KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) 2018/68

2018 m. sausio 8 d.

kuriuo į saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą įtraukiamas pavadinimas [*Carne de Salamanca* (SGN)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ([1]), ypač į jo 52 straipsnio 2 dalį,

kadangi:

(1) remiantis Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50 straipsnio 2 dalies a punktu, Ispanijos paraiška įregistruoti pavadinimą „Carne de Salamanca“ paskelbta *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* ([2]);

(2) prieštaravimo pareiškimų pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį Komisija negavo; tačiau Vokietijos valdžios institucijos Komisijos tarnyboms pranešė, kad bendrajame dokumente nurodytas mėsos rūšis dėl jautienos klasifikavimo reikia papildomai patikslinti. Po Komisijos tarnybų prašymo Ispanijos valdžios institucijos iš dalies pakeitė bendrojo dokumento 3.2 punktą – patikslino produkto aprašymą, susijusį su tam tikrų rūšių mėsa;

(3) toks pakeitimas yra formalaus pobūdžio, todėl nereikia iš naujo skelbti įregistravimo paraiškos, kaip nustatyta Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50 straipsnio 2 dalies a punkte, tačiau iš dalies pakeistą bendrąjį dokumentą reikėtų paskelbti informacijos tikslais;

(4) todėl pavadinimas „Carne de Salamanca“ turi būti įregistruotas,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Įregistruojamas pavadinimas „Carne de Salamanca“ (SGN).

Pirmoje pastraipoje nurodytas pavadinimas – tai produkto, priklausančio Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 ([3]) XI priede nurodytai 1.1 klasei „Šviežia mėsa (ir subproduktai)“, pavadinimas.

2 straipsnis

Iš dalies pakeistas bendrasis dokumentas informacijos tikslais skelbiamas šio reglamento priede.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.
([2]) OL C 435, 2015 12 24, p. 12.
([3]) 2014 m. birželio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 668/2014, kuriuo nustatomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų taikymo taisyklės (OL L 179, 2014 6 19, p. 36).

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2018 m. sausio 8 d.

Komisijos vardu
Pirmininko pavedimu
Phil HOGAN
Komisijos narys

PRIEDAS

BENDRASIS DOKUMENTAS

2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos (*)

CARNE DE SALAMANCA

EB Nr. ES-PGI-0005-01174 – 2013 11 8

SKVN () SGN (X)

1. PAVADINIMAS

„Carne de Salamanca“

2. VALSTYBĖ NARĖ ARBA TREČIOJI ŠALIS

Ispanija

3. ŽEMĖS ŪKIO PRODUKTO ARBA MAISTO PRODUKTO APRAŠYMAS

3.1. **Produkto rūšis**

1.1 klasė Šviežia mėsa (ir subproduktai)

3.2. **Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas**

Šia saugoma geografine nuoroda žymimai mėsai pagaminti naudojami galvijai yra grynaveisliai galvijai, atsivesti *Morucha* veislės patelių arba išvesti kryžminant *Morucha* veislės pateles su *Charolais* ir *Limousin* veislių jaučiais, nujunkyti ne jaunesni kaip 5 mėnesių ir užauginti taikant ekstensyviojo ūkininkavimo sistemą, grindžiamą gamtos išteklių naudojimo metodais ir praktika.

Pagal amžių prieš skerdžiant yra skiriamos tokios galvijų rūšys:

— veršelis – galvijas, skirtas paskersti, kai jo amžius yra 8 mėnesiai ar daugiau, bet ne daugiau kaip 12 mėnesių, Z kategorija,

— jaunas galvijas (*añojo*) – galvijas, skirtas paskersti, kai jo amžius yra 12 mėnesių ar daugiau, iki 24 mėnesių, A ir E kategorijos,

— buliukas arba telyčia – galvijas, skirtas paskersti, kai jo amžius viršija 24 mėnesius, iki 48 mėnesių, B ir E kategorijos.

Veršelių mėsa yra brandinama mažiausiai 2 dienas po skerdimo, jaunų galvijų – 4, buliukų arba telyčių – 6. Pagal amžių ir lytį galvijai skirstomi į A, B, C ir E kategorijas.

Skerdenos raumeningumas apima U, R ir O klases.

Priklausomai nuo galvijų kategorijos, mažiausias skerdenos svoris yra:

— veršelių – 140 kg,

— jaunų galvijų – 200 kg,

— buliukų arba telyčių – 280 kg.

Riebumo klasė (skerdenos išorinėje pusėje ir krūtinės ląstos ertmėje esančių riebalų kiekis) visais atvejais turi būti 2 (žema).

24 valandas po skerdimo mėsos pH (matuojamas pagal nugaros raumenis išilgai skerdenos) turi būti 6 arba mažesnis.

(*) OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų.

Po skerdimo, pjaustymo ir brandinimo šviežia mėsa, žymima SGN, pasižymi šiomis savybėmis:

— veršelių mėsa blizgi, nuo rožinės iki šviesiai raudonos spalvos, su baltais riebalais, tvirtos konsistencijos,

— jaunų galvijų mėsa blizgi, nuo šviesiai raudonos iki vyšninės spalvos, su riebalais, kurių spalva įvairuoja nuo kreminės iki gelsvos, tvirtos konsistencijos,

— buliukų arba telyčių mėsa blizgi, nuo tamsiai vyšninės iki raudonai violetinės spalvos, su kreminės arba gelsvos spalvos riebalais, tvirtos konsistencijos.

3.3. **Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)**

—

3.4. **Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)**

Motinos nėra laikomos tvarte, jos visus metus ganosi pievose ir ražienų laukuose (*dehesa*), o kai gamtos ištekliai riboti, galvijai papildomai šeriami savininko paruoštu šienu ir šiaudais.

Pavasarį galvijai ganosi vešliose pievose, kuriose yra laikomi. Vasarą jie persikelia į vietoves, esančias šalia įvairių upių ir upelių, kertančių žemės valdas, ir minta ražiena, likusia nuėmus pašarų ar pasėlių derlių.

Atėjus rudeniui ir ataugus žolei, galvijai grįžta ganytis į pievas, ir, priklausomai nuo jų vešlumo, gali būti papildomai šeriami pavasarį nupjauta žole ir šienu.

Baigiantis metams, kai pievose beveik nebelieka pašarų, prinoksta gilės. Jos yra svarbus, nors nepakankamas, galvijų maisto šaltinis, ir galvijai turi būti papildomai šeriami žole, nuimta pavasarį, arba savininko paruoštais šienu ir šiaudais.

Veršeliai ganosi lauke kartu su motinomis. Iki penkių–šešių mėnesių jie natūraliai žindomi pienu ir anksti pradeda ėsti papildomą maistą, kurį jie ganyklose dalijasi su motinomis. Nujunkyti veršeliai penimi savininko paruoštu šienu, pašarais ir kt., taip pat natūraliu javų pašaru, iki yra paskerdžiami.

Esant maisto trūkumui dėl nepalankių oro sąlygų, taip pat penėjimo etapu į veršelių mitybos racioną gali būti įtraukti pašarai ir šienas, išauginti vien tik geografinėje vietovėje, ir augalinės kilmės pašarai, kurių pagrindas yra javai (mažiausiai 60 % visų pašarų) – jie negali sudaryti daugiau kaip 50 % metinio sausosios medžiagos kiekio. Griežtai draudžiama naudoti produktus, kurie gali paveikti natūralų galvijų augimo ir vystymosi ciklą.

3.5. **Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje**

Saugomi galvijai nustatytoje geografinėje vietovėje yra atsivedami, auginami ir yra penimi iki paskerdimo.

3.6. **Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės**

Produktas gali būti pateikiamas porcijomis, filė, supjaustytas į gabalus arba susmulkintas. Visus šiuos veiksmus turi atlikti kontroliuojami gamintojai.

3.7. **Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės**

Skerdykloje kiekviena vidinė skerdenos pusė pažymima nenutrinamais žymenimis arba naudojant vienkartines priemones taip, kad keturi atskiri skerdenos ketvirčiai būtų lengvai identifikuojami.

Saugoma SGN žymimos mėsos gabalai bei pakuotės su mėsos porcijomis, filė, gabaliukais ar susmulkinta mėsa turi būti pažymėti etiketėmis, ant kurių pateikiamos bent nuorodos „saugoma geografinė nuoroda“ ir „Carne de Salamanca“.

Kai mėsa gauta tik iš *Morucha* veislės galvijų, ant etikečių taip pat gali būti užrašyta „Raza Morucha“.

4. GLAUSTAS GEOGRAFINĖS VIETOVĖS APIBŪDINIMAS

Salamankos provincija.

5. RYŠYS SU GEOGRAFINE VIETOVE

5.1. **Geografinės vietovės ypatumai**

„Carne de Salamanca“ gamyba ir jai naudojamų galvijų auginimas yra glaudžiai susiję su ypatinga geografine aplinka (*dehesa*), kuri turi svarbią ekologinę vertę ir kurioje veši akmeniniai ąžuolai.

Dėl žemyninio klimato su ilgomis, šaltomis žiemomis ir užsitęsiančiomis šalnomis, karštomis ir sausomis vasaromis, dideliais temperatūrų skirtumais ir sezoninėmis liūtimis rudenį ir žiemą šioje vietovėje gausu įvairių rūšių augalų. Labiausiai čia paplitę krūmingi akmeniniai ąžuolai, kurių lapai kieti ir visžaliai. Šiose pievose auga akmeniniams ąžuolams giminingi Vidužemio jūros regiono augalai, tokie kaip kamštiniai ąžuolai, paprastieji ąžuolai, portugališki ąžuolai ir kitokie krūmai, daugiausia gauruotieji švitrūnai, vikšriniai kiškiakrūmiai, švitrūnai ir dygliakrūmiai. Jose taip pat auga vienmetės žolės ir ankštiniai augalai. Visa ši augalija yra pagrindiniai gamtos ištekliai, kuriais minta galvijai.

Šioje aplinkoje taikoma gamybos sistema išsiskiria galvijų augintojų taikoma tradicine praktika, pagrįsta galvijų prisitaikymu prie gamtoje esančių išteklių ir tuo, jog galvijai niekada nelaikomi tvarte. Galvijams nereikia jokios ypatingos laikymo vietos, nes jie nuolat gyvena atvirame lauke, o nuo darganų slepiasi po akmeniniais ąžuolais. Auginimo sistema pagrįsta natūraliu ciklu: veršeliai atvedami lauke be jokios pagalbos ir ganosi su motinomis penkis–septynis mėnesius, misdami jų pienu.

Galvijai dalijasi erdve su arkliais, koviniais buliais ir Iberijos kiaulėmis, o jų piemuo – „Salamankos kaubojus“, dažnai jojantis ant arklio, – gano juos visus taip, kad ganyklos būtų kuo geriau naudojamos ir prižiūrimos. Šių raitų piemenų svarbai ir unikalumui pripažinti ir pagerbti vienoje iš Salamankos miesto pagrindinių aikščių pastatyta Venancio Blanco statula.

Per šimtmečius vyko natūrali atranka, dėl kurios galvijai prisitaikė prie sunkių gamtos sąlygų ir išmoko ganytis tokiose ganyklose, įgijo stiprius motiniškus instinktus saugoti savo jauniklius nuo vilkų bei lapių, užsigrūdino ir tapo tinkami šiai ūkininkavimo sistemai. Šiomis teigiamomis savybėmis pasižymi *Morucha* veislė ir jos mišrūnai. *Morucha* veislė, iš kurios gaminama „Carne de Salamanca“, išsivystė Salamankos vietovėje, kurioje anksčiau šie galvijai buvo naudojami žemės ūkio darbams bei nedidelėse koridose (koviniai buliai), nepamirštant jų mėsos gamybos. Tačiau bėgant laikui būtent dėl savo veisimosi ir motiniškų ypatybių ši veislė tapo itin tinkama mėsai gaminti. Praėjusio amžiaus viduryje buvo imtos auginti naujos veislės, tokios kaip *Charolais* ir *Limousin*, kurios augintos vienodomis sąlygomis. Bėgant laikui *Morucha* veislės galvijai ir jų bei *Charolais* ir *Limousin* veislių mišrūnai visiškai prisitaikė prie vietos ekosistemos – jie minta gamtos ištekliais, o jų mėsa labai vertinama.

5.2. **Produkto ypatumai**

„Carne de Salamanca“ skerdenoms būdinga žema riebumo klasė (skerdenos išorinėje pusėje ir krūtinės ląstos ertmėje esančių riebalų kiekis).

Dėl labai gerų raumenų skaidulų „Carne de Salamanca“ pasižymi kiek pluoštine tekstūra. Mėsa yra blizgi, nuo ryškiai rožinės iki raudonai violetinės spalvos. Joje tolygiai, be sankaupų, pasiskirstę vidiniai riebalai, kurių spalva įvairuoja nuo baltos iki geltonos ar kreminės. Riebalai suteikia mėsai būdingą skonį ir kvapą.

5.3. **Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys**

Svarbiausi požymiai, be abejonės, yra tradiciniai šėrimo metodai (nuo motinos pieno iki natūralių ganyklų), galvijų laikymas natūralioje Salamankos gamtinėje aplinkoje ir *Morucha* galvijų paveldas. Dėl šių ypatybių gaunamas produktas, pasižymintis specifinėmis savybėmis (ypač plonomis raumenų skaidulomis, blizgesiu ir spalva – nuo rožinės iki rausvai violetinės, ir tolygiai, be sankaupų, pasiskirsčiusiais riebalais), kuriomis jis išskiria iš kitos galvijų mėsos.

Per dešimtmečius dėl tradicinės ekstensyviojo ūkininkavimo sistemos išsivystė šioje aplinkoje gyventi visiškai prisitaikiusi galvijų rūšis, kurią galima apibūdinti taip:

— mažo arba vidutinio dydžio galvijai, mažo svorio, pasižymintys dideliais virškinimo pajėgumais, leidžiančiais jiems gauti būtinų maisto medžiagų iš skurdžių ir ne itin gausių ganyklų,

— galvijai gerai išsivysčiusiais, tinkamais fiziniams pratimams raumenimis, labai žvitrūs, laisvai besiganantys dideliuose plotuose (tam reikia kiekvieną dieną nueiti keletą kilometrų maitinantis ir ieškant vandens),

— itin ištvermingi galvijai, atsparūs ekstremaliam geografinės vietovės klimatui tiek vasarą, tiek žiemą.

Dėl šios galvijų rūšies genetinės sandaros ir kasdienių intensyvų raumenų pratimų raumenų skaidulos yra geresnės nei daugumos galvijų, o tai suteikia mėsai šiek tiek pluoštinę tekstūrą.

Skerdenos riebumą lemia ūkininkavimo sistema, šių galvijų ankstyva branda ir ištvermingumas. Nuolatinis judėjimas neleidžia riebalams susikaupti tam tikrose srityse, kad galvijai galėtų efektyviau įveikti ilgus atstumus ir rastų maisto. Kai maisto yra daug, jie gali sukaupti tarpraumeninių riebalų atsargų, bet jos netrukdo galvijams judėti iš vienos vietos į kitą. Dėl visų šių priežasčių šių galvijų mėsoje riebalai pasiskirstę tolygiai, be sankaupų, o jų spalva įvairuoja nuo baltos iki geltonos ar kreminės, priklausomai nuo amžiaus skerdimo metu.

Dėl natūralaus laktacijos ciklo veršeliai yra nujunkomi vėliau negu paprastai ir ganosi su motinomis, papildomai misdami ganykloje esančiais ištekliais, kuriuos daugiausia sudaro pavasarinė žolė, kurioje yra daug pigmentų (chlorofilo ir karotenoidų), suteikiančių šiai mėsai būdingą spalvą ir blizgesį. Šios priežastys ir veislės genetinės savybės, dėl kurių mėsa raudonesnė, suteikia mėsai intensyvią spalvą – nuo rožinės iki rausvai violetinės – ir blizgesį.

Galvijų auginimas ir jų mėsos vartojimas yra glaudžiai susiję su regionu. „Carne de Salamanca“ išgarsėjus ir įgijus gerą vardą, nuo XV amžiaus ja imta mokėti turto mokesčius.

Nuo XX amžiaus vidurio vietos mėsininkai ir restoranai dažnai su pasididžiavimu vitrinose ir valgiaraščiuose demonstruoja savo klientams, kad turi „Carne de Salamanca“, o pastarieji tikisi geriausių išpjovų, kurios yra itin vertinamos ir paklausios tarp vartotojų.

Daugybė dokumentų patvirtina, kad „Carne de Salamanca“ žinoma ir populiari tarp vartotojų. Luis Carandell savo knygos „Gyventi Madride“ (1967 m.) įvade rašo: „1929 m. aš gimiau Barselonoje, o 1947 m. aš iš naujo gimiau Madride – <…> mieste, kuriame yra daržovių iš Valencijos, žuvų iš Bilbao, mėsos iš Salamankos, vyno iš La Mančos ir audinių iš Katalonijos“.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

[Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis]

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