IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2018/68

z dne 8. januarja 2018

o vpisu imena v register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb („Carne de Salamanca“ (ZGO))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ([1]) ter zlasti člena 52(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) V skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 je bil zahtevek Španije za registracijo imena „Carne de Salamanca“ objavljen v *Uradnem listu Evropske unije* ([2]).

(2) Komisija v skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 ni prejela nobenega ugovora, vendar so nemški organi obvestili službe Komisije, da so za vrste mesa, določene v enotnem dokumentu, potrebna dodatna pojasnila v zvezi z razvrščanjem goveda. Na zahtevo služb Komisije so španski organi spremenili točko 3.2 enotnega dokumenta s podrobnejšim opisom proizvoda v zvezi z vrstami mesa.

(3) Ker je ta sprememba formalne narave, ni potrebna ponovna objava zahtevka za registracijo v smislu člena 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012, vendar bi bilo treba spremenjeni enotni dokument objaviti v informativne namene.

(4) Zato je treba ime „Carne de Salamanca“ registrirati –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Ime „Carne de Salamanca“ (ZGO) se registrira.

Ime iz prvega odstavka opredeljuje proizvod skupine 1.1 Sveže meso (in klavnični izdelki) iz Priloge XI k Izvedbeni uredbi Komisije (EU) št. 668/2014 ([3]).

Člen 2

Spremenjeni enotni dokument se v informativne namene objavi v Prilogi k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.
([2]) UL C 435, 24.12.2015, str. 12.
([3]) Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 668/2014 z dne 13. junija 2014 o pravilih za uporabo Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL L 179, 19.6.2014, str. 36).

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 8. januarja 2018

Za Komisijo
V imenu predsednika
Phil HOGAN
Član Komisije

PRILOGA

ENOTNI DOKUMENT

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila (*)

„CARNE DE SALAMANCA“

Št. ES: ES-PGI-0005-01174 – 8.11.2013

ZOP ( ) ZGO (X)

1. IME

„Carne de Salamanca“

2. DRŽAVA ČLANICA ALI TRETJA DRŽAVA

Španija

3. OPIS KMETIJSKEGA PROIZVODA ALI ŽIVILA

3.1 **Vrsta proizvoda**

Skupina 1.1 Sveže meso (in klavnični izdelki)

3.2 **Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1**

Meso s to zaščiteno geografsko označbo se pridobiva bodisi iz čistokrvnih potomcev plemenic pasme *Morucha* ali pa iz križancev plemenic pasme *Morucha* in samcev pasem *Charolais* in *Limousin*, odstavljenih pri starosti najmanj pet mesecev in vzrejenih z uporabo tehnik ekstenzivne vzreje in temu ustrezne rabe naravnih virov.

Glede na starost živali ob zakolu ločimo med naslednjimi vrstami:

— teleta: živali, namenjene za zakol, stare najmanj 8 mesecev, vendar manj kot 12 mesecev, kategorije Z,

— mlado govedo za zakol („añojo“): živali, namenjene za zakol, stare najmanj 12 mesecev in največ 24 mesecev, kategorij A in E,

— bikci ali telice: živali, namenjene za zakol, stare več kot 24 mesecev in največ 48 mesecev, kategorij B in E.

Najkrajši čas zorenja mesa, ki se šteje od dneva zakola, je 2 dneva za meso telet, 4 dni za meso mladega goveda za zakol („añojo“) in 6 dni za meso bikcev ali telic.

Mesnatost trupa zajema razrede U, R in O.

Najmanjša teža trupa se razlikuje glede na kategorijo živali:

— 140 kg za teleta,

— 200 kg za mlado govedo za zakol („añojo“),

— 280 kg za bikce ali telice.

Stopnja zamaščenosti na površini trupa in v prsni votlini bo v vseh primerih 2, kar ustreza označbi „zadovoljiva“.

Štiriindvajset ur po zakolu je pH-vrednost mesa, izmerjena v dolgi hrbtni mišici trupa, enaka ali manjša od 6.

(*) UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil.

Po zakolu in obdelavi ima zaščiteno sveže meso naslednje značilnosti:

— teleta: meso je rožnate do svetlo rdeče barve s svetlečo površino in maščobo bele barve ter čvrsto na dotik,

— mlado govedo za zakol („añojo“): meso je svetlo do češnjevo rdeče barve s svetlečo površino in maščobo bele do svetlo rumenkaste barve ter čvrsto na dotik,

— bikci ali telice: meso je intenzivne, češnjevo rdeče do vijolične barve s svetlečo površino in maščobo rumenkaste ali smetanaste barve ter čvrsto na dotik.

3.3 **Surovine (samo za predelane proizvode)**

—

3.4 **Krma (samo za proizvode živalskega izvora)**

Ker plemenice niso nikoli v hlevu, njihova prehrana celo leto temelji na izkoriščanju pašnikov in strnišč na pašnih površinah, ta prehrana pa se v času pomanjkanja naravnih virov dopolnjuje s senom in slamo z lastnega gospodarstva.

Spomladi se izkorišča bogata paša, ki se delno pobere in uskladišči. Poleti se živali bodisi premestijo na obrežna območja različnih rek in potokov, ki prečkajo gospodarstva, ali pa se pasejo na strniščih, ki ostanejo po pobiranju krme ali po žetvi.

S prihodom jeseni se živali vrnejo k paši na obraslih pašnikih, njihova krma pa se glede na količino paše, ki je na voljo, dopolnjuje s krmo ali senom, pobranim spomladi.

Ob koncu leta, ko so pašniki skoraj izčrpani, se pojavi želod, ki je pomemben, a nezadosten vir krme za živali, tako da se njihova prehrana dopolnjuje s shranjeno spomladansko pašo ali krmo in slamo, pobrano na lastnem gospodarstvu.

Teleta ostanejo z materami na poljih celo naravno obdobje dojenja, od pet do sedem mesecev, in začnejo mlečno prehrano zgodaj dopolnjevati s krmo, ki si jo na pašniku delijo z materjo. Po odstavitvi se do zakola pitajo s senom, krmo itd. z lastnega gospodarstva in naravno krmo na osnovi žit.

V času pomanjkanja krme zaradi neugodnih podnebnih razmer in v fazi pitanja lahko dobijo dodatno hrano, kot so krma in seno izključno z opredeljenega geografskega območja ter rastlinska krma, v kateri prevladujejo žita (najmanj 60 % količine) in ki ne presega 50 % suhe snovi na leto. Uporaba proizvodov, ki bi lahko vplivali na normalno hitrost rasti in razvoja živali, je izrecno prepovedana.

3.5 **Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju**

Na opredeljenem geografskem območju potekajo rojstvo, vzreja in pitanje zaščitenih živali do njihovega zakola.

3.6 **Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.**

Proizvod je lahko predstavljen v obliki porcij, filejev, kosov ali mletega mesa, pod pogojem da te operacije izvajajo subjekti pod nadzorom, s katerim se zagotavlja ustrezna uporaba zaščitene označbe.

3.7 **Posebna pravila za označevanje**

Trupi se v klavnici označijo z neizbrisnimi metodami ali na nosilcih za enkratno uporabo na notranji strani obeh polovic trupa tako, da je mogoče vse štiri četrtine trupa popolnoma identificirati tudi po ločitvi.

Kosi zaščitenega mesa in embalaža s porcijami, fileji, kosi ali mletim mesom se odpošljejo z nameščeno oštevilčeno oznako, ki vsebuje vsaj skupni navedbi „Indicación Geográfica Protegida“ in „Carne de Salamanca“.

Če je bilo meso pridobljeno izključno iz živali pasme *Morucha*, se lahko vključi tudi navedba „Raza Morucha“.

4. JEDRNATA OPREDELITEV GEOGRAFSKEGA OBMOČJA

Provinca Salamanka.

5. POVEZAVA Z GEOGRAFSKIM OBMOČJEM

5.1 **Posebnosti geografskega območja**

Vzreja in proizvodnja goveda za proizvodnjo proizvoda „Carne de Salamanca“ sta močno povezani s posebnim geografskim okoljem – pašnimi površinami, imenovanimi *dehesa* –, ki je ekološko zelo pomembno in za katerega so značilni hrasti.

Te površine so zaradi celinskega podnebja z dolgimi, mrzlimi zimami, dolgim obdobjem zmrzali, suhimi in vročimi poletji in velikimi temperaturnimi nihanji ter dežjem, ki je značilen predvsem za jesen in zimo, bogate z različnimi vrstami, kot so hrasti z usnjatimi zimzelenimi listi in grmičasta podrast. V tej pokrajini je za pašnike značilno grmičevje sredozemskega tipa, ki ga povezujemo s črniko, hrastom plutovcem, puhastim hrastom, gorskim hrastom in drugimi vrstami grmičevja, zlasti brškinom (*Cistus ladanifer*), bodičevjem, poponom in košeničico. Najdejo se tudi enoletne trave in stročnice. Vse to rastlinstvo navedene pokrajine tvori najpomembnejši del naravnih virov prehrane goveda.

Za način proizvodnje v tem okolju je značilno, kako kmetje nadaljujejo tradicionalne prakse, ki temeljijo na prilagojenosti goveda na vire iz okolja, ne da bi se kadar koli med letom zaprlo v hleve. Živali ne potrebujejo nikakršne posebne namestitve, saj stalno živijo na prostem, pred slabim vremenom pa jih varujejo le hrasti. S tem način vzreje spoštuje naravne cikle; teleta se skotijo na prostem brez kakršne koli pomoči in ostanejo pri materi od pet do sedem mesecev, v katerih se prehranjujejo z materinim mlekom in s pašo.

Govedo si deli prostor s konji, biki za bikoborbe in iberskimi prašiči, za vse te živali pa skrbijo t. i. *vaqueros charros*, pastirji, ki pogosto jezdijo na konju ter živali vodijo tako, da se *dehesa* čim bolje izkoristi in varuje. Mesto Salamanca je priznalo posebni pomen in edinstvenost teh posameznikov in na enem od osrednjih trgov v njihovo čast postavilo kip umetnika Venancia Blanca.

Skozi stoletja je v tem okolju z naravno selekcijo nastalo govedo, prilagojeno težkim naravnim razmeram in izkoriščanju pašnikov. Zato sta pri teh živalih poudarjena materinski čut za zaščito telet pred napadi volkov in lisjakov ter odpornost, da preživijo tak način vzreje. Ti vrlini sta značilni za živali pasme *Morucha* in njene križance. Pasemska osnova za proizvod „Carne de Salamanca“ je pasma *Morucha*, ki se je izoblikovala na pašnikih Salamanke, kjer so živali te pasme v preteklosti uporabljali kot delovne živali pri poljedelstvu in za manjše bikoborske prireditve (*lidia*), ob tem pa so jih izkoristili tudi kot vir mesa. Vendar je pasma sčasoma postala izjemno primerna za proizvodnjo mesa zlasti zaradi svojih materinskih značilnosti in načina vzreje. Na polovici prejšnjega stoletja so bile uvedene nove pasme, na primer *Charolais* in *Limousin*, ki se redijo v enakih pogojih. Z leti so se živali pasme *Morucha* ter križanci pasem *Morucha* in *Charolais* ali *Limousin* popolnoma prilagodili lokalnemu ekosistemu in so sposobni izkoriščati rastlinske vire, iz njih pa se proizvaja zelo cenjeno meso.

5.2 **Posebnosti proizvoda**

Za trupe proizvoda „Carne de Salamanca“ je značilna zadovoljiva stopnja zamaščenosti na površini trupa in v prsni votlini.

Proizvod „Carne de Salamanca“ je le rahlo žilnato zaradi tanjših mišičnih vlaken. Meso je intenzivne in svetleče rožnate do vijolične barve. Medmišična maščoba, ki mesu daje značilen okus in vonj, je dobro porazdeljena in se ne kopiči, njena barva pa je bela do rumena ali smetanasta.

5.3 **Vzročna povezava med geografskim okoljem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)**

Tradicionalni načini prehranjevanja, od materinega mleka do naravne paše, vzreja živali v naravnem okolju salamanške pokrajine *dehesa* in pasemska osnova živali, tj. pasma *Morucha*, so brez dvoma najpomembnejši dejavniki, ki omogočajo pridobivanje proizvoda s posebnimi značilnostmi, zaradi katerih se proizvod razlikuje od druge govedine. To so zlasti tanjša mišična vlakna, močnejša lesk in obarvanost, ki variira med rožnato in vijolično, ter dobro porazdeljena maščoba, ki se ne kopiči.

Zaradi tradicionalne ekstenzivne vzreje so se skozi desetletja z naravno selekcijo razvile živali, popolnoma prilagojene lokalnemu okolju, ki:

— so majhne do srednje velike in imajo nizko težo, njihova prebava pa je tako dobra, da lahko svoje prehranjevalne potrebe zadovoljijo z revnimi pašniki,

— imajo dobro razvite mišice, primerne za gibanje, ter so zelo gibčne in okretne, tako da se lahko pasejo na razprostranjenih površinah, saj se morajo dnevno premakniti za več kilometrov, da se lahko prehranijo in najdejo vodo,

— so odporne na ekstremne podnebne razmere na geografskem območju, tako poleti kot pozimi.

Genska sestava te vrste živali in dnevna intenzivna mišična vadba sta pozitivno povezani z mišično maso z mišičnimi vlakni, ki so tanjša, kot je običajno pri govedu, zaradi česar ima meso le rahlo vlaknasto teksturo.

Zamaščenost trupa je povezana z načinom vzreje in visoko stopnjo odpornosti ter hitrim razvojem živali. Stalno gibanje jim preprečuje prekomerno kopičenje maščobe v posameznih predelih, zaradi česar so živali bolj učinkovite pri premikih na dolge razdalje v iskanju hrane. V času izobilja krme lahko kopičijo rezerve z medmišično maščobo, kar ne ovira njihove gibčnosti. Rezultat vsega tega je meso z dobro razporejeno maščobo, ki se ne kopiči in je bele do rumene ali smetanaste barve, odvisno od starosti ob zakolu.

Teleta zaradi spoštovanja naravnega cikla dojenja (živali se odstavijo starejše kot običajno) in ker stalno spremljajo svoje matere po *dehesi*, začnejo dopolnjevati svojo prehrano z materinim mlekom z viri iz okolja, ki so v veliki meri pomladni pašniki, ki vsebujejo več pigmentov (klorofil in karotenoide), kar daje mesu značilna lesk in barvo. To skupaj s pasemsko osnovo, ki ima genetsko bolj rdeče meso, daje mesu lesk in intenzivno, rožnato do vijolično barvo.

Vzreja goveda in uživanje njegovega mesa sta tesno povezana s to regijo, saj se je že v petnajstem stoletju meso iz Salamanke („Carne de Salamanca“) zaradi svojega ugleda in slovesa uporabljalo za plačilo graščinskih dajatev.

Od sredine dvajsetega stoletja lokalni mesarji in gostilničarji v izložbah oziroma na jedilnih listih s ponosom poudarjajo razpoložljivost proizvoda „Carne de Salamanca“, da bi s tem svojim strankam pokazali, da lahko pričakujejo najboljše kose mesa z območja, ki jih potrošniki zelo cenijo in po njih povprašujejo.

Prepoznavnost proizvoda „Carne de Salamanca“ in povpraševanje potrošnikov po njem sta razvidna iz številnih dokumentov: Luis Carandell na primer v uvodu v svojo knjigo *Vivir en Madrid* (1967) piše: „Rojen sem bil leta 1929 v Barceloni, leta 1947 pa sem se ponovno rodil v Madridu. […] Mesto, v katerega je prihajala zelenjava iz Valencie, ribe iz Bilbaa, meso iz Salamanke, vino iz Manče in tkanina iz Katalonije“.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

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