztatták a Bizottság szolgálatait, hogy az egységes dokumentumban meghatározott hústípusok esetében kiegészítő információkra van szükség a szarvasmarhafélék osztályozása tekintetében. A Bizottság szolgálatainak kérésére a spanyol hatóságok módosították az egységes dokumentum 3.2. pontját, és a hústípusok vonatkozásában pontosították a termékleírást.

(3) Tekintve, hogy a szóban forgó módosítás formai jellegű, nem szükséges újból közzétenni a bejegyzés iránti kérelmet az 1151/2012/EU rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerint; a módosított egységes dokumentumot azonban tájékoztatási célból indokoltnak tűnik közzétenni.

(4) Következésképpen a „Carne de Salamanca” elnevezést be kell jegyezni,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Carne de Salamanca” (OFJ) elnevezés bejegyzésre kerül.

Az első albekezdésben említett elnevezés a 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet ([3]) XI. melléklete szerinti 1.1. osztályba – Friss hús (valamint vágási melléktermék és belsőség) – tartozó terméket jelöl.

2. cikk

A módosított egységes dokumentum tájékoztatás céljából közzétételre kerül e rendelet mellékletében.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.
([2]) HL C 435., 2015.12.24., 12. o.
([3]) A Bizottság 668/2014/EU végrehajtási rendelete (2014. június 13.) a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról (HL L 179., 2014.6.19., 36. o.).

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2018. január 8-án.

a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Phil HOGAN
a Bizottság tagja

MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 2006. március 20-i 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról (*)

„CARNE DE SALAMANCA”

EK-szám: ES-PGI-0005-01174 – 2013.11.8.

OEM ( ) OFJ (X)

1. ELNEVEZÉS

„Carne de Salamanca”

2. TAGÁLLAM VAGY HARMADIK ORSZÁG

Spanyolország

3. A MEZŐGAZDASÁGI TERMÉK VAGY ÉLELMISZER LEÍRÁSA

3.1. **A termék típusa**

1.1. osztály: Friss hús (valamint vágási melléktermék és belsőség)

3.2. **Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása**

A „Carne de Salamanca” oltalom alatt álló földrajzi jelzés oltalma alatt álló hús előállítására alkalmas szarvasmarha-állomány a *morucha* fajtába tartozó nőivarú tenyészállatoktól származó fajtatiszta állatokból, illetve a *morucha* fajtába tartozó nőivarú tenyészállatok és a charolais vagy limousine fajtájú tenyészbikák közötti keresztezésből származó állatokból áll, amelyeket legalább 5 hónapos korukban választottak el, majd természeti erőforrásokon alapuló extenzív gazdálkodási technikák és módszerek alkalmazásával neveltek.

Vágási életkor szerint a következő típusok különböztethetők meg:

— borjú: legalább 8 hónapos, de 12 hónaposnál fiatalabb, vágásra szánt állat, Z kategória,

— vágásra szánt növendék marha („añojo”): legalább 12 hónapos, de legfeljebb 24 hónapos, vágásra szánt állat, A és E kategória,

— fiatal bika vagy üsző: legalább 24 hónapos, de legfeljebb 48 hónapos, vágásra szánt állat, B és E kategória.

A hús minimális érlelési ideje a levágás napjától számítva a borjú esetében 2, a levágásra szánt növendék marha („añojo”) esetében 4, a fiatal bika és az üsző esetében 6 nap.

A hasított testek a húsosság szerint az U, az R vagy az O osztályba tartoznak.

A hasított test minimális súlya az állatok kategóriája szerint változik:

— a borjú esetében 140 kg,

— a vágásra szánt növendék marha („añojo”) esetében 200 kg,

— a fiatal bika, illetve az üsző esetében 280 kg.

A faggyúság mértéke mind a hasított test külsején, mind a mellüreg belső felületén minden esetben a 2. osztálynak felel meg (enyhe faggyúval borítottság).

A vágás után 24 órával a húsnak a hasított test hosszú hátizmában mért pH-értéke legfeljebb 6 lehet.

(*) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Az oltalom alatt álló friss hús a levágást és a feldolgozást követően a következő jellemzőkkel rendelkezik:

— borjú: húsának színe a rózsaszín összes árnyalatától a világos vörösig terjedhet, felszíne csillogó, zsírja fehér, húsa a nyomásnak szilárdan ellenáll,

— vágásra szánt növendék marha („añojo”): a hús színe világos vöröstől cseresznyeszínig változó, felszíne csillogó, zsírjának színe a fehér és a világossárga között változik, húsa a nyomásnak szilárdan ellenáll,

— fiatal bika vagy üsző: húsának színe élénk, a cseresznyeszíntől a lilásvörösig változik, felszíne csillogó, zsírjának színe sárgás vagy krémfehér, húsa a nyomásnak szilárdan ellenáll.

3.3. **Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)**

—

3.4. **Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)**

Tekintve, hogy az anyaállatokat nem istállózva tartják, a legelőerdők („dehesas”) legelői és tarlói biztosítják egész évi élelmezésüket, amelyet a természeti erőforrások szűkössége idején a gazdaságban termelt szénával és szalmával egészítenek ki.

Tavasszal a legelők bőséges táplálékot biztosítanak, ennek egy részét begyűjtik és raktározzák. Nyáron az állatok a gazdaságokat átszelő folyók és patakok közelébe vonulnak, vagy a tarlókon legelik le a betakarított szálastakarmány vagy a termés maradványait.

Ősszel a legelők újra kizöldülnek, és az állatok is visszatérnek. Ha a táplálék nem eléggé bőséges, a tavasszal begyűjtött fűvel vagy szénával egészítik ki.

Év végére a legelők szinte teljesen kimerülnek. Ekkor érik a makk, ami fontos, de az állatok számára nem elégséges táplálék, ezért az étrendet a tavasszal betárolt fűvel vagy a gazdaságban termelt zöldtakarmánnyal és szalmával gazdagítják.

A borjak öt-hét hónapot töltenek anyjukkal a legelőkön, ezalatt anyatejjel táplálkoznak, étrendjük azonban hamar kiegészül azokkal a táplálékokkal, amelyeket anyjukkal együtt fogyasztanak a legelőn. Az elválasztás után kezdődik az állatok levágásáig tartó hizlalási folyamat, amely alatt a borjak etetésére a gazdaságban előállított szénát, takarmányokat stb., valamint gabonaalapú természetes tápokat használnak.

Az állatok számára a rossz időjárási körülmények okozta táplálékhiányos időszakokban és a hizlalási szakaszban étrend-kiegészítő táplálékot lehet biztosítani, amely kizárólag a földrajzi területről származó takarmányból és szénából, valamint olyan növényű eredetű tápokból állhat, amelyek összetételében a gabonák dominálnak (a mennyiségi összetételben legalább 60 %) és éves szinten nem haladják meg a szárazanyag 50 %-át. Kifejezetten tilos olyan termékeket használni, amelyek megzavarhatják az állatok normális növekedési és fejlődési ritmusát.

3.5. **Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni**

Az elnevezés oltalmának alkalmazási körébe tartozó állatoknak a meghatározott földrajzi területen kell születniük, majd egészen a levágásukig ott kell nevelni és hizlalni őket.

3.6. **A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:**

A termék adagokban, szeletelve, darabolva vagy darálva hozható forgalomba azzal a feltétellel, hogy ezeket a műveleteket olyan gazdasági szereplők végzik, akik alávetik magukat az oltalom alatt álló elnevezés megfelelő használatára irányuló ellenőrzésnek.

3.7. **A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok**

A hasított testek vágóhídi termékjelölése a két hasított féltest belső részén történik kitörölhetetlen jelölés vagy újra fel nem használható adathordozók alkalmazásával oly módon, hogy a hasított test mind a négy negyede szétválasztásuk után is tökéletesen azonosítható legyen.

Az elnevezés oltalmának alkalmazási körébe tartozó hús darabjait, valamint a szeletek, darabok vagy darált hús formájában kiszerelt húsadagok csomagolásait számozott címkével kell ellátni, amelyen legalább az „Oltalom alatt álló földrajzi jelzés” és a „Carne de Salamanca” feliratnak szerepelnie kell.

Amennyiben a terméket kizárólag *morucha* fajtájú állatokból állították elő, a „Raza Morucha” megjelölés is szerepelhet a címkén.

4. A FÖLDRAJZI TERÜLET TÖMÖR MEGHATÁROZÁSA

Salamanca tartomány.

5. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

5.1. **A földrajzi terület sajátosságai**

A „Carne de Salamanca” előállítására alkalmas szarvasmarha-állomány tenyésztése és tartása szorosan kapcsolódik a legelőerdő („dehesa”) nagy ökológiai értékű sajátos földrajzi környezetéhez és az ott található magyaltölgyekhez.

A kontinentális éghajlatra jellemző hosszú, hideg telek, tartósan fagyos időszakok, száraz, forró nyarak és a nagy hőingadozások mellett az őszi és téli esőzések hozzák létre a legelőerdő szívós, örökzöld levelű magyaltölgyekben és aljnövényzet-alkotó bokorfajtákban gazdag közösségét. A legelők bővelkednek a magyal- és paratölgyek, a vöröstölgyek és az ibériai tölgyek jellegzetesen mediterrán típusú cserjéseiben, de gyakoriak a más fajták, főként a szuhar, a rekettye, a bodorrózsa és a sünzanót bozótos rétjei is. A pázsitfűfélék és a hüvelyesek egynyári fajtái is gyakoriak. A legelőerdő növényzete a szarvasmarha-állomány legfontosabb táplálékforrása.

Az e környezetbe illeszkedő termelési rendszer jellegzetessége az a mód, ahogy az állattartók a szarvasmarha-állománynak a legelőerdők erőforrásaihoz való alkalmazkodásán alapuló hagyományos gyakorlatokat folytatják, anélkül, hogy az év bármely szakaszában istállóban tartanák az állatokat. Az állatok nem igényelnek speciális tartási helyeket, mivel folyamatosan a szabad ég alatt tartózkodnak és csak a tölgyek alatt kereshetnek menedéket. A nevelési rendszer a természetes ciklusokat is tiszteletben tartja: a borjút nem segítik világra, természetes módon, a mezőn születik. Öt-hét hónapig anyjával marad, anyatejjel táplálkozik, de a legelők növényeit is fogyasztja.

A területen a szarvasmarhának a lovakkal, a viadalra szánt bikákkal és az ibériai sertéssel kell osztoznia, és a gyakran lovon közlekedő tehénpásztor („vaquero charro”) feladata, hogy az általa gondozott állatokat úgy óvja és kezelje, hogy az a legelőerdő legjobb kihasználását és egyszersmind oltalmát eredményezze. Salamanca elismeri ezeknek a különleges személyeknek a fontos szerepét: a város egyik központi terén Venancio Blanco szobrával tiszteleg előttük.

Az elmúlt évszázadok alatt a legelőerdőben végbemenő természetes kiválasztódás eredményeként kialakult a nehéz természeti körülményekhez és a terület legelőinek hasznosításához alkalmazkodó szarvasmarha-állomány. Külön említést érdemel ezen állatok vonatkozásában a kicsinyeiknek a farkasok és a rókák támadásaitól való megvédése terén is megmutatkozó nagyon erős anyai ösztön, valamint szívós természetük, amely segíti őket a ridegtartás elviselésében. Ezek a pozitív tulajdonságok a *morucha* fajta és keresztezései jellemzőire vezethetők vissza. A „Carne de Salamanca” fajtaállományát alkotó *morucha* fajta Salamanca legelőerdőiben alakult ki. Korábban mezőgazdasági munkáknál használták igavonóként, és kisebb bikaviadalokon („lidia”) szerepeltették, mindig szem előtt tartva az állat hústermelő képességét is. Idővel, főként kiváló anyaállat és tenyészállat voltának köszönhetően, a hústermelésre különösen alkalmas fajtává alakult. A múlt század közepe táján új fajták jelentek meg, köztük a *moruchához* hasonló közegben tenyésztett charolais és limousine fajták. Az évek során a *morucha* fajtájú állatok, valamint az ezek és a charolais, illetve a limousine fajtájú állatok keresztezéséből származó egyedek tökéletesen alkalmazkodtak a legelőerdők ökoszisztémájához, és képessé váltak a felhasznált növényi erőforrásokból nagyra értékelt húst előállítani.

5.2. **A termék sajátosságai**

A „Carne de Salamanca” jelöléssel ellátott hasított testek esetében a faggyúborítottság a hasított test külsején és a mellüreg belső felületén is csekély.

A nagyon finom izomrostoknak köszönhetően a „Carne de Salamanca” textúrája kevéssé rostos. A hús színe a rózsaszíntől a lilásvörösig terjed, nagyon élénk, csillogó. A húst átszövő zsír a fehértől sárgáig vagy krémszínig terjedő színű, egyenletes eloszlású, nem képez lerakódásokat és neki köszönhetők a hús jellegzetes ízei és aromái.

5.3. **A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat**

Nem kétséges, hogy az anyatejtől a természetes legelők használatáig terjedő hagyományos takarmányozási módszerek, a salamancai legelőerdők természetes környezetében élő csorda kezelése, valamint az állatok bázis fajtakomponense, a *morucha* fajta képezik a legfontosabb tényezőket. Ezek együttesen teszik lehetővé egy olyan termék előállítását, amelyet sajátos tulajdonságai, különösen a nagyon finom izomrostok, a rózsaszíntől lilásvörösig terjedő erőteljes, csillogó szín, valamint a húsban egyenletesen eloszló, lerakódásokat nem képező zsír különböztetnek meg más marhahúsoktól.

A hagyományos extenzív gazdálkodási rendszer lehetővé tette annak az állatfajtának a több évtizedet igénylő kiválasztását, amely tökéletesen alkalmazkodott a legelőerdőkhöz és amely az alábbi jellemzőkkel rendelkezik:

— kis vagy közepes nagyságú, kis súlyú állatok, amelyek rendelkeznek a táplálékszükségletüknek a nem túl dús, szegényes legelőkön való biztosításához szükséges nagy emésztőkapacitással,

— jól fejlett, fizikai erőkifejtésre alkalmas izomzattal rendelkező, a tágas legelőkön gyorsan és könnyedén mozgó állatok, amelyeknek naponta több kilométert kell megtenniük ahhoz, hogy táplálékot és vizet találjanak,

— rendkívül szívós állatok, amelyek nyáron és télen egyaránt ellenállók a földrajzi terület időjárási viszontagságaival szemben.

Ennél az állattípusnál a naponta végzett erőteljes izommunka mellett a genetika is pozitívan befolyásolja a szarvasmarha esetében megszokottnál finomabb rostokkal rendelkező izomtömeg és ennek eredményeként a kevéssé rostos textúrájú hús kialakulását.

A hasított test faggyúságának mértéke a tenyésztési rendszerrel, az állatok nagy fokú szívósságával és korai érettségével áll kapcsolatban. A folyamatos mozgás megakadályozza, hogy bizonyos helyeken zsírlerakódások keletkezzenek, így az állatok hatékonyabban tudnak nagy távolságokat megtenni táplálékszerzés céljából. A táplálékban bővelkedő időszakokban az izmokat átszövő zsír formájában tartalékok gyűlhetnek fel, ez azonban nem csökkenti az állatok mozgékonyságát. Mindezek eredményeként a zsír egyenletesen oszlik el a húsban, nem képez lerakódásokat, színe a fehértől a sárgáig vagy krémfehérig változó, a levágáskori életkortól függően.

Köszönhetően a természetes laktációs ciklus tiszteletben tartásnak – mivel ezeket az állatokat a szokásosnál később választják el – és annak, hogy a borjak folyamatosan anyjuk mellett tartózkodnak a legelőerdőben, a borjak fokozatosan kiegészítik anyatejes étrendjüket a legelőerdő erőforrásaival, főként a nagyobb mennyiségű pigmentet (klorofilt és karotinoidokat) tartalmazó tavaszi zöldtakarmánnyal, ami a hús jellegzetes csillogását és színét adja. Ennek és a genetikailag vörösebb húsú fajtának köszönhető a hús erőteljes, rózsaszíntől lilásvörösig terjedő, csillogó színe.

A szarvasmarha tenyésztése és húsának fogyasztása szorosan kapcsolódik ehhez a vidékhez: ismertsége és hírneve miatt a „Carne de Salamanca” terméket már a XV. században is használták a földesúri adó megfizetésére.

A XX. század közepétől vált szokássá, hogy a környék hentesei és éttermei büszkén hirdessék a kirakatban, illetve az étlapon, hogy náluk „Carne de Salamanca” kapható. Ezzel adták tudtul vevőiknek, hogy a környék legjobb, a fogyasztók által nagyra értékelt és keresett húsféleségei náluk elérhetők.

Számos írás igazolja, hogy a fogyasztók elismerik és előnyben részesítik a salamancai marhahúst; Luis Carandell „Vivir en Madrid” (Madridi élet) című, 1967-ben megjelent könyvének bevezetésében például a következőket írja: „1929-ben Barcelonában születtem, 1947-ben Madridban pedig újjászülettem … Abban a városban, amelyik a zöldséget Valenciából, a halat Bilbaóból, a húst Salamancából, a bort la Manchából, a szöveteket pedig Katalóniából hozatta”.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

[az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése]

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