

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2015/C 435/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ^(*)

„CARNE DE SALAMANCA”

Nr UE: ES-PGI-0005-01174 – 8.11.2013

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa**

„Carne de Salamanca”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Bydło, z którego można pozyskiwać mięso objęte niniejszym chronionym oznaczeniem geograficznym, pochodzi od samic hodowlanych rasy Morucha, zarówno od jej potomstwa czystej krwi, jak i od samic tej rasy skrzyżowanych z samcami ras Charolés i Limosín, odsadzonych w wieku minimum 5 miesięcy i utrzymywanych według technik i metod korzystania z zasobów naturalnych właściwych dla gospodarki ekstensywnej.

Rozróżnia się następujące rodzaje mięsa w zależności od wieku zwierzęcia w momencie uboju:

- cielęcina: zwierzę przeznaczone do uboju w wieku nieprzekraczającym 12 miesięcy,
- młoda wołowina: zwierzę przeznaczone do uboju w wieku 12–24 miesięcy,
- mięso byczków i jałówek: zwierzę przeznaczone do uboju w wieku 24–48 miesięcy.

Minimalny okres dojrzewania mięsa, liczony od dnia uboju, wynosi 2 dni w przypadku cielęciny, 4 dni w przypadku młodej wołowiny oraz 6 dni w przypadku mięsa byczków i jałówek.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

^(*) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

W zależności od wieku i płci zwierząt dzieli się je na kategorie A, B, C i E. W przypadku cielęciny tusze klasyfikuje się w kategoriach V i Z w zależności od wieku w momencie uboju.

Z kolei uformowanie tusz decyduje o zakwalifikowaniu ich do klasy U, R lub O.

Minimalna masy tuszy różni się w zależności od kategorii zwierząt:

- 140 kg w przypadku cieląt,
- 200 kg w przypadku młodej wołowiny,
- 280 kg w przypadku byczków i jałówek.

Okrywa tłuszczowa tuszy oraz w jamie piersiowej ma zawsze stopień 2, a zatem jest mała.

Po 24 godzinach od uboju wskaźnik pH mięsa, mierzony w najdłuższym mięśniu grzbietowym tuszy, nie powinien przekraczać 6.

Po uboju i obróbce poubojowej świeże mięso objęte chronionym oznaczeniem geograficznym ma następujące właściwości:

- cielęcina: mięso przybierające różne barwy, od różowej do jasnoczerwonej, o błyszczącej powierzchni, z tłuszczem o barwie białej i jędrnej konsystencji,
- młoda wołowina: mięso o barwie między jasnoczerwoną a wiśniową, o błyszczącej powierzchni, z tłuszczem o barwie od białej do jasnożółtawej i o jędrnej konsystencji,
- mięso byczków i jałówek: mięso o intensywnej barwie, między wiśniową a purpurową, o błyszczącej powierzchni, z tłuszczem o barwie żółtawej lub kremowej i o jędrnej konsystencji.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Ze względu na to, że samice nie przebywają w oborach, ich pożywienie w ciągu całego roku bazuje na zielonce i roślinach pastewnych z tradycyjnych pastwisk typu *dehesa*, uzupełnianych sianem lub słomą z własnego gospodarstwa w okresach niedoborów zasobów naturalnych.

Wiosną wykorzystuje się obfitość zielonki, której część zbiera się i przechowuje. Latem zwierzęta pasą się na brzegach rzek przepływających przez gospodarstwo lub żywią się roślinami pastewnymi pozostałymi po zbiorze zielonki lub po żniwach.

Wraz z nadejściem jesieni, kiedy odradza się roślinność na pastwiskach, bydło ponownie z niej korzysta. W zależności od obfitości zielonki uzupełnia się ją trawą lub sianem zebranych wiosną.

Pod koniec roku, gdy pastwiska są już niemal ogołocone, pojawiają się żołądźce, które są istotnym, jednak niewystarczającym źródłem pożywienia dla zwierząt. Uzupełnia się je zmagazynowaną trawą z wiosny oraz zielonką i słomą z własnego gospodarstwa.

Cielęta pozostają przy matkach na pastwisku w czasie naturalnej laktacji trwającej od pięciu do siedmiu miesięcy. Wcześniej rozpoczynają uzupełnianie diety mlecznej, pasąc się wspólnie z matkami. Po odsadzeniu cielęta są tuczone do momentu uboju sianem, zielonką itd. pochodzącymi z własnego gospodarstwa oraz paszami naturalnymi na bazie zbóż.

W okresach niedoboru pożywienia spowodowanego niekorzystnymi warunkami klimatycznymi oraz w fazie tuczu można podawać zwierzętom żywność, taką jak zielonkę i siano, która pochodzi wyłącznie z wyznaczonego obszaru geograficznego, oraz pasze pochodzenia roślinnego, składające się w większej części ze zbóż (minimum 60 % składu ilościowego) i nieprzekraczające 50 % masy suchej w skali roku. Wyraźnie zabronione jest korzystanie z produktów, które mogą zaburzyć normalny rytm wzrostu i rozwoju zwierząt

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Na wyznaczonym obszarze geograficznym odbywają się narodziny, chów i tucz zwierząt objętych ochroną aż do momentu uboju.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp.

Produkt można sprzedawać w porcjach, filetach, kawałkach lub w postaci zmielonej, pod warunkiem że odpowiednie czynności przeprowadzają podmioty podlegające kontroli w zakresie prawidłowego używania chronionego oznaczenia.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Tusze są znakowane w nieusuwalny sposób lub przy użyciu jednorazowych nośników na wewnętrznej części półtuszy w taki sposób, by po oddzieleniu ćwierci można było je łatwo zidentyfikować.

Kawałki mięsa objętego ochroną, a także opakowania zawierające porcje, filety, kawałki mięsa lub mielone mięso opatruje się numerowaną etykietą, na której znajdują się co najmniej napisy „chronione oznaczenie geograficzne” i „Carne de Salamanca”.

Jeżeli produkt pochodzi wyłącznie ze zwierząt rasy Morucha, można także dodać napis „Raza Morucha”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Prowincja Salamanka.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Chów i produkcja bydła, które nadaje się do produkcji „Carne de Salamanca”, są silnie związane ze specyficznym środowiskiem geograficznym zwanym *dehesa*, które ma dużą wartość ekologiczną. Jego cechą charakterystyczną jest występowanie dębów bezszypułkowych.

Za sprawą klimatu kontynentalnego, który cechuje się długą i zimną zimą z długim okresem mrozów, suchym, gorącym latem o dużych wahaniami temperatur oraz opadami występującymi sezonowo jesienią i zimą, *dehesa* odznacza się obfitością gatunków roślin. Występują tam m.in. dęby bezszypułkowe o zimotrwałych, skórzastych liściach oraz podszyt złożony z krzewów. Na pastwiskach *dehesa* rozwijają się zarośla typu śródziemnomorskiego współwystępujące z dębami bezszypułkowymi, dębami korkowymi, dębami szypułkowymi i dębami portugalskimi oraz inne rodzaje zarośli, głównie z rodziny czystkowatych (hiszp. *jara* i *jaguarzo*) i motylkowatych (hiszp. *retama* i *aulaga*). Rosną tam także rośliny jednoroczne, takie jak wiechlinowate i strączkowe. Roślinność *dehesa* stanowi najważniejsze źródło naturalnego pożywienia dla bydła.

System produkcji w tym środowisku polega na podtrzymywaniu przez hodowców tradycyjnych praktyk opartych na przystosowaniu bydła do zasobów *dehesa*, dzięki czemu pozostaje ono poza oborą przez cały rok. Zwierzęta nie potrzebują żadnych specjalnych pomieszczeń, przebywają bowiem stale na zewnątrz. Mogą schronić się jedynie pod dębami. Jednocześnie system hodowli jest zgodny z naturalnym rytmem – cielęta rodzą się na zewnątrz, bez żadnej zewnętrznej pomocy, i pozostają przy matce przez pięć do siedmiu miesięcy, żywiąc się jej mlekiem i pasąc się na pastwisku.

Bydło mięsne dzieli pastwiska z końmi, bykami bojowymi i świniami iberyjskimi. Wszystkimi tymi zwierzętami zajmuje się pasterz (hiszp. *el vaquero charro*), często poruszający się konno, który prowadzi stada w taki sposób, aby jak najlepiej wykorzystać zasoby *dehesa* i zadbać o ich stan. Dla uczczenia wyjątkowości i znaczenia tego zawodu na jednym z głównych placów Salamanki postawiono pomnik autorstwa Venancio Blanco.

Na przestrzeni stuleci na *dehesa* zachodziła selekcja naturalna, której rezultatem jest bydło przystosowane do trudnych warunków naturalnych i do wykorzystywania zasobów pastwisk. Zwierzęta te wykształciły silny instynkt macierzyński, by chronić swoje potomstwo przed atakami wilków i lisów, oraz odporność, by znieść tego rodzaju system hodowli. Rasa Morucha i jej krzyżówki posiadają te właściwości. Morucha, podstawowa rasa bydła, z którego uzyskuje się „Carne de Salamanca”, powstała na *dehesa* w regionie Salamanki w czasach, kiedy bydło to wykorzystywano jako zwierzęta robocze do prac rolniczych i do walk byków, ceniąc jednak także ich mięso. Z biegiem czasu rasa ta przekształciła się w wybitnie nadającą się do produkcji mięsa ze względu na doskonałe cechy maticzne i hodowlane. W połowie ubiegłego wieku wprowadzono nowe rasy, takie jak Charoles i Limusín, hodowane w takich samych warunkach, a z biegiem lat okazało się, że bydło rasy Morucha oraz jej krzyżówki z rasami Charoles i Limusín są doskonale przystosowane do ekosystemu *dehesa*, gdyż są w stanie korzystać z jej zasobów roślinnych i produkować mięso wysokiej jakości.

5.2. Specyfika produktu

Tusze „Carne de Salamanca” charakteryzują się małą okrywą tłuszczową na zewnątrz tuszy i w jamie piersiowej.

„Carne de Salamanca” jest mało włókniste dzięki temu, że włókna mięśniowe są bardzo cienkie. Mięso to ma bardzo intensywną, połyskliwą barwę, od różowej do purpurowej. Tłuszcz międzymięśniowy jest równomiernie rozmieszczony, nie tworzy skupisk, ma barwę od białej do żółtej lub kremowej i nadaje mięsu charakterystyczny smak i aromat.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub między charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG)

Niewątpliwie najważniejszymi czynnikami są: tradycyjne metody karmienia, począwszy od mleka matki do naturalnych pastwisk, przebywanie zwierząt w naturalnym środowisku *dehesa* w regionie Salamanki oraz rasa bydła (Morucha). Dzięki tym elementom możliwe jest uzyskanie produktu o cechach odróżniających go od innych rodzajów wołowiny, odznaczającego się bardzo cienkimi włóknami mięśniowymi, intensywną, połyskliwą barwą (od różowej do purpurowej) oraz równomiernie rozłożonym tłuszczem, nietworzącym skupisk.

Tradycyjny system gospodarki ekstensywnej sprawił, że w ciągu dziesięcioleci wyselekcjonowano zwierzęta doskonale przystosowane do *dehesa*. Mają one następujące cechy:

- rozmiary od małych do średnich, niewielka masa, wysoka efektywność trawienia, dzięki czemu zwierzęta mogą zaspokajać potrzeby pokarmowe, żywiąc się na średnio i mało obfitych pastwiskach,
- dobrze rozwinięta tkanka mięśniowa, odpowiednia do aktywności fizycznej, duża zwinność i łatwość poruszania się, dzięki czemu zwierzęta mogą paść się na rozległych pastwiskach, gdyż muszą przebywać dziennie wiele kilometrów, aby znaleźć pożywienie i wodę,
- wysoka odporność, która pozwala im znieść skrajne warunki klimatyczne panujące na tym obszarze geograficznym zarówno latem, jak i zimą.

Cechy genetyczne tych zwierząt w połączeniu z intensywnym wysiłkiem, który codziennie wykonują, sprawiają, że ich włókna mięśniowe są cieńsze niż zwykle u bydła, dzięki czemu mięso jest mało włókniste.

Stopień okrywy tłuszczowej tuszy jest powiązany z systemem chowu oraz z wysoką odpornością i wczesnym rozwojem tych zwierząt. Będąc w stałym ruchu, zwierzęta nie odkładają nadmiernych ilości tłuszczu w określonych miejscach, dzięki czemu mogą bardziej efektywnie przemierzać duże odległości w celu poszukiwania pożywienia. W okresie obfitości pożywienia zwierzęta mogą tworzyć zapasy w postaci tłuszczu międzymięśniowego, który nie zmniejsza ich zwinności. W efekcie tłuszcz jest równomiernie rozmieszczony w mięsie i nie tworzy skupisk. W zależności od wieku zwierzęcia w momencie uboju tłuszcz ma barwę od białej do żółtej lub kremowej.

Dzięki temu, że zachowany jest naturalny cykl laktacji, gdyż zwierzęta są odsadzane w późniejszym wieku niż zwykle, oraz ze względu na to, że cielęta stale przebywają przy matkach na *dehesa*, zaczynają one uzupełniać mleko matki roślinnością, którą tam znajdują. Przeważnie są to rośliny wiosenne, zawierające dużą ilość pigmentów (chlorofilu i karotenoidów), które nadają mięsu charakterystyczną połyskliwość i barwę. W połączeniu z cechami genetycznymi tej rasy bydła, która ma mięso w kolorze żywej czerwieni, powyższe czynniki nadają mięsu bardzo intensywną, połyskliwą barwę od różowej do purpurowej.

Hodowla bydła i spożywanie wołowiny ma ściśle związki z regionem Salamanki, a już w XV w. używano „Carne de Salamanca”, jako produktu powszechnie znanego i renomowanego, do regulowania zobowiązań z tytułu renty feudalnej.

Od połowy XX w. sklepy mięsne i restauracje w regionie, które mają w ofercie „Carne de Salamanca”, bardzo często z dumą eksponują ten fakt na wystawie bądź w karcie dań, aby poinformować klientów, że mogą tu otrzymać najlepsze mięso regionu, bardzo cenione i poszukiwane przez konsumentów.

O tym, że jest to produkt znany i lubiany, świadczą liczne dokumenty. Luis Carandell we wprowadzeniu do książki „Vivir en Madrid” (1967) pisze „W 1929 r. urodziłem się w Barcelonie, a w 1947 r. ponownie narodziłem się w Madrycie... W mieście, w którym można rozkoszować się warzywami z Walencji, rybami z Bilbao, mięsem z Salamanki, winem z La Manczy i tkaninami z Katalonii”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu (Art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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