

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) 2018/68**(2018. gada 8. janvāris)****par nosaukuma ierakstīšanu Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (“Carne de Salamanca” (AĢIN))**

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ⁽¹⁾ un jo īpaši tās 52. panta 2. punktu,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Spānijas pieteikums, kurā lūgts reģistrēt nosaukumu “Carne de Salamanca”, ir publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* ⁽²⁾.
- (2) Komisijai nav iesniegts neviens paziņojums par iebildumiem saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 51. pantu; tomēr Vācijas iestādes ir informējušas Komisiju, ka attiecībā uz gaļas veidiem, kas noteikti vienotajā dokumentā, ir nepieciešami papildu skaidrojumi par liellopu klasifikāciju. Pēc Komisijas dienestu pieprasījuma Spānijas iestādes ir grozījušas vienotā dokumenta 3.2. punktu un precizējušas produkta aprakstu attiecībā uz gaļas veidiem.
- (3) Šim grozījumam ir formāls raksturs, tāpēc nav nepieciešams no jauna publicēt reģistrācijas pieteikumu Regulas (ES) Nr. 1151/2012 50. panta 2. punkta a) apakšpunkta nozīmē, tomēr grozītais vienotais dokuments būtu jāpublicē informatīvos nolūkos.
- (4) Tāpēc nosaukums “Carne de Salamanca” būtu jāieraksta reģistrā,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Nosaukums “Carne de Salamanca” (AĢIN) ar šo tiek ierakstīts reģistrā.

Pirmajā daļā minētais nosaukums apzīmē produktu, kas pieder pie 1.1. grupas “Svaiga gaļa (un subprodukti)” saskaņā ar Komisijas Īstenošanas regulas (ES) Nr. 668/2014 ⁽³⁾ XI pielikumu.*2. pants*

Grozīto vienoto dokumentu informatīvos nolūkos publicē šīs regulas pielikumā.

*3. pants*Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.⁽²⁾ OV C 435, 24.12.2015., 12. lpp.⁽³⁾ Komisijas 2014. gada 13. jūnijā Īstenošanas regula (ES) Nr. 668/2014, ar ko paredz noteikumus par to, kā piemērot Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 179, 19.6.2014., 36. lpp.).

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2018. gada 8. janvārī

Komisijas
un tās priekšsēdētāja vārdā –
Komisijas loceklis
Phil HOGAN

PIELIKUMS

VIENOTS DOKUMENTS

Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību (*)

“CARNE DE SALAMANCA”

EK Nr.: ES-PGI-0005-01174 – 8.11.2013.

ACVN () AĢIN (X)

1. NOSAUKUMS

“Carne de Salamanca”

2. DALĪBVALSTS VAI TREŠĀ VALSTS

Spānija

3. LAUKSAIMNIECĪBAS PRODUKTA VAI PĀRTIKAS PRODUKTA APRAKSTS

3.1. Produkta veids

1.1. grupa. Svaiga gaļa un subprodukti

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Liellopu ganāmpulku, no kura iegūst ar šo aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēto gaļu, veido dzīvnieki, kas izaudzēti tīrā līnijā no *Morucha* šķirnes vaislas govīm vai krustojot *Morucha* šķirnes vaislas govīs ar *Charolaise* vai *Limousine* šķirnes buļļiem; izmantojamus jaunus dzīvniekus atšķir, kad tie ir sasnieguši vismaz 5 mēnešu vecumu, un audzē saskaņā ar pilnvērtīgā dabas resursu izmantošanā balstītiem paņēmieniem un praksi ekstensīvās turēšanas apstākļos.

Atkarībā no dzīvnieku vecuma, kāds tiem ir tieši pirms kaušanas, tos iedala šādi:

- teļš – kaušanai paredzēts dzīvnieks vecumā no 8 mēnešiem (ieskaitot) līdz 12 mēnešiem (neieskaitot), Z kategorija,
- jaunlops – kaušanai paredzēts dzīvnieks vecumā no 12 mēnešiem (ieskaitot) līdz 24 mēnešiem, A un E kategorija,
- jauns liellops – kaušanai paredzēts dzīvnieks vecumā no 24 mēnešiem (neieskaitot) līdz 48 mēnešiem, B un E kategorija.

Minimālais gaļas nogatavināšanas periods, sākot no dzīvnieka nokaušanas dienas, teļa gaļai ir 2 dienas, jaunlopa gaļai 4 dienas, bet jauna liellopa gaļai 6 dienas.

Liemeņi atbilst U, R vai O muskuļaudu klasei.

Liemeņa minimālais svars ir atkarīgs no dzīvnieku kategorijas:

- 140 kg teļiem,
- 200 kg jaunlopiem,
- 280 kg jauniem liellopiem.

Pēc nobarojuma pakāpes liemeņa ārpuse un krūšu dobuma iekšpuse jebkurā gadījumā atbilst 2. taukaudu klasei – liels taukaudu daudzums.

Kad pagājušas 24 stundas pēc nokaušanas, gaļas pH, ko nosaka, veicot mērījumu liemeņa garajā muguras muskulī, nedrīkst pārsniegt 6.

(*) OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām.

Ar šo aizsargāto norādi apzīmētās svaigās gaļas īpašības pēc dzīvnieka nokaušanas un liemeņa apstrādes ir šādas:

- teļš – gaļas krāsa var būt dažāda, aptverot visu gammu no sārtas līdz gaiši sarkanai, virsma spīdīga, taukaudi balti, pēc taustes stingri,
- jaunlops – gaļa gaiši sarkanā krāsā līdz ķirškrāsā, virsma spīdīga, taukaudi balti līdz gaiši dzeltenīgi, pēc taustes stingri,
- jauns liellops – gaļa koša, ķirškrāsā līdz purpursarkanā krāsā, virsma spīdīga, taukaudi dzeltenīgi vai krēmkrāsā, pēc taustes stingri.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

—

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

Tā kā atnesušās govīs kūti netur, to ēdināšanas pamatā visu gadu ir ganību zāle un ganību pļavu [*dehesa*] rugāji, ko papildina pašu saimniecībā iegūts siens un salmi, ja minētie dabas resursi ir nepietiekami.

Pavasārī govīs ganās bagātīgās ganībās, un daļu no šajās platībās iegūtās lopbarības novāc un uzglabā. Vasarā dzīvniekus vai nu pārdzen uz ūdensteču apvidiem, kur saimniecības teritoriju šķērso upes un upītes, vai izēdina tiem rugājus, kas paliek pēc lopbarības un citas ražas novākšanas.

Iestājoties rudenim un ataugot ganību zālei, govīs atgriežas ganībās, un atkarībā no tajās pieejamā barības daudzuma dzīvniekiem izēdina pavasarī novāktās zāles vai sienu papildbarību.

Gada nogalē, kad ganību resursi ir izmantoti, parādās zīles, kas dzīvniekiem ir svarīgs barības resurss, taču nepietiekams, tāpēc tiem papildus izēdina pavasarī uzkrāto lopbarību vai sienu un salmus, kas iegūti pašu saimniecībā.

Teļi piecus līdz septiņus mēnešus paliek laukā pie mātēm dabiskā laktācijas periodā, un tie mātes pienu agri sāk papildināt ar to pašu ganībās atrodamo barību, ko ēd to mātes. Pēc atšķiršanas tos līdz kaušanai nobaro ar sienu, lopbarību u. c. barības līdzekļiem, ko iegūst pašu saimniecībā, un dabisku barību uz labības bāzes.

Periodos, kad laikapstākļu dēļ barības daudzums nav pietiekams, un nobarošanas laikā dzīvniekiem, lai tos uzturētu, var dot barības devas, ko veido tikai ģeogrāfiskajā apgabalā iegūta lopbarība un siens, kā arī augu izcelsmes barību, ko veido galvenokārt labība (vismaz 60 % apmērā no barības daudzuma) un kas nepārsniedz 50 % ikgadējās barības saunas. Izmantot produktus, kas var ietekmēt dzīvnieku normālo augšanas ritmu un attīstību, ir stingri aizliegts.

3.5. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā noris ar šo nosaukumu aizsargātā produkta iegūšanai izmantojamo dzīvnieku dzimšana, augšana un nobarošana līdz to nokaušanai.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi

Produktu var piedāvāt porcijās, filejās, gabalos vai maltā veidā, ja vien šādas sagatavošanas darbības veic uzņēmēji, kas pakļauti kontrolei, lai nodrošinātu aizsargātā nosaukuma pareizu izmantošanu.

3.7. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Liemeņu marķēšanu kautuvē veic, izmantojot metodes, kas nodrošina neizdzēšamu marķējumu vai atkārtoti neizmantojamu informācijas nesēju; marķē abu pusliemeņu iekšpusi un tā, lai ceturtdaļliemeņi pēc atdalīšanas paliek pilnīgi identificējami.

Ar šo nosaukumu aizsargātie gaļas gabali, kā arī iepakojumi ar porcijām, filejām, gabaliem vai malto gaļu tiek nosūtīti ar numurētu etiķeti, uz kuras ir atveidotas vismaz abas saistītās norādes "Indicación Geográfica Protegida" [aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde] un "Carne de Salamanca".

Ja produkts ir iegūts vienīgi no *Morucha* šķirnes dzīvniekiem, marķējumā var iekļaut arī norādi "Raza Morucha".

4. ĢEOGRĀFISKĀ APGABALA ĪSA DEFINĪCIJA

Salamankas [*Salamanca*] province.

5. SAIKNE AR ĢEOGRĀFISKO APGABALU

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

“Carne de Salamanca” ražošanai izmantojamo liellopu audzēšana un ganāmpulka turēšana ir cieši saistīta ar specifisku ģeogrāfisko vidi, ko sauc par *dehesa*, kam ir liela ekoloģiskā vērtība un kam raksturīgas mūžzaļo ozolu birzis.

Klimats ir kontinentāls ar garām un aukstām ziemām un ilgstošām salnām, ar sausām un siltām vasarām, lielām temperatūras svārstībām apvienojumā ar sezonas lietavām rudenī un ziemā; šo faktoru dēļ *dehesa* apvidos ir liela sugu bagātība, kuru vidū izceļas mūžzaļi aslapu ozoli, un krūmāju pamežs. *Dehesa* ganībās attīstās Vidusjūras tipa krūmaudzis kopā ar mūžzaļajiem ozoliem, korķozoliem, ozoliem, Portugāles ozoliem un citām krūmaudžu sugām, galvenokārt klinšrozēm jeb cistusrozēm, irbuleņēm līdzīgiem augiem [*Retama*] un uleksiem. sastopamas arī viengadīgās graudzāles un pākšaugi. Visa šī *dehesa* augu valsts ir svarīga dabas resursu daļa liellopu ganāmpulka ēdināšanai.

Raksturīga ražošanas sistēmas iezīme šajā vidē ir veids, kādā lopkopji turpina tradicionālo praksi, kuras pamatā ir govju ganāmpulka pielāgošanās *dehesa* resursiem apstākļos, kad dzīvnieki visu gadu tiek turēti bez kūts. Dzīvniekiem nav vajadzīgas nekāda veida patversmes, jo tie pastāvīgi pakļauti sliktiem laikapstākļiem, kad tie var patverties tikai zem mūžzaļajiem ozoliem. Tādējādi audzēšanas sistēma ievēro dabiskos dzīves ciklus, teļi dzimst laukā bez jebkādas palīdzības un paliek kopā ar māti piecus līdz septiņus mēnešus, barodamies ar mātes pienu un ganību resursiem.

Liellopu ganāmpulks dzīvestelpā dalās ar zirgiem, cīņas vēršiem un Pireneju cūkām; dzīvniekus tur uzrauga Salamankas govju gans [*“el vaquero charro”*], bieži vien zirga mugurā, jo viņa uzdevums ir uzraudzīt visus šos dzīvniekus, par kuriem viņš rūpējas un kurus pārdzen, lai labāk noganītu un uzturētu *dehesa*. Salamankas pilsēta atzinusi šo cilvēku nozīmīgumu un neatkarīgo lomu, uzceļot viņiem par godu *Venancio Blanco* darinātu statuju, kas atrodas vienā no pilsētas galvenajiem laukumiem.

Gadsimtu gaitā *dehesa* platībās norisinājusies dabiskā izlase, izveidojoties govju ganāmpulkam, kas pielāgojies smagajiem dabas apstākļiem un ganību noganīšanai, pastiprinot dzīvniekos izteiktu mātes instinktu, lai aizstāvētu teļus pret vilku un lapsu uzbrukumiem, un izturīgumu, kas ļauj tiem panest šāda veida lopkopības sistēmu. *Morucha* šķirnes un tās krustojumu dzīvniekiem piemīt visas šīs labās īpašības. *Morucha* šķirne veido produkta “Carne de Salamanca” šķirnes pamatsastāvdaļu, tā veidojusies Salamankas *dehesa* platībās, kur agrāk to izmantoja par darba dzīvnieku lauku darbos; šīs šķirnes dzīvniekus izmantoja arī nelielās vēršu (cīņu) izrādēs, neatsakoties arī no to izmantošanas gaļas ražošanai. Tomēr laika gaitā tā pārveidojusies par gaļas ražošanai ļoti piemērotu šķirni, jo īpaši labo, ar mātes instinktu saistīto īpašību un audzēšanas īpatnību dēļ. Pagājušā gadsimta vidū tika ieviestas jaunas šķirnes, to vidū *Charolaise* un *Limousine*, ko izmantoja tādos pašos apstākļos; gadu gaitā izrādījās, ka *Morucha* šķirnes dzīvnieki un dzīvnieki, kas izaudzēti šīs šķirnes krustojumos ar *Charolaise* un *Limousine* šķirni, ir lieliski piemēroti *dehesa* ekosistēmai, jo spēj lietderīgi izmantot augu valsts resursus, dodot ļoti augstu vērtētu gaļu.

5.2. Produkta specifika

“Carne de Salamanca” liemeņiem raksturīga nobarojuma pakāpe, kas izpaužas kā neliels tauku pārklājums liemeņa ārpusē un krūšu dobuma iekšpusē.

“Carne de Salamanca” tekstūra ir tikai nedaudz šķiedraina, jo šīs gaļas muskuļšķiedras ir smalkākas. Gaļas krāsa ir ļoti koša un spīdīga, sāta līdz purpursarkana. Cauraugušo taukaudu sadalījums ir vienmērīgs, neveidojot sabiezējumus, tie ir baltā līdz dzeltenā krāsā vai krēmkrāsā un piešķir gaļai raksturīgu garšu un aromātu.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)

Svarīgākie faktori neapšaubāmi ir tradicionālās ēdināšanas metodes – mātes piens un dabiskās ganības –, ganāmpulka turēšana Salamankas *dehesa* dabas vidē, kā arī dzīvnieku piederība pie *Morucha* šķirnes; visi šie faktori dara iespējamu tāda produkta iegūšanu, kam piemīt specifiskas īpašības, kuru dēļ tas atšķiras no citu veidu liellopu gaļas, jo tas izceļas ar smalkākām muskuļaudu šķiedrām, košāku un spīdīgāku krāsu, kas var būt sāta līdz purpursarkana, un vienmērīga sadalījuma taukaudiem bez sabiezējumiem.

Tradicionālā ekstensīvās lopkopības sistēma vairāku desmitu gadu laikā ir ļāvusi attīstīties tādiem dzīvniekiem, kas ir ļoti labi pielāgoti dzīvei *dehesa* platībās un kam raksturīgas šādas īpašības:

- dzīvniekiem ir neliels vai vidēji liels augums un neliels svars, tie ir apveltīti ar rošīgu gremošanas sistēmu, lai apmierinātu to vajadzības pēc barības ne pārāk bagātīgās un pat nabadzīgās ganībās,
- dzīvniekiem labi attīstās muskuļaudi, kas piemēroti fiziskai piepūlei, dzīvnieki ir ļoti veikli un viegli pārvietojas pa ganībām plašās platībās, jo dienā tiem jānostaigā vairāki kilometri barības un ūdens meklējumos,
- dzīvnieki ir ļoti labi norūdīti dzīvei dabas vidē, un tādēļ tie ir izturīgi pret ģeogrāfiskā apgabala skarbo klimatu gan vasarā, gan ziemā.

Šā veida dzīvnieku ģenētiskās īpašības apvienojumā ar intensīvu muskuļu nodarbināšanu diendienā ļauj izveidoties muskuļaudu masai ar smalkākām muskuļšķiedrām nekā parastiem liellopiem, tādējādi iegūta gaļa ir tikai nedaudz šķiedraina.

Liemēna nobarojums ir saistīts ar šo dzīvnieku turēšanas sistēmu un izturīguma pakāpi, un attīstības agrinumu. Šo dzīvnieku pastāvīgā pārvietošanās kavē tauku pārlietu uzkrāšanos noteiktos to ķermeņa apvidos, tas ļauj tiem barības meklējumos labi pārvietoties lielos attālumos. Laikposmos, kad barības ir daudz, dzīvnieki var uzkrāt rezerves starpmuskuļu taukaidu veidā, taču tas nemazina šo dzīvnieku veiklību. Visu šo faktoru dēļ iegūtajai gaļai raksturīgs labs taukaidu sadalījums bez sabiezējumiem; taukaudi ir baltā līdz dzeltenā krāsā vai krēmkrāsā atkarībā no kaušanas vecuma.

Zīdīšanas dabiskā cikla saglabāšana, ievērojot to, ka teļi tiek atšķirti lielākā vecumā nekā parasti, un tas, ka tie *dehesa* platībās ir pastāvīgi kopā ar mātēm, liek teļiem sākt papildināt mātes pienu ar *dehesa* resursiem, kas lielākoties ir pavasara ganības, kuru augi satur pigmentus (hlorofilu un karotinoīdus) lielākā daudzumā, piešķirot gaļai spīdumu un raksturīgu krāsu. Šie faktori apvienojumā ar šķirnes ģenētiskajām pamatzīmēm, tostarp sarkanāku gaļu, piešķir gaļai košāku un spīdīgāku krāsu, kas var būt sāta līdz purpursarkana.

Liellopu ganāmpulku turēšana un liellopu gaļas patērēšana ir cieši saistīta ar šo reģionu, kur jau XV gadsimtā “Carne de Salamanca” savas labās slavas un reputācijas dēļ tika izmantota par rentes maksāšanas līdzekli.

Kopš XX gadsimta vidus apgabala lopkautuves un restorāni bieži vien ar lepnumu attiecīgi izkārtņēs un ēdienkartēs izceļ “Carne de Salamanca”, lai klientiem parādītu, ka var tiem piedāvāt apgabala labākos gaļas gabalus, kas patērētāju vidū tiek augstu vērtēti un pieprasīti.

Daudz ir dokumentu, kas apstiprina to, ka patērētāji labprāt izvēlas “Carne de Salamanca” un izsakās par to ar atzinību, piemēram, *Luis Carandell*, kas savas grāmatas “Dzīve Madridē” (1967) ievadā raksta: “Esmu dzimis 1929. gadā Barselonā, bet otrreiz esmu dzimis 1947. gadā Madridē [...] Tā ir pilsēta, kas dārzenus ievada no Valensijas, zivis no Bilbao, gaļu no Salamankas, vīnu no Lamančas un audeklus no Katalonijas.”

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

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