

**DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2018/68 DER KOMMISSION****vom 8. Januar 2018****zur Eintragung eines Namens in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben („Carne de Salamanca“ (g.g.A.))**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 52 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Der Antrag Spaniens auf Eintragung des Namens „Carne de Salamanca“ wurde gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 im *Amtsblatt der Europäischen Union* <sup>(2)</sup> veröffentlicht.
- (2) Bei der Kommission ist kein Einspruch gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 eingegangen; die deutschen Behörden haben den Kommissionsdienststellen jedoch mitgeteilt, dass in Bezug auf die in dem Einzigem Dokument festgelegten Fleischsorten einige ergänzende Erläuterungen bezüglich der Rinderkategorien erforderlich sind. Auf Bitte der Kommissionsdienststellen haben die spanischen Behörden die Ziffer 3.2 des Einzigem Dokuments im Hinblick auf die genauere Beschreibung des Erzeugnisses in Bezug auf die Fleischsorten geändert.
- (3) Da es sich hierbei um eine förmliche Änderung handelt, ist eine erneute Veröffentlichung des Eintragungsantrags im Sinne von Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 zwar nicht erforderlich, das geänderte Einzige Dokument sollte jedoch informationshalber veröffentlicht werden.
- (4) Deshalb sollte der Name „Carne de Salamanca“ eingetragen werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Der Name „Carne de Salamanca“ (g.g.A.) wird eingetragen.

Mit dem in Absatz 1 genannten Namen wird ein Erzeugnis der Klasse 1.1. „Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch“ gemäß Anhang XI der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission <sup>(3)</sup> ausgewiesen.*Artikel 2*

Das geänderte Einzige Dokument wird informationshalber im Anhang dieser Verordnung veröffentlicht.

*Artikel 3*Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.<sup>(2)</sup> ABl. C 435 vom 24.12.2015, S. 12.<sup>(3)</sup> Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 36).

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 8. Januar 2018

*Für die Kommission,  
im Namen des Präsidenten,  
Phil HOGAN  
Mitglied der Kommission*

---

## ANHANG

## EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (\*)

## „CARNE DE SALAMANCA“

EG-Nr.: ES-PGI-0005-01174 — 8.11.2013

g.g.A. (X)      g.U. ( )

## 1. NAME

„Carne de Salamanca“

## 2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND

Spanien

## 3. BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER LEBENSMITTELS

## 3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

## 3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Bei den Rindern, die für die Erzeugung des unter die geschützte geografische Angabe fallenden Fleisches verwendet werden, handelt es sich um Nachzuchten aus weiblichen Kühen der *Morucha*-Rasse. Sie werden sowohl aus reinrassiger Zucht als auch durch Kreuzung von *Morucha*-Kühen mit Zuchtbullen der Rassen Limousin und Charolais gewonnen, im Alter von mindestens fünf Monaten von der Mutter abgesetzt und unter Nutzung natürlicher Ressourcen extensiv gehalten.

Je nach ihrem Alter bei der Schlachtung werden die Tiere in folgende Kategorien eingeteilt:

- Ternera (Jungrind): wird im Alter von mindestens 8, aber weniger als 12 Monaten geschlachtet, Kategorie Z.
- Añejo (Jährling): wird im Alter von mindestens 12 bis zu 24 Monaten geschlachtet, Kategorien A und E.
- Novillo (Jungbulle): wird im Alter von mehr als 24 bis zu 48 Monaten geschlachtet, Kategorien B und E.

Die Mindestreifezeit des Fleisches, gerechnet ab dem Tag der Schlachtung, beträgt beim Fleisch des Kalbes 2 Tage, beim Fleisch des Jährlings 4 Tage und beim Fleisch des Jungbullen oder der Färse 6 Tage.

Die Schlachtkörper entsprechen den Fleischigkeitsklassen U, R und O.

Das Mindestgewicht der Schlachtkörper ist je nach Tierkategorie unterschiedlich:

- 140 kg bei Kälbern,
- 200 kg bei Jährlingen,
- 280 kg bei Jungbullen oder Färsen.

Alle Tiere weisen an der Außenseite des Schlachtkörpers und an der Innenseite der Brusthöhle eine dünne Fettschicht auf, die der Fettgewebeklasse 2 entspricht.

Der 24 Stunden nach der Schlachtung am langen Rückenmuskel gemessene pH-Wert darf nicht über sechs liegen.

(\*) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

Nach der Schlachtung und Verarbeitung weist das frische Fleisch mit der geschützten geografischen Angabe folgende Merkmale auf:

- Kälber: Farbe des Fleisches von rosa bis hellrot in allen Nuancen, glänzende Oberseite, weißes Fett, druckfeste Konsistenz;
- Jährlinge: Farbe des Fleisches von hellrot bis kirschrot, glänzende Oberseite, weißes bis hellgelbes Fett, druckfeste Konsistenz;
- Jungbullen oder Färsen: intensiver Farbton des Fleisches zwischen kirschrot und purpurrot, glänzende Oberseite, gelbes oder cremefarbenes Fett, druckfeste Konsistenz.

### 3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

### 3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Da die Muttertiere nicht in Stallungen gehalten werden, kommt ihr Futter während des gesamten Jahres von den Weiden und Stoppelfeldern des Weidegebiets. In Zeiten knapper natürlicher Ressourcen wird das Futter mit Heu und Stroh aus dem landwirtschaftlichen Betrieb ergänzt.

Im Frühjahr werden die ausgedehnten Grasweiden genutzt, von denen ein Teil abgemäht und eingelagert wird. Den Sommer verbringen die Tiere entweder in den Ufergebieten der Flüsse und Bäche, die durch die landwirtschaftlichen Flächen fließen, oder auf den Stoppelfeldern nach dem Einholen des Grünfutters oder der Ernte.

Mit dem Einzug des Herbstes und dem Nachwachsen der mehr oder weniger reichhaltigen Grasweiden werden diese erneut genutzt und das Gras mit dem im Frühjahr geernteten Grünfutter und Heu ergänzt.

Zum Ende des Jahres, wenn die Weideflächen fast abgegrast sind, gibt es die Eicheln, die für die Tiere zwar eine wichtige, jedoch nicht ausreichende Ressource sind, sodass mit dem im Frühjahr eingelagerten Grünfutter oder dem im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb erzeugten Futter und Stroh zugefüttert werden muss.

Die Kälber bleiben in einem Zeitraum von fünf bis sieben Monaten in natürlicher Laktation beim Muttertier auf der Weide. Die Ernährung mit Milch wird durch das Futter, das sie dort mit dem Muttertier teilen, ergänzt. Nach dem Absetzen werden sie bis zur Schlachtung mit Heu, Grünfutter usw. aus dem landwirtschaftlichen Betrieb und mit natürlichem Futter auf Getreidebasis gemästet.

In Zeiten der Futterknappheit aufgrund widriger Witterungsbedingungen und während der Mast können Erhaltungsrationen wie ausschließlich aus dem geografischen Gebiet stammendes Grünfutter und Heu sowie Futtermittel pflanzlichen Ursprungs mit überwiegendem Getreideanteil (mindestens 60 % ihrer mengenmäßigen Zusammensetzung) gefüttert werden, wobei sie nicht mehr als 50 % des jährlichen Trockenfutters ausmachen sollten. Ausdrücklich untersagt ist die Verwendung von Erzeugnissen, die Auswirkungen auf den normalen Wachstums- und Entwicklungsrhythmus der Tiere haben könnten.

### 3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die unter den Schutz der geografischen Angabe fallenden Tiere werden in dem abgegrenzten geografischen Gebiet geboren, aufgezogen und bis zur Schlachtung gemästet.

### 3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

Das Erzeugnis kann portionsweise, filetiert, zerlegt oder geschnitten in den Verkehr gebracht werden, sofern diese Vorgänge von Betrieben durchgeführt werden, die für eine korrekte Verwendung der geschützten geografischen Angabe entsprechenden Kontrollen unterzogen werden.

### 3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Die Kennzeichnung der Schlachtkörper in den Schlachthäusern wird auf nicht entfernbare Weise oder auf nicht wiederverwendbaren Trägern auf der Innenseite der beiden Schlachtkörperhälften so angebracht, dass die vier Schlachtkörpervierteile nach ihrer Abtrennung einwandfrei identifiziert werden können.

Die Teile des durch die geografische Angabe geschützten Fleisches sowie die Verpackungen mit portionierten, filetierten, zerlegten oder geschnittenen Stücken werden zur Auslieferung mit einem nummerierten Etikett versehen, auf dem mindestens die damit verbundenen Bezeichnungen „Indicación Geográfica Protegida“ (g.g.A.) und „Carne de Salamanca“ angegeben sind.

Wird das Erzeugnis ausschließlich aus Tieren der Rasse Morucha hergestellt, kann zusätzlich der Vermerk „Raza Morucha“ (Morucha-Rasse) angebracht werden.

#### 4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Die Provinz Salamanca.

#### 5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

##### 5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Die Aufzucht und Haltung der für die Erzeugung von „Carne de Salamanca“ geeigneten Rinder ist auf das Engste mit dem spezifischen geografischen Umfeld der als „Dehesa“ bezeichneten beweideten Eichenhaine und Hutewälder verknüpft. Diese sind durch das Vorhandensein von Steineichen geprägt und von hohem ökologischen Wert.

Aufgrund des kontinentalen Klimas mit langen und kalten Wintern, langen Frostperioden, trockenen, heißen Sommern und starken Temperaturschwankungen sowie jahreszeitlich mit dem Herbst und Winter einhergehenden Regenfällen bildet die Dehesa einen artenreichen Lebensraum mit immergrünen, hartblättrigen Steineichen und buschreichem Unterholz. Auf den Weideflächen der Dehesa gedeiht mediterranes Buschland mit Steineichen, Korkeichen, Eichen, Bergeichen und anderen Arten von Buschwerk, wobei insbesondere die Zistrose, der Ginster, die graubehaarte Zistrose und der Stechginster zu nennen sind. Außerdem wachsen einjährige Gräser und Leguminosen. Diese Vegetation bildet insgesamt das wichtigste Angebot an natürlichen Ressourcen für die Ernährung des Rinderbestandes.

Das Erzeugungssystem dieses Gebiets zeichnet sich dadurch aus, dass die Viehzüchter die traditionellen, auf der Anpassung des Rinderbestandes an die Ressourcen der Dehesa und den ganzjährigen Verzicht auf Stallhaltung basierenden Verfahren fortführen. Für die Tiere ist keine spezifische Unterbringung erforderlich, da sie ständig unter freiem Himmel leben und ihr einziger Unterstand die Eichen sind. Zudem entspricht das Zuchtsystem den Kreisläufen der Natur, die Kälber werden ohne jedwede Hilfe auf der Weide geboren, bleiben für fünf bis sieben Monate bei der Mutter und ernähren sich durch natürliche Laktation sowie unter Nutzung der Weideflächen.

Die Rinder teilen sich den Raum mit Pferden, Kampfstieren und dem Iberischen Schwein, wobei sich einheimische „Cowboys“, die üblicherweise zu Pferde unterwegs sind, um alle diese Tiere kümmern und sie bewachen sowie ihre Wege leiten, um eine besseren Nutzung und Schonung der Dehesa zu gewährleisten. Die Anerkennung, die der bedeutenden Rolle und der Einzigartigkeit dieser Menschen entgegengebracht wird, findet ihren Ausdruck in der Stadt Salamanca, wo ihnen zu Ehren auf einem der Hauptplätze eine Statue von Venancio Blanco errichtet wurde.

Im Laufe der Jahrhunderte fand in der Dehesa eine natürliche Auslese statt, die einen an die widrigen natürlichen Bedingungen und die Ausnutzung ihrer Weidenflächen angepassten Rinderbestand hervorbrachte. Hervorzuheben ist bei diesen Tieren ihr stark ausgeprägter Mutterinstinkt zum Schutz der Kälber vor Angriffen durch Wölfe und Füchse sowie ihre Robustheit, mit der sie diese Form der Viehhaltung bestehen. Die Rinder der Morucha-Rasse und deren Kreuzungen bieten diese Eigenschaften. Die Morucha-Rasse bildet den rassischen Ursprung von „Carne de Salamanca“. Sie entwickelte sich in den Eichenwäldern Salamancas, wo sie in vergangenen Zeiten als Arbeitstier in der Landwirtschaft und als Kampfstier bei kleineren Stierkampfveranstaltungen eingesetzt wurde, ohne dass man dabei jedoch die Fleischerzeugung außer Acht ließ. Gleichwohl wurde sie im Laufe der Zeit vor allem aufgrund ihrer Muttertier- und Zuchtqualitäten zu einer für die Fleischerzeugung bestens geeigneten Rasse. Mitte des vergangenen Jahrhunderts wurden neue Rassen wie Charolais und Limousin eingeführt, die unter denselben Bedingungen gehalten wurden. Im Laufe der Zeit kristallisierten sich die Rinder der Morucha-Rasse und deren Kreuzungen mit den Rassen Charolais und Limousin als die am besten an das Ökosystem der Eichenwälder angepasste Rasse heraus, die in der Lage ist, die pflanzlichen Ressourcen zu nutzen und ein Fleisch hervorzubringen, das sehr geschätzt wird.

##### 5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Die Schlachtkörper von „Carne de Salamanca“ zeichnen sich durch eine sehr dünne Fettschicht auf ihrer Außenseite und der Innenseite der Brusthöhle aus.

„Carne de Salamanca“ hat aufgrund feinerer Muskelfasern eine faserarme Textur. Das Fleisch weist eine intensive und glänzende Farbgebung von rosa bis purpurrot auf. Die von weiß bis gelb oder cremefarben variierenden Fetteinlagerungen sind gut verteilt, bilden keine Ansammlungen und verleihen dem Fleisch seine charakteristischen Geschmacksrichtungen und Aromen.

##### 5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Die wichtigsten Faktoren sind zweifellos die traditionellen Ernährungsmethoden von der Muttermilch bis zu den natürlichen Weideflächen, die Aufzucht der Rinder in der natürlichen Umgebung der Dehesas von Salamanca und die rassistische Ursprungskomponente der Morucha-Rasse. In ihrer Gesamtheit lassen sie ein Erzeugnis entstehen, das sich durch besondere Eigenschaften, insbesondere durch die feinen Muskelfasern, die intensive, von rosa bis purpurrot reichende glänzende Färbung sowie einen gut verteilten, keine Ansammlungen bildenden Fettanteil, von anderen Rindfleischarten unterscheidet.

Aufgrund der traditionellen extensiven Tierhaltung konnte sich im Laufe von Jahrzehnten eine Viehsorte herausbilden, die bestens an die Dehesa angepasst ist und folgende Merkmale aufweist:

- klein bis mittelgroß, geringes Gewicht, hohe Verdauungsfähigkeit zur Deckung des Ernährungsbedarfs auf kargen und pflanzenarmen Weideflächen;
- gute, der körperlichen Betätigung entsprechende Entwicklung der Muskeln, ausgeprägte Gewandtheit und Beweglichkeit, um auf ausgedehnten Flächen weiden und zur Futter- und Wasseraufnahme täglich mehrere Kilometer zurücklegen zu können;
- große Robustheit mit entsprechender Widerstandsfähigkeit gegenüber dem extremen Klima des geografischen Gebiets, sowohl im Sommer als auch im Winter.

Die Genetik dieser Viehsorte und die tägliche intensive Tätigkeit der Muskeln wirken sich positiv auf die Entwicklung der Muskelmasse aus. Diese besteht aus feineren Muskelfasern als normalerweise bei Rindern üblich. Dadurch entsteht ein in seiner Textur faserarmes Fleisch.

Der Fettgewebeanteil des Schlachtkörpers steht im Zusammenhang mit der Art der Viehhaltung und der hohen Robustheit sowie der frühen Reife in der Entwicklung der Tiere. Da sie ständig in Bewegung sind, setzen sie in bestimmten Bereichen kein Fett an, sodass sie bei der Futtersuche längere Strecken effizienter zurücklegen können. In Zeiten reichhaltiger Futtervorkommen können sie Reserven anlegen, wobei das Fett intramuskulär angelagert wird und die Beweglichkeit erhalten bleibt. Alle diese Faktoren führen dazu, dass das Fleisch ein gut verteiltes Fettgewebe ohne Ansammlungen in den vom Schlachtagter abhängigen Farben weiß bis gelb oder cremefarben aufweist.

Die Einhaltung des natürlichen Laktationszyklus, die Absetzung der Tiere von der Mutter in einem höheren Alter als dem normalerweise üblichen und das ständige Zusammensein mit den Muttertieren auf den Weideflächen führen dazu, dass die Kälber die Ernährung mit Muttermilch durch die Ressourcen der vornehmlich im Frühjahr beweideten Dehesa ergänzen. Diese weisen einen erhöhten Anteil an Pigmenten (Chlorophyll und Carotinoide) auf und verleihen dem Fleisch seine charakteristische glänzende Färbung. Diese Faktoren sowie der rassische Ursprung einer genetisch mit röterem Fleisch ausgestatteten Sorte lassen ein Fleisch entstehen, das eine sehr intensive und stark glänzende Färbung in von rosa bis purpurrot reichenden Tönungen aufweist.

Die Rinderzucht und der Verzehr von Rindfleisch sind auf das Engste mit der Region verbunden. Bereits im 15. Jahrhundert wurde „Carne de Salamanca“ aufgrund seines Bekanntheitsgrades und seines guten Rufes als Zahlungsmittel für die Pacht benutzt.

Seit Mitte des 20. Jahrhunderts ist es gang und gäbe, dass die Metzgereien und Restaurants des geografischen Gebiets in ihren Auslagen und auf den Speisekarten mit Stolz darauf verweisen, dass sie „Carne de Salamanca“ im Angebot führen. Damit soll den Kunden vermittelt werden, dass es dort das beste Fleisch des Gebiets gibt, das von den Verbrauchern sehr geschätzt wird und sich einer großen Nachfrage erfreut.

Eine Vielzahl von Dokumenten belegt die Anerkennung und Vorliebe der Verbraucher für „Carne de Salamanca“. So schreibt beispielsweise Luis Carandell in der Einleitung zu seinem Buch „Vivir en Madrid“ („Leben in Madrid“, 1967): „Geboren wurde ich 1929 in Barcelona. Wiedergeboren wurde ich 1947 in Madrid [...]. Eine Stadt, die mir Gemüse aus Valencia, Fisch aus Bilbao, Fleisch aus Salamanca, Wein aus der Mancha und Stoffe aus Katalonien bot“.

### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/informacion\\_al\\_ciudadano/calidad\\_alimentaria/4\\_condiciones\\_DOP/index.html](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html)

---