

**REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) 2018/68 DA COMISSÃO****de 8 de janeiro de 2018****relativo à inscrição de uma denominação no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [«Carne de Salamanca» (IGP)]**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios <sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 52.º, n.º 2,

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, o pedido de registo da denominação «Carne de Salamanca», apresentado pela Espanha, foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* <sup>(2)</sup>.
- (2) A Comissão não foi notificada de qualquer declaração de oposição ao abrigo do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012; no entanto, os serviços da Comissão foram informados pelas autoridades alemãs de que, no respeitante aos tipos de carne definidos no documento único, eram necessários esclarecimentos suplementares sobre a classificação dos bovinos. A pedido dos serviços da Comissão, as autoridades espanholas alteraram o ponto 3.2 do documento único e especificaram a descrição do produto no respeitante aos tipos de carne.
- (3) Dado tratar-se de uma alteração de carácter formal, não é necessário proceder a uma nova publicação do pedido de registo na aceção do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012; importa, contudo, publicar o documento único alterado, para efeitos de informação.
- (4) Por conseguinte, a denominação «Carne de Salamanca» deve ser registada,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

É registada a denominação «Carne de Salamanca» (IGP).

A denominação referida no primeiro parágrafo identifica um produto da classe 1.1., «Carnes (e miudezas) frescas», do anexo XI do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão <sup>(3)</sup>.*Artigo 2.º*

O documento único alterado é publicado, para efeitos de informação, no anexo do presente regulamento.

*Artigo 3.º*O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.<sup>(2)</sup> JO C 435 de 24.12.2015, p. 12.<sup>(3)</sup> Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão, de 13 de junho de 2014, que estabelece regras de aplicação do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 179 de 19.6.2014, p. 36).

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 8 de janeiro de 2018.

*Pela Comissão*  
*Em nome do Presidente,*  
Phil HOGAN  
*Membro da Comissão*

---

## ANEXO

## DOCUMENTO ÚNICO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (\*)

## «CARNE DE SALAMANCA»

N.º CE: ES-PGI-0005-01174 — 8.11.2013

DOP ( )      IGP (X)

## 1. DENOMINAÇÃO

«Carne de Salamanca»

## 2. ESTADO-MEMBRO OU PAÍS TERCEIRO

Espanha

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO AGRÍCOLA OU DO GÉNERO ALIMENTÍCIO

## 3.1. Tipo de produto

Classe 1.1. Carne e miudezas frescas

## 3.2. Descrição do produto com a denominação referida no ponto 1

O gado bovino apto a fornecer a carne protegida pela indicação geográfica protegida «Carne de Salamanca» é composto por animais obtidos de raça pura a partir de fêmeas reprodutoras da raça *morucha* ou provenientes do cruzamento de fêmeas reprodutoras da raça *morucha* com novilhos das raças charolesa e limusina, desmamados com um mínimo de 5 meses e criados de acordo com as técnicas e práticas de utilização dos recursos naturais em regime extensivo.

Em função da idade dos animais aquando do abate, distinguem-se os seguintes tipos:

- vitelo: animal destinado ao abate com uma idade superior ou igual a 8 meses, mas inferior a 12 meses, categoria Z;
- jovem bovino para talho («añojo»): animal destinado ao abate com uma idade superior ou igual a 12 meses, no máximo 24 meses, categorias A e E;
- novilho ou bezerro: animal destinado ao abate com uma idade superior a 24 meses, no máximo 48 meses, categorias B e E.

O período mínimo de maturação da carne, a contar do dia do abate, é de dois dias para a carne de vitelo, de quatro dias para a do jovem bovino para talho («añojo») e de seis dias para o do novilho ou bezerro.

A conformação das carcaças diz respeito às classes U, R e O.

O peso mínimo da carcaça varia em função da categoria dos animais:

- 140 kg para o vitelo;
- 200 kg para o jovem bovino para talho («añojo»);
- 280 kg para o novilho ou o bezerro.

O estado de engorda no exterior da carcaça e na face interna da caixa torácica é, em todos os casos, a correspondente à classe 2 (ligeira cobertura).

24 horas após o abate, o pH da carne, medido ao nível do músculo longo dorsal da carcaça, deve ser inferior ou igual a 6.

(\*) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

As características da carne fresca protegida, após o abate e o trabalho, são as seguintes:

- vitelo: a carne é de uma cor variável, abrangendo toda a gama do rosa ao vermelho claro, com uma superfície brilhante, uma gordura de cor branca e firme ao toque;
- jovem bovino para talho («añojo»): a carne é de uma cor que vai do vermelho claro ao vermelho cereja, com uma superfície brilhante, uma gordura de cor branca a amarelado claro e firme ao toque;
- novilho ou bezerro: a carne é de uma cor intensa, entre vermelho cereja e vermelho-púrpura, com uma superfície brilhante, uma gordura amarelada ou creme, e firme ao toque.

### 3.3. Matérias-primas (apenas para os produtos transformados)

—

### 3.4. Alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal)

Dado que as mães não entram no estábulo, o seu sistema de alimentação baseia-se, durante todo o ano, na exploração dos pastos e dos restolhos da *dehesa*, completados por feno e palha proveniente da própria exploração, quando os recursos naturais forem mais raros.

Na primavera, pastam nos abundantes pastos e a forragem de uma parte dos mesmos é colhida e armazenada. No verão, os animais deslocam-se para as zonas próximas dos vários cursos de água e riachos que atravessam as explorações ou alimentam-se dos restolhos provenientes das forragens e das colheitas.

Com a chegada do outono e o ressurgimento dos pastos, os animais recomeçam a alimentar-se nestes, e em função da sua abundância, a sua alimentação é complementada com erva ou feno colhidos na primavera.

No final do ano, quando os pastos estiverem praticamente esgotados, as bolotas constituem um recurso importante para os animais, mas não suficiente, devendo a alimentação ser complementada pela forragem armazenada na primavera ou pelo feno e palha proveniente da exploração.

Os vitelos ficam com as suas mães nos campos entre cinco e sete meses durante os quais são amamentados naturalmente, e começam cedo a completar o seu regime láteo com os alimentos que partilham com a sua mãe no prado. Quando forem desmamados, são submetidos a um processo de engorda com feno, forragem, etc., proveniente da própria exploração assim como com alimentos naturais à base de cereais, até ao momento do abate.

Durante os períodos de escassez de alimento devido às condições climáticas desfavoráveis e durante a fase de engorda, é possível dar-lhes rações de manutenção como forragem e feno provenientes exclusivamente da zona geográfica e alimentos de origem vegetal, compostos maioritariamente por cereais (60 % pelo menos da composição quantitativa) e não superior a 50 % da matéria seca anual. O recurso a produtos suscetíveis de interferir no ritmo normal de crescimento e de desenvolvimento dos animais é expressamente proibido.

### 3.5. Etapas específicas da produção que devem decorrer na zona geográfica delimitada

O nascimento, a criação e a engorda dos animais protegidos pela denominação, até ao momento do seu abate, devem ocorrer na zona geográfica delimitada.

### 3.6. Regras específicas aplicáveis ao corte, ralagem, acondicionamento, etc.

O produto pode apresentar-se em porções (lombos, fatias ou carne picada), desde que essas operações sejam efetuadas por operadores sujeitos a um controlo que visa verificar a utilização correta da denominação protegida.

### 3.7. Regras específicas de rotulagem

A marcação das carcaças no matadouro é realizada de forma permanente ou em suportes não reutilizáveis, na parte interna das duas semicarcaças, de forma a que os quatro quartos de carcaça fiquem perfeitamente identificáveis após a sua separação.

Os pedaços de carne protegida pela denominação, assim como as embalagens das porções, em lombos, em fatias ou carne picada, são enviados com uma etiqueta numerada com pelo menos as duas menções «Indicação geográfica protegida» e «Carne de Salamanca».

Quando o produto for obtido exclusivamente a partir de animais de raça *morucha*, a menção «Raza Morucha» também pode ser adicionada.

#### 4. DESCRIÇÃO SUCINTA DA DELIMITAÇÃO DA ZONA GEOGRÁFICA

A província de Salamanca.

#### 5. LIGAÇÃO COM A ZONA GEOGRÁFICA

##### 5.1. Especificidade da zona geográfica

A criação e a produção do gado bovino apto para a produção de «Carne de Salamanca» estão profundamente associadas com um meio geográfico específico, a *dehesa*, que apresenta um grande valor ecológico e caracteriza-se pela presença de azinheiras.

O clima de tipo continental, com invernos longos e frios incluindo um longo período de geadas, e verões secos e quentes, com fortes variações térmicas, conjugado com chuvas sazonais que coincidem com o outono e o inverno, faz com que a *dehesa* seja um conjunto rico em espécies, com carvalhos de folhas perenes e fortes e uma vegetação rasteira de arbustos. Nos pastos da *dehesa* prolifera um matagal de tipo mediterrânico, associado a azinheiras, sobreiros, carvalho-séssil, carvalho-anão e outras espécies do matagal, nomeadamente as Cistaceae, as giestas, *Ulex europaeus* e *Genista scorpius*. Também encontramos espécies anuais de gramíneas e de leguminosas. Toda esta vegetação da *dehesa* constitui os recursos naturais mais importantes para a alimentação do gado bovino.

O sistema de produção neste ambiente caracteriza-se pela forma cujos criadores perpetuam as práticas tradicionais com base na adaptação do gado bovino com recursos da *dehesa* sem que os animais entrem no estábulo em nenhuma época do ano. Os animais não necessitam de nenhum tipo de abrigo específico dado que estão expostos permanentemente às intempéries sem outra proteção a não ser as azinheiras. Deste modo, o sistema de criação respeita os ciclos naturais; o vitelo nasce nos campos, sem nenhuma ajuda, e permanece junto da sua mãe entre cinco e sete meses, tendo como fonte de alimentação, a amamentação natural e os pastos.

O gado bovino partilha o seu espaço com os cavalos, os touros de lide e os porcos ibéricos, «o vaquero charro» (rapaz vaqueiro de Salamanca), frequentemente a cavalo, sendo responsável pela vigilância de todos estes animais que toma conta e que leva para explorar e tratar da melhor forma na *dehesa*. A importância e a singularidade destes homens são reconhecidas na cidade de Salamanca que lhes prestou homenagem fazendo erigir em sua honra uma estátua, obra de Venancio Blanco, numa das suas praças principais.

Ao longo dos séculos, tem havido uma seleção natural na *dehesa*, gerando um gado bovino adaptado às condições naturais difíceis e à exploração dos seus pastos, reforçando nestes animais um forte instinto maternal para a defesa dos vitelos face aos ataques de lobos e raposas assim como um caráter rústico que lhes permite suportar este tipo de sistema de exploração. A raça *morucha* e os seus cruzamentos têm estas virtudes. A raça *morucha* confere a componente racial principal da «Carne de Salamanca», ela é formada nas *dehesas* salmantinas onde, outrora, servia de animal de tiro para os trabalhos agrícolas e participava em pequenas touradas (combate); também era utilizada de forma significativa para a produção de carne. Contudo, ao longo do tempo, transformou-se numa raça extremamente adequada para a produção de carne, nomeadamente devido às suas qualidades maternas e de criação. Em meados do século passado, novas raças foram introduzidas, das quais as raças charoleasa e limusina, exploradas nas mesmas condições e, ao longo dos anos, são os animais da raça *morucha* e os provenientes dos cruzamentos desta raça com as raças charoleasa e limusina que parecem perfeitamente adaptadas ao ecossistema da *dehesa*, sendo capazes de aproveitar os recursos vegetais produzindo uma carne muito apreciada.

##### 5.2. Especificidade do produto

As carcaças da «Carne de Salamanca» caracterizam-se por um estado de engorda reduzido no exterior da carcaça e na face interna da caixa torácica.

A textura da «Carne de Salamanca» é pouco fibrosa devido a uma maior finura das fibras musculares. A cor da carne é muito intensa e brilhante, variando entre o rosa e o vermelho-púrpura. A gordura infiltrada parece bem distribuída, sem formação de aglomerados, com uma cor que varia entre o branco e o amarelo ou a cor creme, e confere à carne os seus sabores e aromas característicos.

##### 5.3. Relação causal entre a zona geográfica e a qualidade ou as características do produto (para as DOP), ou uma qualidade específica, a reputação ou uma outra característica do produto (para as IGP)

Os fatores mais importantes são certamente os modos de alimentação tradicionais, do leite materno aos pastos naturais, a gestão do gado no meio natural da *dehesa* salmantina assim como o componente racial principal dos animais, a raça *morucha*, que são tantos elementos que tornam possível a obtenção de um produto que apresenta qualidades específicas que diferenciam a «Carne de Salamanca» das outras carnes bovinas: ela distingue-se por uma maior finura das fibras musculares, uma coloração e um brilho mais duradouros, variando entre o rosa e o vermelho-púrpura, e uma gordura bem repartida sem formar aglomerado.

O sistema de exploração tradicional, de tipo extensivo, permitiu, ao longo das décadas, selecionar um determinado tipo de animal, perfeitamente adaptado à *dehesa*, e que se caracteriza por:

- animais de pequeno e meio porte e de peso reduzido, apresentando uma grande capacidade digestiva para cobrir as suas necessidades alimentares através de pastos pouco abundantes e pobres;
- animais com um bom desenvolvimento muscular, adequado para o exercício físico, com uma grande agilidade e uma facilidade de deslocação para pastar em vastas áreas, dado que devem percorrer vários quilómetros por dia para poder alimentar-se e encontrar água;
- animais cuja grande rusticidade lhes permite resistir aos rigores do clima da zona geográfica, tanto no verão como no inverno.

A genética deste tipo de animais, combinada com o exercício muscular intenso que praticam quotidianamente, permite estabelecer uma relação positiva com uma massa muscular que apresenta uma maior finura das fibras musculares que a geralmente apresentada pelo gado bovino, dando origem a uma carne com textura pouca fibrosa.

O estado de engorda da carcaça está associado ao sistema de exploração e ao grau elevado de rusticidade e precocidade no desenvolvimento destes animais. As deslocações contínuas destes animais impedem uma acumulação excessiva de gordura em determinadas zonas localizadas, o que lhes permite deslocarem-se mais eficazmente em longas distâncias para se alimentar. Quando os recursos são abundantes, os animais podem acumular reservas, infiltrando-se a gordura a nível intramuscular, o que não impede a sua agilidade. Todos estes elementos dão uma carne cuja gordura está bem repartida, sem formação de aglomerados, com uma cor que varia entre o branco e o amarelo ou uma cor creme em função da idade no momento do abate.

O respeito pelo ciclo natural da amamentação, tendo em conta que estes animais são desmamados mais tarde que de costume, e o facto de ficar permanentemente junto das suas mães na *dehesa* levam os vitelos a começar a completar o regime do leite materno com os recursos da *dehesa*, compostos em grande parte pelos pastos de primavera, que contêm uma maior quantidade de pigmentos (clorofila e carotenóides), dando à carne o seu brilho e sua cor característicos. Estes fatores, conjugados com o componente racial principal que, geneticamente, apresenta uma carne mais vermelha, conferem à carne uma cor com uma maior intensidade e brilho, indo do rosa ao vermelho-púrpura.

A criação do gado bovino e o consumo da sua carne estão intimamente ligados a esta região onde, já no século XV, a «Carne de Salamanca» era utilizada como meio de pagamento das rendas feudais devido à sua notoriedade e o seu prestígio.

Desde meados do século XX, é muito comum que os talhos e os restaurantes da região apresentassem com orgulho a «Carne de Salamanca», nas suas montras e nos seus menus respetivamente, de forma a mostrar aos seus clientes que dispunham das melhores peças de carne da região, as quais são muito apreciadas e procuradas pelos consumidores.

Existem muitos documentos que confirmam o reconhecimento e a preferência dos consumidores pela carne de Salamanca: por exemplo, Luis Carandell, que, na apresentação do seu livro «Vivir en Madrid» (1967), escreve «nasci em Barcelona em 1929 e nasci pela segunda vez em Madrid em 1947... Uma cidade que faz vir os legumes de Valência, o peixe de Bilbao, a carne de Salamanca, o vinho da Mancha e os tecidos de Catalunha».

### Referência à publicação do caderno de especificações

[artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 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)

---