

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2018/68**ze dne 8. ledna 2018****o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení („Carne de Salamanca“ (CHZO))**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ⁽¹⁾, a zejména na čl. 52 odst. 2 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Žádost o zápis názvu „Carne de Salamanca“ předložená Španělskem byla v souladu s čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení (EU) č. 1151/2012 zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie* ⁽²⁾.
- (2) Komise neobdržela žádné námitky podle článku 51 nařízení (EU) č. 1151/2012; útvary Komise však obdržely od německých orgánů informaci, že u druhů masa vymezených v jednotném dokumentu je třeba dále upřesnit kategorizaci skotu. Španělské orgány na žádost útvarů Komise bod 3.2 jednotného dokumentu pozměnily a upřesnily popis produktu, pokud jde o druhy masa.
- (3) Jelikož je tato změna pouze formální, není nutné přistoupit k novému zveřejnění žádosti o zápis ve smyslu čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení (EU) č. 1151/2012; pozměněný jednotný dokument by však měl být zveřejněn pro informační účely.
- (4) Název „Carne de Salamanca“ by proto měl být zapsán do rejstříku,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název „Carne de Salamanca“ (CHZO) se zapisuje do rejstříku.

Název uvedený v prvním pododstavci označuje produkt třídy 1.1 Čerstvé maso (a droby) podle přílohy XI prováděcího nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ⁽³⁾.**Článek 2**

Pozměněný jednotný dokument se zveřejňuje pro informaci v příloze tohoto nařízení.

Článek 3Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. C 435, 24.12.2015, s. 12.

⁽³⁾ Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ze dne 13. června 2014, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 36).

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 8. ledna 2018.

*Za Komisi,
jménem předsedy,
Phil HOGAN
člen Komise*

PŘÍLOHA

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin (*)

„CARNE DE SALAMANCA“

ES č.: ES-PGI-0005-01174 – 8.11.2013

CHOP () CHZO (X)

1. NÁZEV

„Carne de Salamanca“

2. ČLENSKÝ STÁT NEBO TŘETÍ ZEMĚ

Španělsko

3. POPIS ZEMĚDĚLSKÉHO PRODUKTU NEBO POTRAVINY

3.1. Druh produktu

Třída 1.1 Čerstvé maso (a droby)

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Zeměpisným označením „Carne de Salamanca“ (salamanské maso) je chráněno maso čistokrevného skotu plemene *morucha* nebo skotu, který se narodí z křížení plemenic rasy *morucha* s býky plemene *charolais* a *limousin*. Zvířata, z nichž se maso získává, jsou nejméně do pěti měsíců živena mateřským mlékem a jsou chována v extenzivním režimu, v jehož rámci se využívá přírodních zdrojů.

Skot se podle stáří před porážkou rozděluje do tří věkových skupin:

- telata: zvířata, která jsou v době porážky stará více než 8 a nejvýše 12 měsíců, kategorie Z,
- mladý skot („añojo“): zvířata, která jsou v době porážky stará více než 12 a nejvýše 24 měsíců, kategorie A a E,
- býček nebo jalovice: zvířata, která jsou v době porážky stará více než 24 a nejvýše 48 měsíců, kategorie B a E.

Minimální doba zrání masa se počítá ode dne porážky a činí 2 dny u telat, 4 dny u mladého skotu a 6 dní u býčka nebo jalovice.

Zmasilostí odpovídají jatečně upravená těla třídám U, R a O.

Minimální hmotnost jatečně upraveného těla se různí v závislosti na kategorii zvířete a dosahuje:

- 140 kg v případě telat,
- 200 kg v případě mladého skotu,
- 280 kg v případě býčka nebo jalovice.

Protučnělost na povrchu jatečně upraveného těla a v hrudní dutině musí být vždy slabá (třída 2).

Hodnota pH masa po 24 hodinách od porážky, měřená v nejdelsším zádovém svalu (*musculus longissimus dorsi*), smí být nejvýše 6.

(*) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

Čerstvé maso, které se opatřuje chráněným zeměpisným označením „Carne de Salamanca“, vykazuje po porážce a opracování níže uvedené vlastnosti:

- telata: svalovina má zbarvení, které sahá od různých odstínů růžové až po světle červenou, tuk je bílý. Maso je na povrchu lesklé a na dotyk má pevnou konzistenci,
- mladý skot („añojo“): svalovina je světle červená až třešňová, tuk má různou barvu od bílé až po světle žlutavou. Maso je na povrchu lesklé a na dotyk má pevnou konzistenci,
- býček nebo jalovice: svalovina má sytou barvu, která je třešňová až purpurová, tuk je žlutavý nebo smetanově bílý. Maso je na povrchu lesklé a na dotyk má pevnou konzistenci.

3.3. Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

3.4. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Plemenice nejsou ustájeny, a jejich potrava je tak po celý rok založena na spásání travnatých ploch a polních strnišť v *dehesách*. V době nedostatku přirozené potravy jsou pak přikrmovány senem a slámou, které pocházejí z téhož hospodářství.

Na jaře zemědělci využívají velkého množství píce na pastvinách, přičemž část trávy sklízí a ukládají. V létě přesouvají dobytek blíže k různým řekám a potokům, které protékají přes jejich pozemky, nebo využívají zbytků, jež zbudou na polích po sklizni krmných a jiných plodin.

S příchodem podzimu, kdy se tráva opět začíná zelenat, se skot vrací zpět na pastviny a podle množství tamější píce je případně přikrmován senem z jara.

Ke konci roku bývá potrava na pastvinách téměř vyčerpána, ale z dubů v *dehesách* začínají padat žaludy. Ty jsou pro zvířata důležitým krmivem, ale k jejich plné výživě nestačí, a tak se v této době dobytku podávají také píce sklizená na jaře nebo statková krmiva a sláma.

Telata jsou ponechávána s matkami na pastvě, kde od nich pět až šest měsíců sají mléko a kde si zároveň brzy začínají přivykat i na jinou stravu. Po odstavení se telata až do porážky vykrmují různými objemnými krmivy, jež pocházejí z téhož hospodářství, a přírodními krmivy na bázi obilovin.

V době nedostatku potravy v důsledku nepříznivých klimatických podmínek a ve fázi výkrmu se mohou dobytku jako udržovací dávky podávat píce a seno pocházející výhradně z vymezené zeměpisné oblasti a krmiva rostlinného původu, která jsou tvořena převážně obilovinami (obiloviny musí být v celkovém složení zastoupeny nejméně 60 %) a nesmí představovat více než 50 % ročně zkrmené sušiny. Platí výslovný zákaz používání produktů, které by mohly u zvířat ovlivnit běžné tempo jejich růstu a vývoje.

3.5. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Ve vymezené zeměpisné oblasti probíhá porod příslušných telat a jejich chov a výkrm až do okamžiku porážky.

3.6. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Maso lze dodávat na trh ve výsecích, v plátcích, nasekané na menší kousky či namleté, přičemž toto opracování musejí provádět hospodářské subjekty, u kterých je kontrolováno správné zacházení s CHZO.

3.7. Zvláštní pravidla pro označování

Jatečně upravená těla se na jatkách opatřují nesmazatelnými značkami nebo štítky, které nelze znovu použít, a příslušná označení se umísťují na vnitřní část obou jatečných půlek tak, aby bylo možné všechny čtyři čtvrtě jatečně upraveného těla po jejich oddělení bez problému identifikovat.

Díly masa i balené masné výseky, plátky či kousky nebo balené mleté maso jsou expedovány s číslovaným štítkem, na kterém musí být jako minimální údaje uvedeny nápisy „Indicación Geográfica Protegida“ a „Carne de Salamanca“.

Pochází-li maso výhradně z čistokrevného skotu plemene *morucha*, lze štítek opatřit také nápisem „Raza Morucha“.

4. STRUČNÉ VYMEZENÍ ZEMĚPISNÉ OBLASTI

Provincie Salamanca.

5. SOUVISLOST SE ZEMĚPISNOU OBLASTÍ

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Chov hovězího dobytka, jenž se hodí pro výrobu produktu „Carne de Salamanca“, je úzce spjat se specifickým zeměpisným prostředím *dehes* – ekologicky vysoce cenných ekosystémů s typickým výskytem dubů cesmínových.

V oblasti panuje kontinentální podnebí. Dlouhé a studené zimy zde bývají provázeny mrazy, léta jsou suchá a horká se silnými teplotními výkyvy a deště většinou přicházejí na podzim a v zimě. *Dehesy* jsou proto druhově bohatými společenstvy, která jsou tvořena především stálezelenými tuholistými duby a křovinatým podrostem. Pastviny v *dehesách* jsou místy zarostlé středomořskými houštinami, jimž dominují rozličné druhy dubů včetně dubu cesmínového, korkového a portugalského, různé druhy cistů (např. cist montpelliérský) a víceleté i jednoleté rostliny z čeledi bobovitých (např. *retama*). Rostou zde také jednoleté druhy z čeledi lipnicovitých. Popisovaná vegetace představuje pro skot nejdůležitější nabídku přirozeného krmení.

Pro hospodaření v těchto podmínkách je příznačné uplatňování tradičních metod. Zemědělci adaptují dobytek na potravu, kterou nabízejí *dehesy*, a skot pobývá po celý rok venku, aniž by potřeboval nějaký zvláštní druh ustájení. V *dehesách* zůstávají zvířata za každého počasí a jedinou skrýš jim skýtají koruny dubů. Systém chovu také respektuje přirozené cykly. Telata se rodí venku bez jakékoli pomoci a po dobu pěti až sedmi měsíců žijí po boku matky, od které sají mléko. Kromě mléka se živí též pastvou.

Skot tradičně sdílí prostor v *dehesách* spolu s koňmi, býky chovanými pro býčí zápasy a iberskými prasaty, přičemž o všechn tento dobytek se stará honák (tzv. *vaquero charro*), který se při práci často pohybuje na koni, dohlíží na potřeby zvířat a usměřňuje jejich pohyb tak, aby byly dubové háje lépe využívány a opečovávány. Těmto osobitým mužům a jejich práci vzdává hold socha od Venancia Blanca na jednom z hlavních náměstí Salamanky.

V průběhu století docházelo v *dehesách* k přirozenému výběru, v jehož rámci se zrodil tur přizpůsobený životu a pastvě v náročných přírodních podmínkách. Jedná se o rustikální skot, který dobře snáší zmiňovaný systém chovu a který díky silně vyvinutému mateřskému pudu dokáže bránit svá mláďata před útoky vlků a lišek. Plemenu *morucha* a jeho křížencům jsou tyto přednosti vlastní. Plemeno *morucha*, které je základem produktu „Carne de Salamanca“, vzniklo v salamanských *dehesách*, kde bylo v minulosti využíváno při zemědělských pracích. Přestože zvířata tohoto plemene dříve sloužila především k práci a drobným býčím zápasům, zužitkovávalo se i jejich maso. Postupem času se z nich stalo mimořádně vhodné plemeno pro produkci masa, a to zejména díky jejich mateřským a chovným vlastnostem. V polovině minulého století se ve stejných podmínkách začala využívat nová plemena, např. *charolais* a *limousin*, přičemž v průběhu let se ukázalo, že kromě plemene *morucha* jsou ekosystému *dehes* výborně přizpůsobeni i jeho kříženci s plemeny *charolais* a *limousin*. I ti totiž dokáží využívat zdrojů místní vegetace a dávat maso velmi ceněné kvality.

5.2. Specifičnost produktu

Jatečně upravená těla, z nichž se získává produkt „Carne de Salamanca“, se vyznačují slabou protučnělostí na svém povrchu a v hrudní dutině.

Maso s CHZO „Carne de Salamanca“ má málo vláknitou texturu, což je dáno větší jemností svalových vláken. Jeho barva je velmi sytá a lesklá a pohybuje se na škále mezi růžovou až purpurovou. Tuk je ve svalovině rovnoměrně rozložen a nevytváří shluky. Bývá bílý až žlutý nebo krémový a dodává masu charakteristickou chuť a vůni.

5.3. Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Nejdůležitějšími faktory, jež předurčují specifické vlastnosti produktu „Carne de Salamanca“, jsou nepochybně tradiční metody krmení využívající rozličné zdroje od mateřského mléka až po přirozenou pastvu, chov dobytka v přírodním prostředí salamanských *dehes* a plemenný základ zvířat tvořený rasou *morucha*. Hovězí z vymezené zeměpisné oblasti se tak od masa produkovaného jinde liší jemnějšími svalovými vlákny, sytější růžovou až purpurovou barvou, výraznějším leskem a rovnoměrným rozložením tuku (absencí tukových shluků).

V tradičním extenzivním systému výroby probíhal po desetiletí výběr zvířat, jehož výsledkem je skot výborně přizpůsobený životu v *dehesa*:

- Jedná se o tura malého až středního vzrůstu, s nízkou hmotností a výbornou schopností trávení, jenž dokáže využít ze skromné a chudé pastvy.
- Zvířata mají dobře vyvinuté svaly, díky kterým se mohou dobře, snadno a hbitě pohybovat po rozlehlých pastevních plochách, což je důležité proto, že dobytek musí za potravou a vodou ujít i několik kilometrů denně.
- Protože je tento skot vysoce rustikální, odolává místním extrémním podnebným podmínkám, a to jak létě, tak v zimě.

Genetické vybavení těchto zvířat má spolu s každodenním intenzivním pohybem pozitivní vliv na jejich svalovou hmotu. Ta je tvořena jemnějšími vlákny, než bývá u hovězího dobytka obvyklé, a získávané maso má tudíž málo vláknitou texturu.

Míra protučnělosti jatečně upraveného těla souvisí se systémem chovu a s vysokou rustikálností a rychlým vývojem. Neustálý pohyb brání nadměrnému lokálnímu hromadění tuku, a zvířata se tak při hledání potravy lépe přemísťují na velké vzdálenosti. V době, kdy je krmení dostupné ve velkém množství, si jejich tělo sice může vytvářet zásoby ukládáním tuku do svalů, tento způsob „tloustnutí“ však dobytku na hbitosti neubírá. Vlivem všech těchto faktorů je tuk v maso rovnoměrně rozložen a nesoustřeďuje se ve shlucích. Jeho barva je bílá až žlutá nebo krémová, v závislosti na stáří zvířete v době porážky.

Způsob chovu respektuje přirozený cyklus laktace – telata se odstavují později, než je obvyklé, a zůstávají v *dehesa* neustále po boku matky. Tímto způsobem začínají kromě mateřského mléka konzumovat i potravu, kterou nabízí *dehesa* a kterou bývá z větší části jarní pastva se silnějším zastoupením pigmentů (chlorofylu a karotenoidů), čímž maso získává na charakteristickém lesku a barvě. Výrazný lesk a velmi sytá růžová až purpurová barva však nejsou dány jen potravou, ale přispívá k nim i plemenný základ zvířat, protože maso chovaného skotu je z genetických důvodů červenější.

Chov hovězího dobytka a konzumace jeho masa jsou s vymezenou zeměpisnou oblastí úzce spjaty. Již v 15. století se salamanské maso pro svou pověst a známost používalo k odvádění feudálních dávek.

Od poloviny 20. století je pak produkt „Carne de Salamanca“ ve vymezené zeměpisné oblasti velmi často s hrdostí nabízen ve výlohách řeznictví a na jídelních lístcích restaurací jako známka toho, že zákazníci v daném podniku najdou to nejlepší maso v kraji.

Salamanské maso je totiž mezi spotřebiteli velmi ceněno a žádáno. O jeho uznávanosti a oblibě svědčí řada písemných dokladů. Například Luis Carandell v úvodu své knihy „Vivir en Madrid“ (1967) píše: „Narodil jsem se poprvé v Barceloně v roce 1929 a podruhé v Madridu v roce 1947... Bylo to město, kam se vozila zelenina z Valencie, ryby z Bilbaa, maso ze Salamanky, víno z La Manchy a látky z Katalánska.“

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

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