UITVOERINGSVERORDENING (EU) 2018/68 VAN DE COMMISSIE

van 8 januari 2018

tot inschrijving van een naam in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen („Carne de Salamanca" (BGA))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen ([1]), en met name artikel 52, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 is de aanvraag van Spanje tot inschrijving van de naam „Carne de Salamanca" bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* ([2]).

(2) Bij de Commissie zijn geen bezwaren ingediend overeenkomstig artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012. Wel hebben de Duitse autoriteiten de diensten van de Commissie meegedeeld dat de soorten vlees zoals omschreven in het enig document, verduidelijking behoeven ten aanzien van de indeling van de runderen. Op verzoek van de diensten van de Commissie hebben de Spaanse autoriteiten punt 3.2 van het enig document gewijzigd en het product nader omschreven wat betreft de soorten vlees.

(3) Omdat het om een formele wijziging gaat, is een nieuwe bekendmaking van de inschrijvingsaanvraag in de zin van artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet nodig. Wel moet het gewijzigde enig document ter informatie worden bekendgemaakt.

(4) Bijgevolg moet de naam „Carne de Salamanca" worden ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De naam „Carne de Salamanca" (BGA) wordt ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen.

Met de in de eerste alinea vermelde naam wordt een product aangeduid van categorie 1.1. (Vers vlees (en verse slachtafval)) als opgenomen in bijlage XI bij Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie ([3]).

Artikel 2

Het gewijzigde enig document wordt ter informatie bekendgemaakt in de bijlage bij de onderhavige verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
([2]) PB C 435 van 24.12.2015, blz. 12.
([3]) Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie van 13 juni 2014 houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 179 van 19.6.2014, blz. 36).

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 8 januari 2018.

Voor de Commissie,
namens de voorzitter,
Phil HOGAN
Lid van de Commissie

BIJLAGE

ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (*)

„CARNE DE SALAMANCA"

EG-nr.: ES-PGI-0005-01174 — 8.11.2013

BOB () **BGA (X)**

1. NAAM

„Carne de Salamanca"

2. LIDSTAAT OF DERDE LAND

Spanje

3. BESCHRIJVING VAN HET LANDBOUWPRODUCT OF LEVENSMIDDEL

3.1. **Productcategorie**

Categorie 1.1. Vers vlees en slachtafvallen

3.2. **Beschrijving van het product waarop de in punt 1 vermelde naam van toepassing is**

Voor de productie van het vlees dat valt onder deze beschermde geografische aanduiding worden raszuivere dieren gebruikt verkregen van vrouwelijke fokdieren van het ras *Morucha* of verkregen door de kruising van vrouwelijke fokdieren van het ras *Morucha* met stieren van de rassen Charolais en Limousin, die na minimaal vijf maanden worden gespeend en worden grootgebracht met gebruik van het extensieve landbouwsysteem, op basis van technieken en praktijken voor het exploiteren van natuurlijke hulpbronnen.

Met betrekking tot de leeftijd van de dieren op het moment van de slachting, wordt onderscheid gemaakt tussen de volgende soorten dieren:

— kalf: een dier van categorie Z dat wordt geslacht wanneer het ten minste acht maanden, maar minder dan twaalf maanden oud is;

— jongvee: een dier van categorie A of E dat wordt geslacht wanneer het 12 à 24 maanden oud is;

— stier- of vaarskalf: een dier van categorie B of E dat wordt geslacht wanneer het ouder dan 24 maanden, maar niet ouder dan 48 maanden is.

De minimumrijpingsperiode voor het vlees, die ingaat op de dag van slachting, bedraagt twee dagen voor het kalfsvlees, vier dagen voor het vlees van jongvee en zes dagen voor het stier- of vaarskalfsvlees.

Op basis van de bevleesdheid wordt een onderverdeling gemaakt in de categorieën U, R, en O.

Het minimumgewicht van het karkas, dat afhankelijk is van de categorie dier, bedraagt:

— 140 kilo voor kalveren;

— 200 kilo voor jongvee;

— 280 kilo voor stier- en vaarskalveren.

De vetheid van de buitenkant van het karkas en aan de binnenkant van de borstholte moet in alle gevallen 2 („dun") zijn.

De pH-waarde van het vlees (zoals gemeten langs de rugspier van het karkas) moet 24 uur na slachting 6 of lager zijn.

(*) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen.

Na het slachten, snijden en rijpen heeft het verse vlees dat onder de BGA valt de volgende kenmerken:

— kalf: het vlees is soepel, heeft een kleur die varieert van roze tot lichtrood, heeft wit vet en voelt stevig aan;

— jongvee: het vlees is glanzend en lichtrood tot kersenrood van kleur, de kleur van het vet varieert van crème tot geelachtig, en het vlees voelt stevig aan;

— stier- en vaarskalf: het vlees is soepel en donker kersenrood tot paarsrood van kleur, met crèmekleurig of geelachtig vet, en voelt stevig aan.

3.3. **Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)**

—

3.4. **Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)**

Aangezien de moederdieren niet worden gestald, grazen ze het hele jaar door op de graslanden en stoppelvelden van de *dehesa* (natuurweiden). In tijden waarin de natuurlijke hulpbronnen schaars zijn wordt dit dieet aangevuld met hooi en stro van het bedrijf van de eigenaar.

In de lente grazen de dieren op de overvloedige graslanden waar ze worden gehouden. In de zomer verplaatsen ze zich naar de gebieden die aan de verschillende rivieren en stroompjes grenzen die kriskras over bedrijven lopen en voeden ze zich op de stoppelvelden die overblijven na de oogst van het veevoer of de gewassen.

Aan het begin van de herfst, wanneer het gras weer is gegroeid, gaan de dieren terug om zich te voeden op de graslanden en wordt hun voer, afhankelijk van hoeveel gras hier beschikbaar is, eventueel aangevuld met het gras of het hooi dat in de lente is geoogst.

Aan het eind van het jaar, wanneer de graslanden bijna zijn uitgeput, verschijnen de eikels. Deze vormen een belangrijke, maar niet toereikende bron van voedsel voor de dieren, waarvan het dieet moet worden aangevuld met het in de lente geoogste gras of het veevoer en stro dat op het bedrijf van de eigenaar wordt geproduceerd.

De kalveren blijven bij hun moeders op de weide tijdens de vijf tot zes maanden waarin ze op natuurlijke wijze worden gezoogd en beginnen hun melkdieet vroeg aan te vullen met het voedsel dat ze met hun moeders op de weide delen. Nadat ze zijn gespeend, worden ze tot aan de slacht gemest met hooi, veevoer enz. dat op het bedrijf wordt geproduceerd en met natuurlijk voer op basis van graangewassen.

In tijden waarin vanwege slechte weersomstandigheden gebrek aan voedsel bestaat en in de mestfase, kunnen ze onderhoudsrantsoenen krijgen van veevoer en hooi dat uitsluitend uit het geografische gebied afkomstig is, evenals van plantaardig veevoer dat voornamelijk bestaat uit graangewassen (ten minste 60 % van de kwantitatieve samenstelling) en dat niet meer dan 50 % van de jaarlijkse droge stof uitmaakt. Het gebruik van producten die van invloed kunnen zijn op de normale groei en ontwikkeling van de dieren is uitdrukkelijk verboden.

3.5. **Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden**

De geboorte, het fokken en het mesten van de beschermde dieren tot het moment van slachting vinden plaats in het afgebakende geografische gebied.

3.6. **Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.**

Dit product kan worden aangeboden in porties, filets, stukken of gehakt, mits deze bewerkingen worden uitgevoerd door ondernemers bij wie het juiste gebruik van de beschermde oorsprongsbenaming wordt gecontroleerd.

3.7. **Specifieke voorschriften betreffende de etikettering**

In het slachthuis worden de karkassen voorzien van een onuitwisbare markering of gemarkeerd met niet-herbruikbare middelen aan de binnenkant van de twee halve karkassen, op een zodanige manier dat de vier delen van het karkas na scheiding perfect identificeerbaar blijven.

De stukken vlees die onder de BGA vallen en pakketten die porties, filets, stukken of gehakt bevatten, worden verzonden met een genummerd etiket waarop ten minste de termen „beschermde geografische aanduiding" en „Carne de Salamanca" vermeld staan.

Indien het vlees volledig afkomstig is van vee van het ras *Morucha*, kunnen op het etiket ook de woorden „Raza Morucha" vermeld staan.

4. BEKNOPTE BESCHRIJVING VAN HET AFGEBAKENDE GEOGRAFISCHE GEBIED

De provincie Salamanca.

5. VERBAND MET HET GEOGRAFISCHE GEBIED

5.1. **Specificiteit van het geografische gebied**

De productie en het fokken van het vee dat wordt gebruikt voor de productie van „Carne de Salamanca" zijn nauw verbonden met een specifieke geografische omgeving, bekend als de *dehesa*, die van grote ecologische waarde is en wordt gekenmerkt door de aanwezigheid van steeneiken.

Een continentaal klimaat, met lange, koude winters en een lange periode van vorst, hete en droge zomers, met sterke temperatuurschommelingen en seizoensgebonden regen in de herfst en winter, zorgt ervoor dat de *dehesa* een plek is die rijk is aan soorten en die wordt gekenmerkt door de steeneiken, met hun lederachtige, groenblijvende bladeren en borstelige ondergroei. Daarnaast groeien op de *dehesa* mediterrane struikgewassen die worden geassocieerd met steeneiken, kurkeiken, zomereiken, Portugese eiken, en andere soorten struikgewas, voornamelijk cistusrozen, brem en gaspeldoorn. Bovendien groeien hier eenjarige grassoorten en peulvruchten. Deze vegetatie op de *dehesa* is de belangrijkste bron van natuurlijke hulpbronnen voor de voeding van het vee.

Het productiesysteem in deze omgeving wordt gekenmerkt door de manier waarop veehouders de traditionele praktijken blijven toepassen op basis van de wijze waarop het vee aan de hulpbronnen van de *dehesa* is aangepast en door het vee niet te stallen. De dieren hebben geen specifieke accommodatie nodig, aangezien ze permanent in de open lucht leven, zonder andere beschutting dan de steeneiken. Het houderijsysteem respecteert de natuurlijke cycli: de kalveren worden in de weide geboren zonder enige hulp en blijven vijf tot zeven maanden bij hun moeder. In die tijd voeden ze zich met moedermelk en door te grazen op de weide.

De runderen delen hun ruimte met paarden, vechtstieren en Iberische varkens. *Charro-cowboys* — vaak te paard — zijn verantwoordelijk voor het beheer van deze dieren op een manier die leidt tot een beter gebruik van en een betere zorg voor de *dehesa*. Het belang en het unieke karakter van deze ruiters worden in de stad Salamanca erkend en geëerd in de vorm van een standbeeld van Venancio Blanco, dat op een van de centrale pleinen staat.

Door de eeuwen heen heeft een soort natuurlijke selectie plaatsgevonden op de *dehesa*, die heeft geleid tot runderen die zich hebben aangepast aan de moeilijke natuurlijke omstandigheden en die zich voeden van de weiden, waardoor deze dieren sterke moederinstincten hebben om hun jongen te beschermen tegen aanvallen van wolven en vossen, evenals een eenvoudig karakter dat past bij deze manier van veehouderij. Het ras *Morucha* en de kruisingen met dit ras hebben deze positieve eigenschappen. Het *Morucha*-ras, waarvan „Carne de Salamanca" afkomstig is, heeft zich ontwikkeld op de *dehesa* van Salamanca, waar deze dieren in het verleden werden gebruikt als trekdieren in de landbouw en voor kleine stierengevechten (vechtstieren), zonder dat daarbij de vleesproductie uit het oog werd verloren. Na verloop van tijd werd het ras echter uitermate geschikt voor de vleesproductie, met name vanwege het moederinstinct en de fokeigenschappen. In het midden van de vorige eeuw werden nieuwe rassen zoals Charolais en Limousin geïntroduceerd en onder dezelfde voorwaarden gehouden en in de loop der jaren hebben de dieren van het *Morucha*-ras en de kruisingen hiervan met de rassen Charolais en Limousin zich perfect aangepast aan het ecosysteem op de *dehesa*, waar ze met gebruik van natuurlijke hulpbronnen worden gehouden om het zeer gewaardeerde vlees te produceren.

5.2. **Specificiteit van het product**

De karkassen van „Carne de Salamanca" worden gekenmerkt door een dunne vetlaag aan de buitenkant van het karkas en in de borstholte.

„Carne de Salamanca" heeft een licht vezelachtige structuur vanwege de fijnere spiervezels. Het vlees is soepel en intens roze tot paarsrood van kleur. Het binnenvet is gelijkmatig verdeeld, zonder afzettingen, heeft een kleur die varieert van wit tot geel of crème en geeft het vlees zijn kenmerkende smaak en aroma.

5.3. **Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)**

De belangrijkste factoren zijn zonder twijfel de traditionele voedermethoden, van de moedermelk tot de natuurlijke weiden, het houden van het vee in de natuurlijke omgeving van de *dehesa* van Salamanca en de *Morucha*-afstamming van het vee, waardoor een product kan worden verkregen met specifieke kwaliteiten die het van ander rundvlees onderscheiden, met name de fijnere spiervezels, de glans en de kleur, die varieert van roze tot paarsrood, en het gelijkmatig verdeelde vet zonder afzettingen.

In een periode van tientallen jaren heeft het traditionele extensieve landbouwsysteem geleid tot de productie van een soort dier dat zich perfect heeft aangepast aan de *dehesa* en dat de volgende eigenschappen heeft:

— klein tot middelgroot, licht van gewicht, met een snelle spijsvertering, zodat het de benodigde voeding kan verkrijgen van de weiden, die arm zijn en niet veel voedsel bieden;

— de dieren hebben goed ontwikkelde spieren die geschikt zijn voor fysieke inspanning, zijn zeer behendig en bewegen zich met gemak, zodat ze kunnen grazen op grote gebieden, waarbij ze zich elke dag meerdere kilometers moeten verplaatsen om voedsel en water te vinden;

— de dieren zijn zeer gehard en goed bestand tegen het extreme klimaat van het geografische gebied, zowel in de zomer als in de winter.

Dankzij de genen van dit dier, in combinatie met zijn dagelijkse intensieve gebruik van de spieren, heeft het fijnere spiervezels dan vee normaal gesproken heeft, waardoor het vlees een licht vezelachtige structuur heeft.

De vetlaag van het karkas houdt verband met het landbouwsysteem, de gehardheid en de vroegtijdige ontwikkeling van deze dieren. Hun voortdurende beweging voorkomt dat overtollig vet wordt opgebouwd op specifieke plekken, waardoor ze op efficiëntere wijze lange afstanden kunnen afleggen om voedsel te vinden. In tijden waarin veel voedsel beschikbaar is, kunnen ze reserves van intramusculair vet opbouwen, maar dit vet belemmert hun vermogen om te bewegen niet. Dit alles zorgt voor vlees met gelijkmatig verdeeld vet, zonder afzettingen, met een kleur die varieert van wit tot geel of crème, afhankelijk van de leeftijd bij slachting.

De natuurlijke zoogcyclus wordt gerespecteerd en de kalveren worden later dan normaal gespeend en blijven met hun moeders op de *dehesa*, waardoor de kalveren hun moedermelk beginnen aan te vullen met het voedsel dat op de *dehesa* te vinden is. Dit bestaat in de lente voornamelijk uit gras, met veel pigmenten (chlorofyl en carotenoïden), waardoor het vlees zijn kenmerkende kleur en glans krijgt. Dit zorgt er, samen met de genen van het ras die het vlees roder maken, voor dat het vlees een intense kleur en glans heeft, variërend van roze tot paarsrood.

De veeteelt en de vleesconsumptie zijn nauw verbonden met de regio. Al in de vijftiende eeuw werd de pacht op landgoederen betaald met „Carne de Salamanca", vanwege de bekendheid en reputatie hiervan.

Sinds het midden van de twintigste eeuw is het heel gebruikelijk geworden dat slagers en restaurants in het gebied hun klanten, die rekenen op de beste stukken en bij wie het vlees zeer wordt gewaardeerd en zeer gevraagd is, trots in hun vensters en op hun menu's meedelen dat bij hen „Carne de Salamanca" verkrijgbaar is.

Talrijke documenten getuigen van deze bekendheid en de voorkeur die klanten geven aan „Carne de Salamanca". Luis Carandell schrijft bijvoorbeeld in de introductie van zijn boek „Vivir en Madrid" (1967): „Ik werd in 1929 in Barcelona geboren en in 1947 herboren in Madrid […] een stad die haar groenten uit Valencia haalde, haar vis uit Bilbao, haar vlees uit Salamanca, haar wijn uit La Mancha en haar textiel uit Catalonië."

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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