KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) 2018/68

av den 8 januari 2018

om införande av ett namn i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (”Carne de Salamanca” [SGB])

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ([1]), särskilt artikel 52.2, och

av följande skäl:

(1) I enlighet med artikel 50.2 a i förordning (EU) nr 1151/2012 har Spaniens ansökan om registrering av namnet ”Carne de Salamanca” offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* ([2]).

(2) Inga invändningar enligt artikel 51 i förordning (EU) nr 1151/2012 har inkommit till kommissionen. De tyska myndigheterna har emellertid informerat kommissionen om att kompletterande uppgifter måste lämnas om klassificeringen av kött för de typer av kött som definieras i det sammanfattande dokumentet. Efter begäran av kommissionen har de spanska myndigheterna ändrat punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet och kompletterat beskrivningen av produkten rörande typerna av kött.

(3) Eftersom det är fråga om en formell ändring måste ansökan om registrering inte offentliggöras på nytt i enlighet med artikel 50.2 a i förordning (EU) nr 1151/2012. Det ändrade sammanfattade dokumentet bör emellertid offentliggöras för kännedom.

(4) Namnet ”Carne de Salamanca” bör därför registreras.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Namnet ”Carne de Salamanca” (SGB) ska föras in i registret.

Namnet i första stycket avser en produkt i klass 1.1 Färskt kött (och slaktbiprodukter) enligt bilaga XI till kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 ([3]).

Artikel 2

Det ändrade sammanfattande dokumentet ska offentliggöras för kännedom som bilaga till den här förordningen.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) EUT C 435, 24.12.2015, s. 12.
([3]) Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 av den 13 juni 2014 om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 179, 19.6.2014, s. 36).

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 8 januari 2018.

På kommissionens vägnar
För ordföranden
Phil HOGAN
Ledamot av kommissionen

BILAGA

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel (*)

”CARNE DE SALAMANCA”

EU-nr: ES-PGI-0005-01174 – 8.11.2013

SUB ( ) **SGB (X)**

1. NAMN

”Carne de Salamanca”

2. MEDLEMSSTAT ELLER TREDJELAND

Spanien

3. BESKRIVNING AV JORDBRUKSPRODUKTEN ELLER LIVSMEDLET

3.1 **Produkttyp**

Klass 1.1 Färskt kött och slaktbiprodukter

3.2 **Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt**

Den boskap som används för framställning av det kött som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen är renrasiga djur från avelskor av rasen Morucha eller djur efter korsning mellan avelskor av rasen Morucha och tjurar av raserna Charolais och Limousin, som avvänjs tidigast vid fem månaders ålder och som har fötts upp inom ett extensivt lantbrukssystem som bygger på metoder och praxis där man använder sig av naturliga råvaror.

Vad gäller djurens ålder före slakt skiljer man mellan följande djurkategorier:

— Kalv: slaktdjur som är åtta månader eller äldre men yngre än tolv månader, kategori Z.

— Ungdjur för köttproduktion (”baby beef”): slaktdjur som är tolv månader eller äldre men högst 24 månader, kategorierna A och E.

— Ungtjur eller kviga: slaktdjur som är äldre än 24 månader eller äldre men högst 48 månader, kategorierna B och E.

Mörningstiden för köttet, räknat från och med slakten, är minst två dagar för kalvkött, fyra dagar för baby beef-kött och sex dagar för ungtjurs- eller kvigkött.

Slaktkropparnas konformation omfattar klasserna U, R och O.

Lägsta slaktvikt, som varierar beroende på djurkategori, är

— 140 kg för kalvar,

— 200 kg för ungdjur för köttproduktion (”baby beef”),

— 280 kg för ungtjurar eller kvigor.

Fettansättningen på slaktkroppens utsida och brösthålans insida ska i samtliga fall vara 2 (”lätt fet”).

Köttets pH-värde (mätt från ryggmuskeln längs med slaktkroppen) ska 24 timmar efter slakt vara högst 6.

(*) EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

Efter slakt, styckning och mörning ska det färska köttet som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ha följande egenskaper:

— Kalvkött: Slätt kött som varierar från rosa till ljusrött, med vitt fett, fast vid beröring.

— Ungdjur för köttproduktion (”baby beef”): Glänsande kött som är ljusrött till körsbärsrött, med fett som varierar från krämfärgat till gulaktigt, och är fast vid beröring.

— Ungtjur eller kviga: Slätt kött som är djupt körsbärsrött till lilarött, med krämfärgat till gulaktigt fett, fast vid beröring.

3.3 **Råvaror (endast för bearbetade produkter)**

—

3.4 **Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)**

Eftersom moderdjuren inte är uppstallade bygger hela årets utfodring på att de betar på gräsmarker och stubbåkrar ute på områdets *dehesa* [betesmark], kompletterat med hö och halm från djurägarens gård under perioder då det är ont om naturliga råvaror.

Under våren hålls djuren på gräsmarker där det finns gott om föda. På sommaren förflyttar de sig till områden som ligger intill olika floder och vattendrag på ägorna och livnär sig på de stubbåkrar som är kvar efter det att foder eller grödor har skördats.

När hösten kommer och gräset har växt upp på nytt återvänder djuren för att livnära sig på gräsmarkerna igen. Beroende på hur mycket föda det finns där kan detta kompletteras med gräs eller hö som har skördats under våren.

I slutet av året när gräsmarkerna inte har mycket mer att ge kommer ekollonen. Detta är en viktig men otillräcklig födokälla för djuren, vars kost behöver kompletteras med vårskördat gräs eller foder och halm som har producerats på ägarens gård.

Kalvarna är kvar ute på fälten tillsammans med moderdjuren och diar där under fem–sju månader. Mjölkfödan kompletteras tidigt med den föda som de delar tillsammans med moderdjuren på betesmarken. Efter avvänjning genomgår de en gödningsprocess med gårdsproducerat hö, foder osv. samt ges en naturlig spannmålsbaserad föda fram till slakten.

Under perioder med födobrist på grund av dåliga väderförhållanden samt under gödningsfasen kan de få underhållsportioner av foder och hö som kommer enbart från detta geografiska område samt foder av vegetabiliskt ursprung, som huvudsakligen består av spannmål (minst 60 procent av dess kvantitativa sammansättning) och som mest uppgår till 50 procent av den årliga torrsubstansen. Det är uttryckligen förbjudet att använda sig av produkter som kan störa djurens normala tillväxttakt och utveckling.

3.5 **Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området**

De skyddade djurens födsel, uppfödning och gödning fram till slakttidpunkten sker inom det avgränsade geografiska området.

3.6 **Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.**

Produkten kan saluföras i portioner, filéer, bitar eller färs så länge verksamheten utförs av aktörer som underställs kontroll av att den skyddade beteckningen används på ett korrekt sätt.

3.7 **Särskilda regler för märkning**

På slakteriet märks slaktkropparna på outplånligt sätt eller med en märkning som inte går att avlägsna och återanvända, på insidan av de båda halva slaktkropparna, så att de fyra fjärdedelarna av slaktkropparna är helt identifierbara efter separation.

Styckdelarna av det kött som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen samt de förpackningar som innehåller portioner, filéer, bitar eller färs, ska vid leverans vara försedda med en numrerad etikett varpå det som ett minimum ska finnas de två uppgifterna ”Indicación Geográfica Protegida [skyddad geografisk beteckning]” och ”Carne de Salamanca”.

Om köttet kommer enbart från boskap av rasen Morucha får även orden ”Raza Morucha” finnas med på etiketten.

4. KORT BESKRIVNING AV DET GEOGRAFISKA OMRÅDET

Provinsen Salamanca.

5. SAMBAND MED DET GEOGRAFISKA OMRÅDET

5.1 **Specifika uppgifter om det geografiska området**

Produktionen och uppfödningen av den boskap som används för att producera ”Carne de Salamanca” har en nära koppling till en specifik geografisk miljö som kallas *dehesa*, som har ett stort miljövärde och kännetecknas av sina stenekar.

Kontinentalklimatet med långa, kalla vintrar och utdragen frostperiod, varma och torra somrar med stora temperaturvariationer och nederbörd säsongsvis under höst och vinter gör *dehesan* till en artrik miljö, som kännetecknas av stenekar med deras läderartade, städsegröna blad och en buskrik undervegetation. På *dehesans* gräsmarker växer också den typ av undervegetation av Medelhavstyp som förekommer tillsammans med stenekar, exempelvis korkek, vanlig ek, bergek och andra undervegetationsarter, främst jara, ginst, cistusros och ärttörne. Det förekommer även ettåriga arter av gräs och baljväxter. All denna *dehesa*-vegetation har utgjort den huvudsakliga naturliga foderråvaran för boskapen här.

Produktionssystemet i denna miljö kännetecknas av att boskapsuppfödarna fortsätter att använda traditionella metoder som bygger på att boskapen anpassas efter de resurser som finns på *dehesan* och inte stallas upp under någon del av året. Djuren behöver inte ha någonstans att bo eftersom de alltid lever utomhus, med stenekar som enda skydd. Detta uppfödningssystem följer naturens egna cykler: kalvarna föds i det fria utan hjälp och stannar hos moderdjuren i fem–sju månader där de livnär sig på moderdjurens mjölk och betesmarkens bete.

Boskapen har levt i detta område tillsammans med hästar, tjurfäktningstjurar, iberiska grisar och – ofta ridande – boskapsskötare (charros) som har ansvarat för skötseln av alla dessa djur och samtidigt sett till att *dehesan* använts och skötts om på ett bra sätt. Dessa ridande boskapsskötares viktiga och unika roll har erkänts och hedrats i staden Salamanca i form av en minnesstaty, gjord av skulptören Venancio Blanco, som står på ett av stadens många torg.

Under seklernas gång har det skett en form av naturligt urval på *dehesan*, vilket har lett till att det har utvecklats boskap som har anpassat sig efter de svåra naturförhållandena där och klarar att livnära sig på det som betesmarkerna ger. Det har resulterat i att dessa djur har en stark modersinstinkt att skydda sina ungdjur mot angrepp från varg och räv och ett stabilt sinnelag som passar för detta driftssystem. Rasen Morucha och dess korsningar har dessa positiva egenskaper. Rasen Morucha som ”Carne de Salamanca” produceras från har utvecklats på Salamancas *dehesa*, där boskapen tidigare användes som dragdjur i lantbruket samt vid mindre tjurfäktningar (som tjurfäktningstjurar), utan att man för den skull bortsåg från köttproduktionen. Med tiden har emellertid rasen blivit ytterst väl lämpad för köttproduktion, vilket framför allt beror på dess uppfödning och modersegenskaper. I mitten av förra århundradet infördes nya raser som Charolais och Limousin som föddes upp under samma förhållanden. Genom åren har djur av rasen Morucha samt korsningar med raserna Charolais och Limousin blivit perfekt anpassade efter *dehesans* ekosystem där de får utnyttja naturresurserna och producerar mycket uppskattat kött.

5.2 **Specifika uppgifter om produkten**

Slaktkropparna till ”Carne de Salamanca” kännetecknas av en låg fettansättningsgrad på slaktkroppens utsida och på brösthålans insida.

På grund av de finare muskelfibrerna har ”Carne de Salamanca” en lätt trådig textur. Köttet är slätt och intensivt rosa till lilarött. Det insprängda fettet förefaller vara jämnt fördelat utan att bilda några ansamlingar, med en färg som går från vitt till gult eller krämfärgat, och ger köttet dess karakteristiska smak och arom.

5.3 **Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)**

De viktigaste faktorerna är tveklöst de traditionella utfodringsmetoderna som omfattar alltifrån moderdjurets mjölk till det naturliga betet, djurhållningen i en naturlig miljö på Salamancas *dehesa* samt boskapens arv efter rasen Morucha. Sammantaget gör detta att man får en produkt med särskilda egenskaper som skiljer det från annat nötkött. Särskilt framträdande är här de finare muskelfibrerna, lystern och färgen, som varierar från rosa till lilarött, och det jämnt fördelade fettet utan några ansamlingar.

Genom decenniernas lopp har det traditionella extensiva lantbrukssystemet resulterat i att det produceras en typ av djur som är perfekt anpassad till *dehesan* och kännetecknas av följande:

— Små till medelstora djur som väger lite och har en hög matsmältningskapacitet, vilket gör att de kan täcka sitt foderbehov på magra betesmarker som inte ger särskilt rikligt med bete.

— Djur med fin muskelutveckling vilket ger dem förutsättningar att vara fysiskt aktiva. De är ytterst rörliga och rör sig enkelt över stora områden för att få bete, vilket kräver att de förflyttar sig flera kilometer varje dag för att hitta föda och vatten.

— Mycket härdiga djur som klarar det geografiska områdets extrema klimat, såväl sommar som vinter.

De genetiska egenskaperna för denna typ av djur kombinerat med dess dagliga intensiva muskelaktivitet resulterar i att de får finare muskelfibrer än boskap normalt har, vilket ger ett kött med en lätt trådig textur.

Fettansättningen på slaktkroppen har ett samband med lantbrukssystemet samt djurens härdighet och tidiga utveckling. Eftersom de hela tiden är i rörelse bygger de inte upp något överflödigt fett i specifika områden, vilket gör att de kan förflytta sig mer effektivt över stora avstånd för att hitta föda. Under perioder då det är gott om föda kan de bygga upp reserver av intramuskulärt fett, som ändå inte begränsar deras förmåga att förflytta sig. Sammantaget resulterar detta i ett kött med jämnt fördelat fett utan ansamlingar, med en färg som varierar från vitt till gult eller krämfärgat, beroende på slaktåldern.

Den naturliga laktationscykeln respekteras genom att kalvarna avvänjs senare än normalt och stannar kvar med moderdjuren på *dehesan*, vilket innebär att kalvarna börjar komplettera födan bestående av modersmjölk med råvaror från *dehesan*. Under våren omfattar detta gräsmarker, som innehåller en hög mängd pigment (klorofyll och karotenoider), vilket ger köttet dess karakteristiska färg och lyster. Detta kombinerat med rasens genetiska egenskaper som ger ett mer rödaktigt kött resulterar i att köttet får en intensiv färg och lyster som går från rosa till lilarött.

Boskapsuppfödningen och konsumtionen av djurens kött har en nära koppling till regionen. Redan under 1400-talet hade ”Carne de Salamanca” nått ett anseende och en ryktbarhet som gjorde att det användes för att betala arrenden.

Sedan mitten av 1900-talet är det mycket vanligt att områdets slaktare och restauranger stolt anger, antingen på skyltar i fönstren eller på menyerna, att de har ”Carne de Salamanca” och att kunderna kan räkna med att få regionens bästa köttbitar, som är mycket uppskattade och efterfrågade bland konsumenterna.

I många dokument vittnas det om hur ”Carne de Salamanca” nått stort anseende och blivit konsumenternas förstaval. I inledningen till sin bok Vivir en Madrid (1967) skriver till exempel Luis Carandell: ”Jag föddes i Barcelona 1929 och återföddes i Madrid 1947 […] en stad som fick sina grönsaker från Valencia, sin fisk från Bilbao, sitt kött från Salamanca, sitt vin från La Mancha och sina textilier från Katalonien”.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

[artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006]

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