

REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) 2018/68 AL COMISIEI**din 8 ianuarie 2018****de înregistrare a unei denumiri în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [„Carne de Salamanca” (IGP)]**

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ⁽¹⁾, în special articolul 52 alineatul (2),

întrucât:

- (1) În conformitate cu articolul 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, cererea de înregistrare a denumirii „Carne de Salamanca”, depusă de Spania, a fost publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* ⁽²⁾.
- (2) Comisia nu a primit nicio declarație de opoziție în conformitate cu articolul 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, însă serviciile Comisiei au fost informate de către autoritățile germane că tipurile de carne, așa cum sunt definite în documentul unic, necesită clarificări suplimentare cu privire la clasificarea bovinelor. Ca urmare a solicitării serviciilor Comisiei, autoritățile spaniole au modificat punctul 3.2 din documentul unic, sporind nivelul de precizie al descrierii produsului în ceea ce privește tipurile de carne.
- (3) Întrucât această modificare are un caracter formal, nu este necesară efectuarea unei noi publicări a cererii de înregistrare în sensul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, dar rezultă că documentul unic modificat trebuie publicat în scopuri informative.
- (4) Prin urmare, denumirea „Carne de Salamanca” trebuie înregistrată,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Se înregistrează denumirea „Carne de Salamanca” (IGP).

Denumirea menționată la primul paragraf identifică un produs din Clasa 1.1. Carne (și organe comestibile) proaspete din anexa XI la Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei ⁽³⁾.*Articolul 2*

Documentul unic modificat este publicat pentru informare în anexa la prezentul regulament.

*Articolul 3*Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ JO C 435, 24.12.2015, p. 12.⁽³⁾ Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei din 13 iunie 2014 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare (JO L 179, 19.6.2014, p. 36).

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 8 ianuarie 2018.

*Pentru Comisie,
Pentru Președinte,
Phil HOGAN
Membru al Comisiei*

ANEXĂ

DOCUMENT UNIC

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare (*)

„CARNE DE SALAMANCA”

NR. CE: ES-PGI-0005-01174 – 8.11.2013

DOP () IGP (X)

1. DENUMIREA

„Carne de Salamanca”

2. STATUL MEMBRU SAU ȚARA TERȚĂ

Spania

3. DESCRIEREA PRODUSULUI AGRICOL SAU ALIMENTAR

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.1. Carne și organe comestibile proaspete

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Șeptelul de bovine care poate furniza carnea protejată de această indicație geografică protejată este constituit din animale obținute fie în linie pură din femelele reproducătoare din rasa Morucha, fie prin încrucișarea femelelor reproducătoare din rasa Morucha cu tauri din rasele Charolais și Limousin, înțărcați la vârsta de minimum cinci luni și crescuți folosind tehnicile și practicile de utilizare a resurselor naturale în regim extensiv.

În funcție de vârsta animalelor înainte de sacrificare, se disting următoarele tipuri:

- vițel: animal destinat sacrificării, cu vârsta cuprinsă între 8 luni și mai puțin de 12 luni, categoria Z;
- bovină tânără destinată sacrificării („añojo”): animal destinat sacrificării, cu vârsta cuprinsă între 12 luni și cel mult 24 de luni, categoriile A și E;
- tăuraș sau junincă: animal destinat sacrificării, cu vârsta de peste 24 de luni și de până la 48 de luni, categoriile B și E.

Perioada minimă de maturare a cărnii, începând din ziua sacrificării, este de două zile pentru carnea de vițel, de patru zile pentru carnea de bovină tânără destinată sacrificării și de șase zile pentru carnea de tăuraș sau de junincă.

Conformația carcaselor este cuprinsă în clasele U, R și O.

Greutatea minimă a carcasei diferă în funcție de categoria animalelor:

- 140 kg pentru vițel;
- 200 kg pentru bovină tânără destinată sacrificării;
- 280 kg pentru tăuraș sau junincă.

Gradul de acoperire cu grăsime în exteriorul carcasei și în interiorul cutiei toracice trebuie să fie în toate cazurile 2, respectiv „ușoară acoperire”.

La 24 de ore de la sacrificare, pH-ul cărnii, măsurat la nivelul mușchiului dorsal lung al carcasei, trebuie să fie de maximum 6.

(*) JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.

După sacrificare și fasonare, caracteristicile cărnii protejate de IGP sunt următoarele:

- vițel: carnea are o culoare variabilă, care cuprinde toată gama între roz și roșu deschis, cu suprafață lucioasă, grăsime de culoare albă și consistență fermă la atingere;
- bovină tânără destinată sacrificării („añojo”): carnea are o culoare între roșu deschis și roșu cireașă, cu suprafață lucioasă, grăsime de culoare variabilă de la alb la gălbui deschis și consistență fermă la atingere;
- tăuraș sau junincă: carnea are o culoare intensă, între roșu cireașă și roșu purpuriu, cu suprafață lucioasă, grăsime de culoare gălbuie sau crem și consistență fermă la atingere.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

—

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)

Dat fiind că mamele nu sunt ținute în grajduri, hrana acestora se bazează, de-a lungul întregului an, pe utilizarea pășunilor și a miriștilor de pe *dehesa* (tip de pășune cu stejari de stâncă), la care se adaugă suplimente de fân și de paie de pe propria exploatație, atunci când resursele naturale se răresc.

Primăvara, ele se hrănesc cu iarba bogată de pe pășuni, din care o parte este strânsă și depozitată. Vara, animalele fie se mută în vecinătatea diverselor râuri și pârâiașe care străbat exploatațiile, fie pasc pe miriștile care rămân după adunarea furajelor sau a recoltelor.

Odată cu venirea toamnei și cu reînverzirea pășunilor, animalele reîncep să pască pe pășuni și, în funcție de abundența acestora, alimentația lor este completată de iarba sau de fânul strânse primăvara.

La sfârșit de an, când pășunile sunt aproape epuizate, apare ghinda, o resursă importantă pentru aceste animale, însă insuficientă, hrana lor fiind suplimentată cu iarba de pe pășuni depozitată primăvara sau cu furaje și paiete strânse de pe propria exploatație.

Vițelii rămân pe câmp cu mamele lor între cinci și șapte luni, timp în care sunt alăptați natural, și încep de timpuriu să își suplimenteze dieta bazată pe lapte cu hrana pe care o împart cu mamele lor la păscut. Când sunt înțărcați, vițelii sunt supuși unui proces de îngrășare cu fân, furaje etc., provenind chiar de pe exploatație, și cu hrană naturală pentru animale pe bază de cereale, până la sacrificare.

În perioadele de penurie alimentară cauzate de condițiile climatice nefavorabile și în faza de îngrășare, se pot administra rații de întreținere de tipul furajelor și al fânului provenind exclusiv din aria geografică respectivă și hrană pentru animale de origine vegetală, în compoziția căreia predomină cerealele (cel puțin 60 % din compoziția cantitativă), nedepășind 50 % din materia uscată dintr-un an. Utilizarea de produse care ar putea afecta ritmul natural de creștere și de dezvoltare al animalelor este explicit interzisă.

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Nașterea, creșterea și îngrășarea animalelor protejate, până în momentul sacrificării, trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.

Produsul se poate prezenta sub formă de porțiuni, file, bucăți sau tocat, atât timp cât aceste operațiuni sunt realizate de operatori care se supun unui control privind utilizarea corectă a denumirii protejate.

3.7. Norme specifice privind etichetarea

Carcasele se marchează la abator, prin metode permanente sau pe suport nereutilizabil, pe partea internă a celor două jumătăți ale carcasei și în așa fel încât cele patru sferturi ale carcasei să poată fi perfect identificate după separare.

Bucățile de carne care face obiectul IGP, precum și ambalajele care conțin porțiuni, fileuri, bucăți sau carne tocată, trebuie să fie prevăzute înainte de expediere cu o etichetă numerotată, care să conțină cel puțin mențiunile „Indicación Geográfica Protegida” și „Carne de Salamanca”.

Atunci când produsul este obținut exclusiv de la animale din rasa Morucha, se poate adăuga și mențiunea „Raza Morucha”.

4. DELIMITAREA CONCISĂ A ARIEI GEOGRAFICE

Provincia Salamanca.

5. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

5.1. Specificitatea ariei geografice

Creșterea și producerea șeptelului de bovine adecvat pentru producția de „Carne de Salamanca” sunt strâns legate de un mediu geografic specific, și anume *dehesa*, cu o mare valoare ecologică și caracterizat de prezența stejarilor de stâncă.

Climatul continental, cu ierni lungi și friguroase, caracterizate de o perioadă lungă de înghețuri, și cu veri uscate și călduroase și cu mari variații termice, la care se adaugă ploile sezoniere din timpul toamnei și al iernii, transformă *dehesa* într-un ansamblu natural bogat în specii, printre care se regăsesc stejari de stâncă și coriacee, precum și subarboret. Pe pășunile *dehesei* crește maquis-ul de tip mediteranean, asociat cu stejarii de stâncă, stejarii de plută, stejarii pedunculați, stejarii portughezi (*Quercus faginea*), precum și alte specii de arbuști, mai ales trandafirul de stâncă, *retama*, cistacee și grozamă. Se găsesc, de asemenea, specii anuale de graminee și de leguminoase. Toată această vegetație a *dehesei* reprezintă cele mai importante resurse naturale pentru hrana șeptelului de bovine.

Sistemul de producție în acest mediu se caracterizează prin modul în care crescătorii perpetuează practicile tradiționale, bazate pe adaptarea șeptelului de bovine la resursele *dehesei*, fără ca animalele să fie ținute în grajd în nicio perioadă a anului. Animalele nu au nevoie de niciun fel de adăpost specific, dat fiind că sunt expuse în permanentă la intemperii, fără altă protecție decât cea oferită de stejarii de stâncă. Astfel, sistemul de creștere respectă ciclurile naturale; vițelul se naște în câmp, fără ajutor, și rămâne lângă mamă între cinci și șapte luni, având ca sursă de hrană alăptarea naturală și păscutul.

Caii, taurii de luptă și porcii iberici se află în același spațiu cu șeptelul de bovine, iar cel care se ocupă de toate aceste animale, pe care le îngrijește și le gestionează pentru o mai bună utilizare și îngrijire a *dehesei*, este văcarul din Salamanca („el vaquero charro”), deseori călare. Sunt recunoscute importanța și unicitatea acestor oameni, cărora li s-a adus un omagiu în orașul Salamanca unde, într-una dintre piețele centrale, a fost ridicată o statuie realizată de Venancio Blanco.

De-a lungul secolelor, s-a produs o selecție naturală în *dehesa*, iar șeptelul de bovine rezultat este adaptat la condițiile naturale dificile și la utilizarea pășunilor sale și are un instinct matern mai puternic de a-i apăra pe viței de atacurile lupilor și ale vulpilor, precum și un caracter rustic care îi permite să suporte acest tip de sistem de exploatare. Rasa Morucha și încrucișările sale posedă aceste virtuți. Rasa Morucha reprezintă componenta rasială de bază a produsului „Carne de Salamanca”; această rasă s-a format în *dehesa* din Salamanca, unde, în trecut, era folosită ca animal de tracțiune la muncile câmpului și participa la mici spectacole cu tauri (lupte); de asemenea, aceasta juca un rol semnificativ pentru producția de carne. Cu toate acestea, de-a lungul timpului, a devenit o rasă foarte potrivită pentru producția de carne, date fiind mai ales calitățile sale materne și de creștere. La mijlocul secolului trecut, au fost introduse noi rase, precum rasa Charolais și rasa Limousin, exploatate în aceleași condiții, iar cu trecerea anilor animalele din rasa Morucha și încrucișările lor cu rasa Charolais și cu rasa Limousin sunt cele care au ajuns să fie perfect adaptate la ecosistemul *dehesei*, reușind să valorifice resursele vegetale și să producă o carne foarte apreciată.

5.2. Specificitatea produsului

Carcasele de „Carne de Salamanca” se caracterizează printr-un grad de ușoară acoperire cu grăsime în exteriorul carcasei și în interiorul cutiei toracice.

„Carne de Salamanca” are o textură puțin fibroasă, dat fiind că fibrele musculare sunt mai fine. Culoarea cărnii este intensă și strălucitoare, variind între roz și roșu purpuriu. Grăsimea infiltrată pare bine distribuită, fără a forma acumulări, având o culoare care variază de la alb la galben sau crem și care dă savoarea și aromele caracteristice cărnii.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Cu siguranță, factorii cei mai importanți sunt metodele tradiționale de hrănire, de la laptele matern la pășunile naturale, gestionarea șeptelului de bovine în mediul natural al *dehesei* din Salamanca, precum și componenta rasială de bază a animalelor, și anume rasa Morucha; toate acestea fac posibilă obținerea unui produs cu o serie de calități specifice, care îl diferențiază de alte tipuri de carne de vită: fibrele musculare sunt mai fine, culoarea și luciul cărnii sunt mai puternice, variind între roz și roșu purpuriu, iar grăsimea este bine distribuită și nu formează acumulări.

Utilizarea sistemului tradițional de exploatare extensivă timp de zeci de ani a dus la selecționarea unui tip de animal perfect adaptat la *dehesa*, având următoarele caracteristici:

- animale de talie mică până la medie, cu masă corporală mică și cu o capacitate digestivă ridicată, pentru a-și acoperi nevoile de hrană cu pășuni puțin abundente și sărace;
- animale cu o musculatură bine dezvoltată, potrivită pentru exercițiul fizic, cu o agilitate și o mobilitate crescute, pentru pășunatul pe suprafețe mari, dat fiind că trebuie să se deplaseze mai mulți kilometri pe zi pentru a se hrăni și a găsi apă;
- animale foarte rustice, ceea ce le permite să reziste la condițiile de climă extremă din aria geografică, atât vara, cât și iarna.

Genetica acestui tip de animal și exercițiul muscular intens pe care îl practică în fiecare zi au ca rezultat o masă musculară cu fibre mai fine decât cele care se regăsesc în mod obișnuit în carnea de vită, ceea ce face carnea mai puțin fibroasă.

Gradul de acoperire cu grăsime al carcasei este legat de sistemul de exploatare și de gradul înalt de rusticitate și de precocitate în dezvoltarea acestor animale. Aceste animale sunt în continuă mișcare, fapt care împiedică acumularea de grăsime în exces în anumite zone, astfel încât se mișcă mai eficient pe distanțe lungi pentru a găsi hrană. Atunci când hrana este abundentă, animalele pot acumula rezerve, grăsimea infiltrându-se la nivel intramuscular, fără însă a le afecta agilitatea. Toate aceste elemente contribuie la obținerea unei cărnii în care grăsimea este bine distribuită și nu formează acumulări, având o culoare care variază de la alb la galben sau crem, în funcție de vârsta la sacrificare.

Respectarea ciclului natural de alăptare, dat fiind că aceste animale sunt înțârcate mai târziu decât de obicei, și faptul că vițeii rămân în permanență lângă mamele lor în *dehesa* au ca rezultat faptul că vițeii încep să își completeze dieta pe bază de lapte matern cu resurse din *dehesa*, în principal cu pășunile de primăvară, care conțin o cantitate mai mare de pigmenți (clorofilă și carotinoide), care îi dau cărnii luciul și culoarea specifice. Acești factori, alături de componenta rasială de bază, care prezintă în mod genetic o carne mai roșie, au ca rezultat o carne cu o culoare mai intensă și mai lucioasă, variind de la roz la roșu purpurii.

Creșterea șeptelului de bovine și consumul cărnii acestuia au o legătură strânsă cu această regiune unde, deja în secolul al XV-lea, „Carne de Salamanca” era folosită pentru a plăti renta feudală, având în vedere notorietatea și renumele ei.

Începând cu mijlocul secolului al XX-lea, a devenit un obicei ca măcelarii și restaurantele din zonă să afișeze cu mândrie, în vitrine, respectiv în meniuri, faptul că au „Carne de Salamanca”, pentru a le arăta clienților că au cele mai bune cărnuri din regiune, care sunt foarte apreciate și cerute de către consumatori.

Numeroase sunt documentele care confirmă recunoașterea și preferința consumatorilor pentru „Carne de Salamanca”, de exemplu: Luis Carandell, în introducerea la cartea sa „Vivir en Madrid” (1967), scrie următoarele: „M-am născut în Barcelona în 1929 și m-am născut a doua oară în Madrid în 1947 [...]. Un oraș în care legumele erau aduse din Valencia, peștele din Bilbao, carnea din Salamanca, vinul din la Mancha și țesăturile din Catalonia”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

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