# VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2018/68

## z 8. januára 2018,

## ktorým sa do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení zapisuje názov [„Carne de Salamanca“ (CHZO)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ([1]), a najmä na jeho článok 52 ods. 2,

keďže:

(1) Žiadosť Španielska o zápis názvu „Carne de Salamanca“ do registra bola v súlade s článkom 50 ods. 2 písm. a) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 uverejnená v *Úradnom vestníku Európskej únie* ([2]).

(2) Komisii nebola v zmysle článku 51 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 oznámená žiadna námietka. Nemecké orgány však informovali útvary Komisie o tom, že pri druhoch mäsa vymedzených v jednotnom dokumente je potrebné uviesť dodatočné objasnenia, pokiaľ ide o klasifikáciu hovädzieho dobytka. Po prijatí žiadosti od útvarov Komisie španielske orgány upravili bod 3.2 jednotného dokumentu a spresnili opis výrobku, pokiaľ ide o druhy mäsa.

(3) Keďže táto úprava má formálnu povahu, nie je potrebné pristúpiť k opätovnému uverejneniu žiadosti o zápis podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012. Zdá sa však, že upravený jednotný dokument sa musí zverejniť na informačné účely.

(4) V dôsledku toho by sa mal názov „Carne de Salamanca“ zapísať do registra,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

*Článok 1*

Názov „Carne de Salamanca“ (CHZO) sa zapisuje do registra.

Názov uvedený v prvom odseku sa vzťahuje na výrobok triedy 1.1. Čerstvé mäso (a droby) uvedenej v prílohe XI k vykonávaciemu nariadeniu Komisie (EÚ) č. 668/2014 ([3]).

*Článok 2*

Zmenený jednotný dokument sa uverejňuje na informačné účely v prílohe k tomuto nariadeniu.

*Článok 3*

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Ú. v. EÚ C 435, 24.12.2015, s. 12.
([3]) Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 668/2014 z 13. júna 2014, ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 36).

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 8. januára 2018

*Za Komisiu*
*v mene predsedu*
Phil HOGAN
*člen Komisie*

*PRÍLOHA*

**JEDNOTNÝ DOKUMENT**

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín (*)

**„CARNE DE SALAMANCA“**

ES č.: ES-PGI-0005-01174 – 8.11.2013

**CHOP ()** **CHZO (X)**

1. NÁZOV

„Carne de Salamanca“

2. ČLENSKÝ ŠTÁT ALEBO TRETIA KRAJINA

Španielsko

3. OPIS POĽNOHOSPODÁRSKEHO VÝROBKU ALEBO POTRAVINY

3.1. **Druh výrobku**

Trieda 1.1. Čerstvé mäso (a droby)

3.2. **Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1**

Dobytok, z ktorého sa získava mäso, na ktoré sa vzťahuje chránené zemepisné označenie „Carne de Salamanca“, sú čistokrvné zvieratá získané z kráv plemena *Morucha* alebo zvieratá získané krížením kráv plemena *Morucha* s býkmi plemien Charolais a Limousin, ktoré boli odstavené minimálne vo veku 5 mesiacov a chované v extenzívnych chovoch s využitím techník a postupov využívania prírodných zdrojov.

Pokiaľ ide o vek zvierat pred zabitím, rozlišuje sa medzi týmito typmi zvierat:

— teľa: zviera určené na zabitie vo veku osem mesiacov alebo viac, menej však než dvanásť mesiacov, kategória Z,

— mladý býk („añojo“): zviera určené na zabitie vo veku dvanásť mesiacov alebo viac, maximálne však vo veku 24 mesiacov, kategórie A a E,

— býček alebo jalovica: zviera určené na zabitie vo veku nad 24 mesiacov, maximálne však vo veku 48 mesiacov, kategórie B a E.

Minimálny čas zrenia mäsa odo dňa zabitia je 2 dni v prípade teľacieho mäsa, 4 dni v prípade mäsa z mladých býkov („añojo“) a 6 dní v prípade mäsa z býčkov alebo jalovíc.

Mäsitosť jatočného tela patrí do tried U, R a O.

Minimálna váha jatočného tela v závislosti od kategórie zvieraťa je:

— 140 kg u teliat,

— 200 kg u mladých býkov („añojo“),

— 280 kg u býčkov alebo jalovíc.

Stupeň pretučnenosti na povrchu jatočného tela a vo vnútri dutiny hrudníka musí vždy byť 2 („mierna“).

Po uplynutí 24 hodín od zabitia musí pH mäsa (merané od chrbtového svalu pozdĺž jatočného tela) dosahovať hodnotu 6 alebo menej.

(*) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

Po zabití, nakrájaní a vyzretí musí mať čerstvé mäso, na ktoré sa vzťahuje toto CHZO, tieto vlastnosti:

— Teľa: mäso je ružovej až svetločervenej farby, má lesklý povrch, obsahuje biely tuk a je pevné na dotyk,

— Mladý býk („añojo“): mäso je svetločervenej až čerešňovočervenej farby, má lesklý povrch, obsahuje tuk bielej až žltkastej farby a je pevné na dotyk,

— Býček alebo jalovica: mäso je tmavej čerešňovej až purpurovo-červenej farby, má lesklý povrch, obsahuje tuk smotanovej až žltkastej farby a je pevné na dotyk.

3.3. **Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)**

—

3.4. **Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)**

Keďže matky nie sú ustajnené, ich výživa sa zakladá na celoročnom spásaní trávnatých plôch a strnísk na pastvinách so stromovým porastom (tzv. „*dehesa*“). V čase, keď sú prírodné zdroje nedostatočné, sa krmivo dopĺňa senom a slamou vlastnej poľnohospodárskej produkcie.

Na jar sa dobytok pasie na hojných trávnatých pastvinách, ktoré sa sčasti kosia a seno skladuje. V lete sa zvieratá presúvajú do oblastí v blízkosti rôznych riek a potokov, ktoré križujú jednotlivé farmy, alebo sa kŕmia na strniskách, ktoré zostávajú po zbere sena alebo plodín.

S príchodom jesene a novým porastom trávy sa dobytok vracia na trávnaté pastviny a v závislosti od hojnosti pastvy sa môže dokrmovať trávou alebo senom z jarnej kosby.

Na konci roka, keď sú pastviny takmer spasené, sa objavujú žalude. Žalude sú dôležitým, hoci nedostatočným zdrojom krmiva. Dobytok sa preto prikrmuje trávou uskladnenou na jar alebo krmivom a slamou, ktoré sa získali v danom poľnohospodárskom podniku.

Teľatá zostávajú na poli so svojimi matkami počas piatich až šiestich mesiacov prirodzenej laktácie, pričom skoro začínajú dopĺňať svoju mliečnu stravu krmivom z pastviny, na ktorej sa pasú so svojimi matkami. Keď sa odstavia, sú až do zabitia vykrmované senom, krmivami a pod., ktoré sa získavajú v danom poľnohospodárskom podniku, ako aj prírodným krmivom na báze obilnín.

V čase nedostatku jedla z dôvodu nepriaznivého počasia a vo fáze vykrmovania sa dobytku môžu podávať udržiavacie dávky krmiva a sena, ktoré boli dopestované výhradne v danej zemepisnej oblasti, ako aj krmivo rastlinného pôvodu pozostávajúce hlavne z obilnín (až do 60 % kvantitatívneho zloženia), pričom sa nesmie prekročiť podiel sušiny vo výške 50 % za rok. Použitie výrobkov, ktoré by mohli ovplyvňovať bežnú mieru rastu a vývoja zvieraťa, je výslovne zakázané.

3.5. **Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti**

Narodenie, chov a výkrm dobytka, na ktorý sa vzťahuje chránené zemepisné označenie, sa až do času zabitia uskutočňuje vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.6. **Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.**

Tento výrobok sa môže ponúkať porciovaný, nakrájaný na rezne, na kusy alebo pomletý za predpokladu, že príprava sa uskutočňuje v prevádzkach, ktoré podliehajú kontrole z hľadiska správneho použitia chráneného zemepisného označenia.

3.7. **Špecifické pravidlá označovania**

Na bitúnku sa jatočné telá nezmazateľne označujú alebo sa označia znovu nepoužiteľnými prostriedkami na vnútornej strane dvoch jatočných polovičiek takým spôsobom, aby všetky štyri štvrtiny jatočného tela zostali po oddelení jasne rozpoznateľné.

Rozrobené mäso chránené CHZO a balíky obsahujúce porcie, rezne, kusy alebo mleté mäso sa distribuujú označené očíslovanou etiketou, ktorá obsahuje minimálne nápisy „Chránené zemepisné označenie“ a „Carne de Salamanca“.

Ak mäso pochádza výhradne z dobytka plemena *Morucha*, môže etiketa obsahovať aj označenie „Raza Morucha“.

4. STRUČNÉ VYMEDZENIE ZEMEPISNEJ OBLASTI

Provincia Salamanca.

5. SÚVISLOSŤ SO ZEMEPISNOU OBLASŤOU

5.1. **Špecifickosť zemepisnej oblasti**

Produkcia a chov dobytka na účel výroby „Carne de Salamanca“ sa úzko spája s osobitnou zemepisnou oblasťou známou ako „*dehesa*“, ktorá má významnú environmentálnu hodnotu a je charakteristická porastom duba cezmínového.

Vďaka kontinentálnemu podnebiu, ktoré sa vyznačuje studenými zimami s dlhšími obdobiami mrazov, horúcimi a suchými letami, veľkými rozdielmi v teplotách a sezónnymi dažďami počas jesene a zimy, je prostredie *dehesy* druhovo bohaté, pričom typické sú najmä duby cezmínové so svojimi kožovitými, vždy zelenými listami a krovinatým podrastom. Na trávnatých pastvinách *dehesy* rastú aj kroviny stredomorského typu, ktoré sa zvyknú nachádzať v okolí duba cezmínového, korkového, zimného a letného, ako aj iné druhy krovín, najmä cistovité, prútnatec, devätorník alebo útesovec európsky. Možno tam nájsť aj jednoročné druhy tráv a strukovín. Rôznorodá vegetácia *dehesy* je hlavným prírodným zdrojom výživy pre dobytok.

Systém výroby v tomto prostredí je typický zachovávaním tradičných postupov založených na prispôsobení sa dobytka zdrojom *dehesy*, pričom dobytok sa v žiadnom období roka neustajňuje. Dobytok nepotrebuje žiadne osobitné ustajnenie, keďže žije neustále (aj v nečase) vonku a jeho jediným útočiskom je dub cezmínový. Systém chovu je prispôsobený prírodným cyklom: teľatá sa rodia v chotári bez akejkoľvek pomoci. Päť až sedem mesiacov žijú s matkami, kŕmia sa materským mliekom a spásajú pasienky.

Dobytok žije v tomto prostredí spolu s koňmi, bojovými býkmi a iberskymi ošípanými. O všetky tieto druhy zvierat sa stará pastier (tzv. „*vaquero charro*“), ktorý často na koni dohliada na zvieratá a navádza ich tak, aby sa lepšie využila a chránila *dehesa*. Význam a jedinečnosť týchto mužov uznalo a uctilo si aj mesto Salamanca, a to sochou od sochára Venancia Blanca, ktorá je umiestnená na jednom z hlavných námestí mesta.

V priebehu storočí na *dehese* prebehol proces prirodzeného výberu, na základe ktorého sa dobytok prispôsobil zložitým prírodným podmienkam a spásaniu pastvín dehesy. Vďaka tomu má dobytok silný materinský inštinkt na ochranu svojich mláďat pred útokmi vlkov a líšok a odolný charakter, ktorý je vhodný pre tento typ chovu. Plemeno *Morucha*, ako aj jeho kríženci majú tieto kladné vlastnosti. Hovädzí dobytok plemena *Morucha*, z ktorého sa vyrába „Carne de Salamanca“, sa vyvinul na *dehese* v provincii Salamanca a v minulosti sa spolu s chovom na mäso využíval v poľnohospodárstve ako ťažný dobytok a v menších býčích zápasoch. Postupne sa však plemeno určilo výhradne na výrobu mäsa, a to z dôvodu jeho plemenných a materinských vlastností. V polovici minulého storočia sa začali v rovnakých podmienkach chovať aj plemená Charolais a Limousin. V priebehu rokov sa plemenný dobytok *Morucha* a jeho kríženci s plemenami Charolais a Limousin výborne prispôsobili ekosystému *dehesy*, ako aj využívaniu miestnych prírodných zdrojov, vďaka čomu sa z nich vyrába vysoko cenené mäso.

5.2. **Špecifickosť výrobku**

Jatočné telá „Carne de Salamanca“ sa vyznačujú nízkym stupňom pretučnenosti na povrchu tela, ako aj v dutine hrudníka.

„Carne de Salamanca“ má mierne vláknitú štruktúru, a to vďaka jemnejším svalovým vláknam. Mäso je lesklé a má tmavoružové až purpurovo červené sfarbenie. Vrstvy tuku sú rovnomerne rozmiestnené, tuk nevytvára ložiská, jeho farba je biela až žltá alebo smotanová a mäsu dodáva charakteristickú chuť a vôňu.

5.3. **Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)**

Najdôležitejšími faktormi, ktoré umožňujú získať výrobok s osobitými vlastnosťami odlišnými od iných druhov hovädzieho mäsa, ako sú napr. jemnejšie svalové vlákna, lesk, špecifická ružová až purpurovo červená farba a rovnomerne rozmiestnený tuk bez tukových ložísk, sú nepochybne tradičné metódy kŕmenia materským mliekom a pastvou na prírodných pastvinách, chov dobytka v prírodnom prostredí *dehesy* v provincii Salamanca a charakteristiky plemena *Morucha*, z ktorého dobytok pochádza.

V priebehu desaťročí umožnil tradičný extenzívny poľnohospodársky systém chov zvieraťa, ktoré sa dokonale prispôsobilo prostrediu *dehesy* a vyznačuje sa týmito vlastnosťami:

— Menšie až stredne veľké zvieratá s nízkou váhou a vysokou schopnosťou trávenia, čo im umožňuje pokryť svoje výživové požiadavky aj na slabých pastvinách s nízkou výnosnosťou.

— Zvieratá s dobre vyvinutým svalstvom vhodným na fyzickú záťaž, veľmi obratné a pohyblivé, čo im umožňuje pásť sa na rozsiahlych oblastiach a prekonať často niekoľko kilometrov denne s cieľom nájsť pastvu a vodu.

— Veľmi otužilé zvieratá, ktoré sú odolné voči extrémnemu podnebiu v danej zemepisnej oblasti v zime aj v lete.

V dôsledku genetickej výbavy tohto typu zvieraťa a každodennej intenzívnej svalovej záťaže je svalové tkanivo jemnejšie ako u iných typov dobytka, vďaka čomu má ich mäso jemne vláknitú štruktúru.

Tuk v jatočnom tele súvisí so systémom chovu, odolnosťou a rýchlym vývojom týchto zvierat. Neustály pohyb im neumožňuje akumulovať prebytočný tuk v niektorých častiach tela, vďaka čomu môžu efektívnejšie prekonávať dlhé vzdialenosti a hľadať potravu. V časoch, keď je dostatok krmiva, si môžu vytvoriť zásoby vnútrosvalového tuku, ktoré ich neobmedzujú v pohybe. Vďaka uvedeným faktorom má mäso rovnomerne rozmiestnený tuk bez ložísk, pričom farba tuku je biela až žltá prípadne smotanová v závislosti od veku v čase zabitia.

Dodržanie prirodzeného cyklu laktácie, na základe ktorého sa teľatá odstavujú neskôr než zvyčajne a neustále zostávajú so svojimi matkami na *dehese*, znamená, že teľatá začínajú dopĺňať materské mlieko zdrojmi z *dehesy*. Ide najmä o trávnatú jarnú pastvu, bohatšiu na farbivá (chlorofyl a karotenoidy), vďaka čomu mäso získava charakteristickú farbu a lesk. V spojení s genetickou výbavou tohto plemena to spôsobuje červenšiu farbu mäsa a jeho lesk, pričom sýta farba mäsa môže byť ružová až purpurovo červená.

Chov dobytka a spotreba jeho mäsa sú úzko spojené s regiónom. Už od 15. storočia sa mäsom „Carne de Salamanca“ vďaka jeho obľúbenosti a dobrej povesti platili feudálne dávky.

Od polovice 20. storočia miestne mäsiarstva a reštaurácie vo svojich výkladoch alebo jedálnych lístkoch zákazníkom hrdo oznamujú predaj „Carne de Salamanca“, pričom zákazníci počítajú s tými najlepšími kúskami, ktoré obľubujú a požadujú.

Obľúbenosť mäsa „Carne de Salamanca“ u zákazníkov dokazuje mnoho dokumentov. Spomína sa napríklad v knihe Luisa Carandella „Vivir en Madrid“ z roku 1967, ktorý v úvode knihy píše: „Narodil som sa v Barcelone v roku 1929 a znovu som sa narodil v Madride v roku 1947 … v meste, ktoré svoju zeleninu dostávalo z Valencie, ryby z Bilbaa, mäso z provincie Salamanca, víno z La Mancha a látky z Katalánska.“

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

[článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

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