

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2003/C 206/05)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP () IGP (x)

Número nacional del expediente: 61

1. Servicio competente del Estado Miembro

Nombre: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada, Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28014 Madrid

Tel. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

2. Agrupación que presenta la solicitud de registro

2.1. Nombre: Cooperativa Comarcal del Campo, Miraflores

2.2. Dirección: C/ Majuelo de las Monjas, s/n
E-28792 Miraflores de la Sierra (Madrid)

Tel. (34) 918 44 54 77

2.3. Composición: Productor/transformador (x) Otros ()

3. Tipo de producto: Carne fresca, clase 1.1.

4. Descripción del Pliego de Condiciones

(Resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. *Nombre:* «Carne de la Sierra de Guadarrama»

4.2. *Descripción:* La Denominación protege a la carne procedente del ganado vacuno de aptitud cárnica de las razas Avileña-Negra Ibérica, Limusina, Charolesa y sus cruces.

La raza Avileña-Negra Ibérica es una raza autóctona, caracterizada por la elevada calidad de la carne, que tiene su origen en las zonas de montaña del centro de la Península Ibérica, dentro de las cuales se incluye la zona de producción de la Indicación Geográfica Protegida «Carne de la Sierra de Guadarrama».

El porcentaje de Avileña-Negra Ibérica es significativo alcanzando el 60 % de las vacas madres.

La experiencia de décadas ha venido demostrando la perfecta adaptación de las razas Limusina y Charolesa a la zona geográfica de la Indicación Geográfica Protegida «Carne de la Sierra de Guadarrama».

Antes del sacrificio, dependiendo de la edad de los animales y de su alimentación, se distinguen los siguientes tipos:

Ternera: Animal hembra, destetada con una edad mínima de cinco meses y destinada al sacrificio con una edad máxima de catorce meses, con un período mínimo de acabado en cebo intensivo de tres meses y con un peso mínimo 150 kg/canal.

Añojo: Animal destetado con una edad mínima de cinco meses, sacrificado con una edad máxima de dieciséis meses, con un período mínimo de acabado en cebo de tres meses y con un peso mínimo de 225 kg/canal.

Cebón: Macho castrado a la edad mínima de un mes, destetado con una edad mínima de cinco meses y sacrificado con una edad máxima de dieciocho meses.

Las características de cada uno de los productos protegidos son:

Ternera: La carne presentará un color rojo claro o rosado, con grasa de color blanco y distribución homogénea, músculo de consistencia firme y ligeramente húmeda.

Añojo: La carne presentará un color entre rojo claro y rojo púrpura brillante, con grasa de color blanco a crema, músculo de consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina.

Cebón: La carne de estos animales presentará una grasa de un color cremoso, músculo de consistencia firme, ligeramente húmeda e infiltrada de grasa, pero sin cúmulos excesivos.

La conformación de las canales corresponderá a los tipos E.U.R., y la cobertura de grasa corresponderá a los grados 2, 3 y 4. El pH de la carne será inferior a 6. El oreo será como mínimo de 24 horas. La maduración será como mínimo de 5 días.

- 4.3. *Zona geográfica:* La zona de producción comprende las siguientes comarcas agrarias de la Comunidad Autónoma de Madrid: Lozoya-Somosierra y parte de las comarcas de Guadarrama, Área Metropolitana de Madrid, Campiña y zona Suroccidental.

La zona de sacrificio y faenado abarca la totalidad de la comunidad Autónoma de Madrid.

- 4.4. *Prueba de origen:* Los elementos que prueban que la carne de la Sierra de Guadarrama es originaria de la zona son: las canales amparadas se obtienen de animales de la especie bovina procedentes de la explotaciones inscritas en los Registros de Ganaderías de vacas nodrizas y de cebaderos.

Las explotaciones bovinas estarán enclavadas en la zona de producción indicada y los terneros/as amparados deberán nacer y criarse en dichas explotaciones.

Los terneros/as estarán identificados con un crotal con el logotipo de la indicación que se colocará en una de sus orejas.

El sacrificio y faenado se realizará en mataderos, salas de despiece y envasado inscritos en los registros de industrias del Consejo Regulador.

El Consejo Regulador, a través de los veedores determinarán la aptitud de las canales amparadas por la I.G.P.

- 4.5. *Método de obtención*: Las canales procederán de ganado vacuno de aptitud cárnica, nacido en esta zona, de las razas Avileña-Negra Ibérica, Limusina, Charolesa y los cruces de estas.

Las condiciones climáticas permiten que se mantenga el ganado en los pastos de alta montaña desde la primavera al otoño. Las heladas invernales obligan a bajar los animales a los prados de altitudes inferiores, permaneciendo pastando el ganado todo el año al aire libre.

En la producción hay dos etapas:

- Etapa de lactación: hasta el destete (5 o 6 meses). Alimentación con leche materna y pasto, permanencia en el campo con sus madres.
- Etapa de crecimiento y engorde: del destete al sacrificio (12-18 meses). En los tres meses anteriores del sacrificio los animales son llevados a cebo intensivo para su acabado, el pienso utilizado deberá ser autorizado por el Consejo Regulador. Excepto en esa última fase, el animal en esta etapa permanecerá en el campo el mayor tiempo posible, aprovechando los recursos naturales de la zona y sólo cuando escaseen, su alimentación será suplementada con piensos autorizados. Los animales acogidos a la I.G.P., serán sacrificados, en mataderos autorizados, separados de aquellos que no estén acogidos. El oreo de las canales será como mínimo de 24 horas, y la maduración como mínimo de cinco días.

Por otra parte, la edad de sacrificio de los animales inscritos en la Indicación Geográfica Protegida «Sierra de Guadarrama», es la siguiente:

- Ternera: sacrificio máximo 14 meses.
 - Añejo: sacrificio máximo 16 meses.
 - Cebón: sacrificio máximo 18 meses.
- 4.6. *Vínculo*: Tradicionalmente en la Sierra de Madrid, se viene explotando ganado vacuno de carne que aprovecha racionalmente sus pastos, unos recursos naturales que se renuevan año tras año, pastando libremente los animales en montes y dehesas, lográndose mediante esta ancestral cultura ganadera unas carnes que por su sapidéz y terneza han sido de siempre, y son, diferenciadas y apreciadas por los consumidores.

Mediante este pastoreo extensivo, donde se compaginan bosques y pastoreo equilibrado, se contribuye a la conservación de la naturaleza, evitándose incendios y siempre disminuyendo el efecto devastador de los mismos.

Tal como demuestran las numerosas referencias históricas, la vida en la zona que comprende la Indicación Geográfica Protegida fue típicamente de montaña, caracterizada por una economía de autoabastecimiento basada en la ganadería.

La zona de producción coincide con la Sierra de la Comunidad de Madrid, en la cual sus características orográficas y climáticas marcan su vocación ganadera. Es una zona poco apta para las prácticas agrícolas por su terreno accidentado, donde resulta difícil la mecanización, la pobreza del suelo y la dureza del clima.

Tradicionalmente la zona de la sierra estaba poblada por bovinos de la raza Avileña-Negra Ibérica, conocida con el nombre de Serrana por su hábitat, que se utilizaban como animales de trabajo fundamentalmente para el transporte de piedra (abundante en la Sierra de Madrid).

El desuso de este ganado como animal de trabajo propició la conversión hacia la producción cárnica. Los recursos de la zona, tanto prados naturales como pastizales, son de una riqueza pastícola que permite el sostenimiento de ganado vacuno de carne. La rusticidad de la raza Avileña-Negra Ibérica favoreció su implantación y predominio en la sierra de Madrid. Hace varias décadas se introdujeron genotipos mejorantes; las que mejores resultados producen en sus cruces con la autóctona fueron las razas Limusina, Charolesa, las cuales además se adaptaron muy bien a la zona de producción.

La climatología permite mantener al ganado prácticamente durante todo el año, aprovechando los recursos naturales. Incluso en los meses de clima más riguroso la alimentación base sigue proviniendo de los recursos naturales de la zona.

La demanda de esta carne de calidad es superior a la oferta, debido al gran mercado de consumo que constituye la Comunidad de Madrid. Se vende el 100 % de la producción, la mitad en Madrid capital, y la otra mitad en el resto de los municipios de la Comunidad.

De acuerdo al «Informe del Estudio Coste-Eficacia de la Campaña de Promoción de la Carne de Vacuno –Carne de la Sierra de Guadarrama–», de junio de 2001, que deriva de la evaluación de los resultados de campañas de promoción e información de este producto, alrededor del 40 % de la población residente en el área de influencia — Comunidad de Madrid — conoce la denominación Carne de la Sierra de Guadarrama, según datos del Instituto Nacional de Estadística.

La producción aumenta cada año, pero el entorno natural donde se produce la Carne de la Sierra de Guadarrama es limitado, y además, se busca un sistema de producción extensivo para obtener carne de calidad. Estas limitaciones no permiten un crecimiento incontrolado del número de cabezas de ganado.

4.7. Estructura de Control:

Nombre: Consejo Regulador de la I.G.P. «Carne de la Sierra de Guadarrama»

Dirección: Complejo Agropecuario, Ctra. de Guadalix, km 2,5
E-28770 Colmenar Viejo (Madrid)

Tel. (34) 918 45 15 06

La Estructura de Control cumple la norma EN-45011.

- 4.8. *Etiquetado*: Todas las canales irán marcadas con un sello con el logotipo de la I.G.P. y clase de canal, así mismo irán provistas de un marchamo numerado no reutilizable aprobado por el Consejo Regulador, que se unirá a los cuatro cuartos de cada canal. En el caso de piezas expedidas envasadas, dichos envases irán provistos de las correspondientes etiquetas o contraetiquetas numeradas con el logotipo de la I.G.P. del Consejo Regulador, en las que deberá figurar el tipo de producto (ternera añojo o cebón), pieza, fecha de envasado y fecha de caducidad.

- 4.9. *Requisitos Nacionales*: Ley 25/1970, de 2 de diciembre.

Nº CE: ES/00124/2000.04.07.

Fecha de recepción del expediente completo: 27 de junio de 2003.
