REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2018/68 DELLA COMMISSIONE

dell'8 gennaio 2018

recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [«Carne de Salamanca» (IGP)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ([1]), in particolare l'articolo 52, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda di registrazione della denominazione «Carne de Salamanca» presentata dalla Spagna è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ([2]).

(2) Alla Commissione non è stata notificata alcuna dichiarazione di opposizione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012; tuttavia i servizi della Commissione sono stati informati dalle autorità tedesche che i tipi di carni definiti nel documento unico necessitavano di ulteriori chiarimenti per quanto riguarda la classificazione dei bovini. Previa richiesta dei servizi della Commissione le autorità spagnole hanno modificato il punto 3.2 del documento unico e precisato la descrizione del prodotto con riguardo ai tipi di carni.

(3) Tale modifica è di carattere formale e non è pertanto necessario procedere a una nuova pubblicazione della domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012; sembra tuttavia opportuno pubblicare il documento unico a fini di informazione.

(4) Di conseguenza la denominazione «Carne de Salamanca» deve essere registrata,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La denominazione «Carne de Salamanca» (IGP) è registrata.

La denominazione di cui al primo comma identifica un prodotto della classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie) dell'allegato XI del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione ([3]).

Articolo 2

Il documento unico modificato è pubblicato per informazione in allegato al presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.
([2]) GU C 435 del 24.12.2015, pag. 12.
([3]) Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 179 del 19.6.2014, pag. 36).

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, l'8 gennaio 2018

Per la Commissione,
a nome del presidente
Phil HOGAN
Membro della Commissione

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari (*)

«CARNE DE SALAMANCA»

N. CE: ES-PGI-0005-01174 – 8.11.2013

DOP () IGP (X)

1. DENOMINAZIONE

«Carne de Salamanca»

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Spagna

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. **Tipo di prodotto**

Classe 1.1 Carni e frattaglie fresche

3.2. **Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

I bovini atti a fornire la carne protetta da questa Indicazione geografica protetta sono animali ottenuti in linea pura da femmine riproduttrici di razza *Morucha*, oppure dai suoi incroci con maschi delle razze Charolaise e Limousine, svezzati ad un'età minima di 5 mesi ed allevati in base alle tecniche e alle pratiche di utilizzo delle risorse naturali in regime estensivo.

A seconda dell'età degli animali al momento della macellazione, si distinguono i seguenti tipi:

— vitello: animale destinato al macello a un'età pari o superiore a 8 mesi, ma inferiore a 12 mesi,

— vitellone: animale destinato al macello a un'età pari o superiore a 12 mesi, che può arrivare fino a 24 mesi, categorie A ed E;

— manzo o giovenca: animale destinato al macello a un'età superiore 24 mesi, che può arrivare fino a 48 mesi, categorie A ed E;

Il periodo minimo di maturazione della carne, a partire da giorno della macellazione, è di 2 giorni per la carne di vitello, di 4 giorni per quella di vitellone e di 6 giorni per quella di manzo o di giovenca.

La conformazione delle carcasse rientra nelle classi U, R ed O.

Il peso minimo della carcassa varia a seconda della categoria degli animali:

— 140 kg per il vitello,

— 200 kg per il vitellone,

— 280 kg per il manzo o la giovenca.

Il grado di ingrasso all'esterno della carcassa e sulla parte interna della gabbia toracica è ad ogni modo il 2, corrispondente alla copertura leggera.

24 ore dopo la macellazione, il pH della carne, misurato a livello del muscolo dorsale lungo della carcassa, deve essere pari od inferiore a 6.

(*) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Le caratteristiche della carne fresca protetta, dopo la macellazione e il sezionamento, sono:

— vitello: la carne presenta colore variabile, che copre tutta la gamma dal rosa fino al rosso chiaro con superficie brillante, grasso di colore bianco e consistenza soda al tatto;

— vitellone: la carne presenta un colore fra il rosso chiaro e il rosso ciliegia con superficie brillante, grasso di colore variabile dal bianco al giallognolo chiaro e consistenza soda al tatto;

— manzo o giovenca: la carne presenta colore intenso, fra il rosso ciliegia e il rosso porpora, con superficie brillante, grasso di colore giallognolo o crema e consistenza soda al tatto.

3.3. **Materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

—

3.4. **Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)**

Dato che le madri non restano nelle stalle, la loro alimentazione si basa, durante tutto l'anno, sullo sfruttamento dei pascoli e delle stoppie della *dehesa* (tipo di prateria arborata), integrati dal fieno e dalla paglia dell'azienda stessa durante i periodi di penuria di risorse naturali.

In primavera esse si nutrono delle erbe abbondanti dei pascoli, parte delle quali viene raccolta e immagazzinata. Durante l'estate gli animali si spostano verso le zone prossime ai vari fiumi e ruscelli che attraversano i terreni delle aziende o si alimentano delle stoppie residue della falciatura dei foraggi o dei raccolti.

Con il sopraggiungere dell'autunno e il rinnovo dei pascoli, gli animali ricominciano a nutrirsi delle erbe di questi ultimi e, a seconda del livello di abbondanza, la loro alimentazione viene integrata con le erbe o il fieno falciati in primavera.

Alla fine dell'anno, quando i pascoli sono praticamente esauriti, compare la ghianda, che è in effetti una risorsa importante per gli animali ma non del tutto sufficiente; la loro alimentazione va quindi integrata con le erbe dei pascoli immagazzinate in primavera o con i foraggi e la paglia ottenuti nell'ambito dell'azienda stessa.

I vitelli restano con le madri nei campi da cinque a sette mesi, periodo durante il quale essi sono allattati naturalmente, iniziando molto presto a completare la loro dieta lattea con gli alimenti che condividono con le madri al pascolo. Una volta svezzati, i vitelli sono sottoposti ad un processo di ingrasso con fieno, foraggi ecc., provenienti dall'azienda stessa nonché con alimenti naturali a base di cereali, fino alla macellazione.

Nei periodi di penuria di alimenti, causata da condizioni climatiche avverse, e nella fase d'ingrasso, è possibile somministrare razioni di mantenimento come foraggi e fieno provenienti esclusivamente dalla zona geografica nonché alimenti di origine vegetale, nella cui composizione predominano i cereali (con un minimo del 60 % della composizione quantitativa) e senza oltrepassare il 50 % della materia secca annuale. È espressamente vietato l'utilizzo di prodotti che possano interferire con il normale ritmo di crescita e di sviluppo degli animali.

3.5. **Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata**

La nascita, l'allevamento e l'ingrasso degli animali protetti dalla denominazione fino al momento della macellazione devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

3.6. **Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.**

Il prodotto può presentarsi porzionato (in filetti, a pezzi oppure tritato) purché le relative operazioni siano realizzate da operatori sottoposti ad un controllo finalizzato a verificare il corretto utilizzo della denominazione protetta.

3.7. **Norme specifiche in materia di etichettatura**

La marchiatura delle carcasse nei locali del mattatoio viene realizzata con metodi indelebili o supporti non riutilizzabili, nella parte interna delle due mezzene e in modo tale che i quattro quarti della carcassa rimangano perfettamente identificabili dopo essere stati separati.

I pezzi di carne protetta, come pure le confezioni che contengono la carne porzionata, in filetti, a pezzi o tritata, prima della spedizione devono essere provvisti di un'etichetta numerata sulla quale figurano almeno le due diciture «Indicación Geográfica Protegida» e «Carne de Salamanca».

Allorché il prodotto è ottenuto esclusivamente da animali di razza *Morucha*, è possibile apporre anche la dicitura «Raza Morucha».

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La provincia di Salamanca.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

5.1. **Specificità della zona geografica**

L'allevamento e la produzione dei bovini atti alla produzione di «Carne de Salamanca» è profondamente legata ad un ambiente geografico specifico, la *dehesa* (tipo di prateria arborata), che presenta grande valore ecologico ed è caratterizzata dalla presenza di querce.

Un clima continentale, caratterizzato da inverni lunghi e freddi, un lungo periodo di gelate, estati asciutte, calde e con notevoli escursioni termiche, insieme alle piogge stagionali che coincidono con l'autunno e l'inverno, fanno sì che la *dehesa* contenga un insieme vegetale ricco di specie con i lecci a foglie perenni e coriacee ed un sottobosco di arbusti. Nei pascoli della *dehesa* prolifera una macchia di tipo mediterraneo associata a lecci, querce da sughero, roveri, querce della galla e altre specie di macchia mediterranea, principalmente cistacee, ginestre, ginestroni e altre specie del genere *Ulex*. Si trovano anche specie annue di graminacee e leguminose. Tutta questa vegetazione della *dehesa* costituisce l'offerta più importante in termini di risorse naturali per l'alimentazione dei bovini.

Il sistema di produzione in questo ambiente è caratterizzato dal modo in cui gli allevatori perpetuano le pratiche tradizionali basate sul processo di adattamento del bestiame alle risorse della *dehesa* senza che gli animali stabulino in nessun'epoca dell'anno. Gli animali non hanno bisogno di alcun tipo di riparo specifico poiché sono esposti in permanenza alle intemperie senza altro riparo se non quello fornito dai lecci. In tal modo, il sistema di allevamento rispetta i cicli naturali; il vitello nasce nei campi, senza aiuto di sorta, e rimane con la madre per un periodo di cinque-sette mesi nutrendosi mediante allattamento naturale e brucando l'erba dei pascoli.

La mandria bovina condivide lo spazio con i cavalli, i tori da combattimento ed i suini iberici; il «vaquero charro» (mandriano di Salamanca), spesso a cavallo, è incaricato della sorveglianza di tutti questi animali di cui si prende cura e che guida affinché possano sfruttare e mantenere la *dehesa* nel miglior modo possibile. L'importanza e la singolarità di questi uomini sono riconosciute nella città di Salamanca, che ha reso loro omaggio facendo erigere in loro onore una statua, opera di Venancio Blanco, collocata in una delle sue piazze principali.

Nel corso dei secoli si è verificata una selezione naturale nella *dehesa*, generando una mandria bovina adattata alle difficili condizioni naturali ed allo sfruttamento dei suoi pascoli, rafforzando in questi animali uno spiccato istinto materno per la difesa dei vitelli di fronte agli attacchi dei lupi e delle volpi nonché una rusticità che permette loro di sopportare questo tipo di sistema di allevamento. La razza *Morucha* ed i suoi incroci possiedono queste qualità. La razza Morucha apporta la componente relativa alla razza della «Carne de Salamanca»; essa si è formata nelle *dehesas* di Salamanca, in cui in passato i bovini appartenenti a questa razza erano adoperati come animali da tiro nei lavori agricoli e in piccoli spettacoli taurini (combattimenti), ma anche, in maniera non trascurabile, ai fini della produzione di carne. Tuttavia, col passare del tempo, essa si è trasformata in una razza estremamente adatta alla produzione di carne, soprattutto a causa delle sue qualità materne e di allevamento. Alla metà del secolo scorso furono introdotte nuove razze, come la Charolaise e la Limousine, utilizzate nelle stesse condizioni e, col trascorrere degli anni, sono gli animali di razza *Morucha* e quelli ottenuti dagli incroci di questa razza con le razze Charolaise e Limousine ad essere perfettamente adattati all'ecosistema della *dehesa*; essi sono infatti in grado di mettere a profitto le risorse vegetali, producendo nel contempo una carne molto apprezzata.

5.2. **Specificità del prodotto**

Le carcasse della «Carne de Salamanca» sono caratterizzale da un grado di ingrasso tale che lo strato di grasso all'esterno e nella parte interna della gabbia toracica non è molto spesso.

La «Carne de Salamanca» presenta consistenza poco fibrosa a causa di una maggiore sottigliezza delle fibre muscolari. Il colore della carne è molto intenso e brillante e varia dal rosa al rosso porpora. Il grasso infiltrato sembra omogeneamente distribuito senza formare accumuli, con un colore che varia dal bianco al giallo o al crema, e conferisce alla carne il suo sapore ed aroma caratteristici.

5.3. **Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)**

I fattori più importanti sono senza alcun dubbio i metodi tradizionali di alimentazione, dal latte materno ai pascoli naturali, la gestione del bestiame nell'ambiente naturale della *dehesa* di Salamanca nonché la componente di base relativa alla razza di questi animali, la razza *Morucha*. Tutti questi elementi rendono possibile ottenere un prodotto dalle qualità particolarissime che rendono la «Carne de Salamanca» diversa dalle altre carni bovine; essa si contraddistingue infatti per le fibre muscolari più sottili, per la colorazione e la brillantezza più accentuate, tra il rosa e il rosso porpora, ed il grasso omogeneamente distribuito senza formare accumuli.

Il sistema di allevamento tradizionale di tipo estensivo ha fatto sì che nel corso decenni sia stato selezionato un tipo di animale perfettamente adattato alla *dehesa* e caratterizzato da:

— animali di taglia da piccola a intermedia e di poco peso, con alta capacità digestiva per sopperire alle loro necessità alimentari mediante lo sfruttamento di pascoli non molto abbondanti e poveri;

— animali che presentano un discreto sviluppo muscolare adatto all'attività fisica, oltremodo agili e dotati di facilità di movimento in modo da poter pascolare su vaste superfici, dal momento che devono percorrere molti chilometri al giorno per potersi nutrire e trovare acqua;

— animali dotati di grande rusticità, qualità che permette loro di resistere alle temperature estreme del clima della zona geografica, tanto d'estate come d'inverno.

La genetica di questo tipo di animali, unita all'intensa attività muscolare che essi praticano quotidianamente, si abbina positivamente ad una massa muscolare dotata di fibre muscolari più sottili rispetto a quelle generalmente presenti nei bovini, dando luogo ad una carne di consistenza poco fibrosa.

Lo stato di ingrasso della carcassa è legato al sistema di allevamento e all'elevato grado di rusticità e precocità nello sviluppo di questi animali. Il continuo movimento del bestiame impedisce l'eccessivo accumulo di grasso in alcune zone localizzate, consentendo agli animali di percorrere più efficacemente distanze lunghe per procurarsi il nutrimento. Nelle fasi di abbondanza di alimenti, gli animali possono accumulare riserve di grasso che si infiltrano a livello intramuscolare, senza tuttavia comprometterne l'agilità. Tutti questi elementi si traducono in un tipo di carne che presenta grasso uniformemente distribuito senza formazione di accumuli, il cui colore varia dal bianco al giallo o al crema a seconda dell'età di macellazione.

Il rispetto del ciclo naturale dell'allattamento, visto che questi animali sono svezzati più tardi rispetto agli altri, e il fatto di rimanere continuamente con le madri nella *dehesa* fanno sì che i vitelli inizino ad integrare la loro dieta a base di latte materno con le risorse della *dehesa*, costituite per lo più dai pascoli di primavera, i quali contengono una maggior quantità di pigmenti (clorofilla e carotenoidi), conferendo alla carne la sua brillantezza e il suo colore caratteristici. Questi fattori, insieme alla componente di base della razza che, geneticamente, presenta una carne più rossa, fanno sì che il colore della carne sia estremamente intenso e senz'altro più brillante, variando dal rosa al rosso porpora.

L'allevamento di bovini ed il consumo delle loro carni sono intimamente correlati a questa regione, in cui, fin dal secolo XV, la «Carne de Salamanca» era utilizzata per pagare le rendite feudali, per via della sua notorietà e della sua reputazione.

Dalla metà del secolo XX in poi, è molto frequente che le macellerie e i ristoranti della regione segnalino con orgoglio la disponibilità di «Carne de Salamanca» rispettivamente nelle loro vetrine e menu, per mostrare ai clienti che essi dispongono dei migliori pezzi di carne della regione, molto apprezzati e richiesti dai consumatori.

Numerosi sono i documenti che confermano il riconoscimento e la preferenza dei consumatori per la «Carne de Salamanca», come ad esempio Luis Carandell nell'introduzione del suo libro «Vivir en Madrid» (1967) il quale scrive: «sono nato a Barcellona nel 1929 e sono rinato a Madrid nel 1947 […] una città che faceva venire gli ortaggi da Valencia, il pesce da Bilbao, la carne da Salamanca, il vino dalla Mancha e le stoffe dalla Catalogna».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

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