

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 246/05)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinques* 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: 87

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 de España

Dirección: Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel. (34) 913 47 54 94

Fax (34) 913 47 54 10

2. Agrupación solicitante

2.1.-2.2. Nombre y dirección:

Asociación Nacional Avileña-Negra Ibérica: Plaza de Sofraga, 1 — E-05001 Ávila.

Asociación de Criadores de Charolais de España: Lonja de Extremadura-Avda. Rodríguez de Ledesma, 3 — E-10001 Cáceres

Asociación Nacional de Carne de Retinto: C/ Murcia, 5-1º A — E-28045 Madrid

Asociación Extremeña de Limusin: Lonja de Extremadura-Avda. Rodríguez de Ledesma, 3 — E-10001 Cáceres

Asociación de Productores Agroganaderos de Monfragüe y su Entorno (APAME): Plaza de España, 1 — E-10520 Toril (Cáceres)

Asociación de ganaderos de Berrenda (Berrenda): C/ Adelardo Covarsí, 1 — E-06005 Badajoz

Matadero Municipal de Badajoz: Polígono Industrial El Nevero, s/n E-06004 Badajoz

Asociación de Cooperativas de Regantes de Extremadura (Acorex): Avda. Juan Carlos I, 41 — E-06800 Mérida

Asociación Ganaderos del Reino: C/ Agustina de Aragón, 16 — E-06004 Badajoz

Fabricantes de Pienso: C/ San José, 68 — E-06200 Almendralejo

SS. Cooperativa Comercialización «Dehesa de Extremadura»: Lonja de Extremadura-Avda. Rodríguez de Ledesma, 3 — E-10001 Cáceres

Sociedad Cooperativa «Cuatro Lugares»: Lonja de Extremadura-Avda. Rodríguez de Ledesma, 3 — E-10001 Cáceres

Asociación de Mujeres Familiares de Ámbito Rural (Amfar): Lonja de Extremadura-Avda. Rodríguez de Ledesma, 3 — E-10001 Cáceres

2.3. Composición: Productores/transformadores (x) otros (x)

3. **Tipo de producto:** Clase 1.1 — Carne fresca de vacuno

4. Descripción del pliego de condiciones

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

4.1. *Nombre:* «Ternera de Extremadura».

4.2. *Descripción:* Se entiende por «Ternera de Extremadura» aquellas canales procedentes exclusivamente de ganado de las razas autóctonas «Retinta», «Avileña-Negra Ibérica», «Morucha», «Blanca Cacerense», «Berrendas» y sus cruces con las razas «Charolesa» y «Limusina», perfectamente adaptadas al medio, y con las razas autóctonas mencionadas (en primera generación, aptas para reproductoras, y en segunda generación, limitadas para abasto), y criadas en régimen extensivo de producción. Exclusivamente el ganado mencionado es apto para suministrar carne que será protegida por la I.G.P.

Considerando la edad y la alimentación a la que los animales han sido sometidos antes del sacrificio, se distinguen los siguientes tipos:

- **TERNERAS:** Animales que se destinan a sacrificio con una edad comprendida desde los 7 meses hasta los 12 meses menos un día. Su alimentación será fundamentalmente la leche materna, admitiéndose la suplementación con recursos alimenticios previamente autorizados.
- **AÑOJOS:** Animales que se destinan al sacrificio con una edad comprendida entre los 12 meses y 16 meses menos un día, siendo alimentados con recursos previamente autorizados.
- **NOVILLOS:** Animales que se destinan al sacrificio con una edad comprendida entre los 16 y 36 meses, alimentados con recursos previamente autorizados.

Las características de las carnes amparadas por la Indicación Geográfica Protegida «Ternera de Extremadura», serán:

- I. **Ternera:** La carne procedente de estos animales presentará un color rojo brillante, con grasa de color blanco, consistencia firme, ligeramente húmeda y textura fina.
- II. **Añojo:** La carne procedente de estos animales presentará un color entre rojo claro y rojo púrpura con grasa de color blanco, consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina.
- III. **Novillo:** La carne procedente de estos animales presentará un color rojo cereza, con grasa de color crema, consistencia firme al tacto y ligeramente húmeda, textura fina y moderado nivel de grasa intramuscular.

Los tipos de canales definidos se ajustarán a las siguientes normas:

1. Canales de la categoría A y E contemplada en el Reglamento (CEE) n^o 1208/81 del Consejo.
 2. Conformación: E, U, R, O.
 3. Cobertura de grasa: 2, 3, y 4.
 4. Higiene: Aplicación de las normas CEE y nacionales.
 5. El pH será inferior a 6 a las 24 horas del sacrificio en el músculo *Longissimus dorsi* a la altura de la 5-6^a costilla.
- 4.3. *Zona Geográfica:* La zona geográfica de producción de los animales, cuya carne vaya a optar a la Indicación Geográfica Protegida «Ternera de Extremadura», comprende las comarcas a continuación detalladas con sus municipios correspondientes: Alburquerque, Almendralejo, Azuaga, Badajoz, Brozas, Cáceres, Castuera, Coria, Don Benito, Herrera del Duque, Hervás, Jaraíz de la Vera, Jerez de los Caballeros, Logrosán, Llerena, Mérida, Navalmoral de la Mata, Olivenza, Plasencia, Puebla de Alcocer, Trujillo y Valencia de Alcántara.

La zona de producción coincide con la zona de elaboración.

La zona geográfica amparada por la I.G.P. se corresponde fundamentalmente con sistemas adehesados de producción ganadera, los cuales constituyen el mejor exponente de explotaciones extensivas en el ámbito mediterráneo.

Concretamente, la dehesa extremeña constituye un ejemplo de un sistema agrícola, ganadero y forestal donde el mantenimiento de la diversidad biológica ha permitido sostener en buen estado de conservación sus hábitats naturales, mediante la explotación de todos los recursos disponibles y la adopción de las especies productivas más variadas, y es en este singular marco donde se desarrolla nuestra ganadería.

La superficie adehesada extremeña se extiende por cerca de 1 800 000 ha (equivalentes al 43 % del territorio de la Comunidad), correspondiendo casi 1 000 000 ha a dehesa arbolada, claro indicador de la importancia de este sistema de producción en Extremadura.

- 4.4. *Prueba de origen:* Únicamente el ganado de las razas autóctonas «Retinta», «Avileña-Negra Ibérica», «Morucha», «Blanca Cacereña», «Berrendas» y sus cruces con las razas «Charolesa» y «Limusina», perfectamente adaptadas al medio y con las razas autóctonas mencionadas (en primera generación aptas para reproductoras, y en segunda generación limitadas para abasto), y criadas en régimen extensivo de producción, es apto para suministrar carne que será protegida por la I.G.P.

El aseguramiento de la calidad y del origen del producto amparado que llegará al consumidor se llevará a cabo mediante los correspondientes controles y análisis que se realizarán desde el Consejo Regulador en las ganaderías, cebaderos, mataderos y salas de despiece inscritos en los diferentes registros de la Indicación Geográfica, de acuerdo con lo establecido en el Manual de Calidad y Manual de Procedimientos.

Finalizados todos los controles citados anteriormente, el Comité de Certificación del Consejo Regulador, formado por representantes de todas las partes implicadas, evaluará los resultados obtenidos para tomar una decisión imparcial y objetiva. Si el Comité de Certificación decidiera la concesión de certificación, el Consejo Regulador entregará al inscrito el correspondiente certificado. El producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta o contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.

- 4.5. *Método de obtención:* Las prácticas de explotación de las vacas madres se corresponderán con las técnicas y usos de aprovechamientos tradicionales de los recursos naturales en régimen extensivo, permaneciendo éstas al aire libre y sin estabular en todas las estaciones del año. La alimentación de las mismas se basará en los pastos de la dehesa u otros pastos autóctonos del ecosistema extremeño consumidos «a diente» durante todo el año y suplementación, cuando sea necesaria, a base de pajas, henos, cereales y leguminosas, y concentrados fibrosos.

Los terneros permanecerán lactando junto a sus madres hasta cumplir la edad mínima de cinco meses.

El manejo del ganado bovino que aprovecha la dehesa requiere agrupar las cubriciones de manera que los partos se den en la época de mayor nivel de recursos pastables. De este modo se armonizan las necesidades nutricionales de la ganadería con la producción estacional de los pastos de la dehesa, coincidiendo la época de lactación con las necesidades de mayores inputs energéticos.

El sacrificio de los animales, así como el faenado de las canales se realizará en el territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura y únicamente en aquellos mataderos y salas de despiece que previamente autorice y registre el Consejo Regulador.

- 4.6. *Vínculo:* El ecosistema de la dehesa, conseguido mediante la acción del hombre sobre el bosque mediterráneo a lo largo de los siglos, ocupa amplias zonas de Extremadura, y en ella tradicionalmente las producciones ganaderas se han centrado en la explotación extensiva, donde las especies animales (tanto domésticas como salvajes), el medio y la intervención humana han estado siempre en equilibrio.

El concepto de extensificación está íntimamente ligado al aprovechamiento de grandes extensiones de superficie mediante el pastoreo de una ganadería que por su rusticidad se ha adaptado perfectamente al medio. La dureza climática y la baja calidad de los suelos, han favorecido el asentamiento de la explotación ganadera.

Los sistemas de dehesa se caracterizan por el aprovechamiento pastable del medio por parte de la ganadería, cubriendo su producción herbácea gran parte de las necesidades energéticas de los animales que sustenta. El pastizal contribuye a una mayor oferta de recursos energéticos del sistema y está compuesto por una variada composición florística, donde abundan las especies anuales de autosiembra.

La importancia del arbolado en las explotaciones de dehesa reside en la diversidad de aprovechamientos y alternativas productivas que brinda el medio a la gestión humana del sistema.

La dehesa se asienta sobre áreas pizarrosas y graníticas, sobre las cuales se desarrollan tierras pardas meridionales. Estos suelos son poco profundos, ácidos y fácilmente erosionables.

La parte arbórea de la dehesa la constituyen dos especies fundamentales: la encina (*Quercus ilex*) y el alcornoque (*Quercus suber*), existiendo otras de menor importancia como el quejigo (*Quercus lusitanica*), el castaño (*Castanea sativa*) y el roble (*Quercus robur*). El arbolado ofrece producciones diversas, como bellota, ramón y hojarasca que permiten el mantenimiento de la ganadería cuando el componente herbáceo es escaso.

Las especies más representativas que componen el matorral son la jara común (*Cistus ladaniferus*), la retama negra (*Sarothamnus scoparius*) el jaguarzo negro (*Cistus monspeliense*), y la aulaga (*Genista* spp.).

Los pastizales pueden clasificarse, atendiendo al suelo sobre el que se asientan en:

— Pastos sobre suelos graníticos

En suelos arenosos sueltos: Son de baja calidad y poco productivos. De rápido agostamiento cuando las lluvias primaverales cesan. En ellos dominan gramíneas anuales de poco desarrollo (*Vulpia periballia*) y leguminosas de escaso valor pascícola (*T. angustifolium* y *stellatum*).

Sobre suelos arenosos: Son suelos más fértiles, generando pastos más productivos y de mejor calidad, retrasando su agostamiento. Están compuestos por gramíneas de talla más alta y de mayor capacidad de amacollamiento (*Agrostis*, *Poa*, etc.) y leguminosas anuales de mayor interés pascícola (*Ornithopus*, *T. cherleri*, *T. arvense*, *T. campestre*, etc.).

— Pastos sobre suelos de pizarra

Sobre suelos esqueléticos de pizarra: De producción exigua y calidad muy pobre, compuestos por gramíneas muy frugales y una baja proporción de leguminosas. Son conocidos como «pastos finos».

Sobre suelos de pizarra con profundidad media: Ocupan grandes áreas distribuidas por toda la zona de producción. En ellos dominan las gramíneas anuales (*Dactylis*, *Phalaris*) y las leguminosas de alto valor pascícola (*T. resupinatum*, *T. subterraneum*, *Ornithopus* *Biserrula*, etc.). Muestran una productividad y calidad aceptables. Retienen algo de agua y se secan más tarde que las de pastos sobre suelos arenosos sueltos.

Sobre suelos de pizarra con buena profundidad: Se corresponden con los pastos con profundidad superior a 20 cm. Al igual que los anteriores, ocupan grandes áreas. Su composición es rica en gramíneas y leguminosas, mejorando las características del pasto precedente.

— Pastos sobre suelos de sedimentación Terciaria y Cuaternaria

Son pastos de escasa calidad, en los que es difícil encontrar leguminosas y gramíneas. Abundan en ellos *Juncus*, y *Asphodelus* (gamones), dado su deficiente drenaje durante el invierno. Al cesar las lluvias se agostan rápidamente.

— Pastos de majadales

Son pastos precoces y de agostamiento tardío, de excelente productividad y calidad y ocupan áreas muy pequeñas. Se presentan sobre todos los suelos y son el resultado del reiterado majadeo y redileo debido a un aumento en la materia orgánica. Especies que podemos encontrar son *Poa bulbosa*, *T. subterraneum*, asociados a *Trifolium*, *Scorpiurus*, *Medicago*, *Biserrula*, que son especies de alto valor nutritivo.

— Otros pastos situados en enclaves especiales: Estos son los pastos que podemos encontrar en las montañas.

Los bovinos de las explotaciones se localizan perfectamente adaptados y aprovechando todos estos tipos de pasto, tan variables en producción cuantitativa como cualitativa, incluso en aquellos cuya riqueza es mínima.

No debe olvidarse que, además de pastos, el ecosistema de la dehesa produce bellotas, cereales-pienso (trigo, cebada, avena, centeno y triticale), leguminosas-grano (garbanzo, haba, etc.), corcho, leña, carbón y otros aprovechamientos. Por tanto, no cabe la menor duda que dentro del contexto de una comunidad eminentemente agraria, como es Extremadura, la dehesa es un fenómeno de primera magnitud económica, que genera el 45 % de la producción final agraria.

En el censo de ganado bovino, debido a las producciones herbáceas, la inclinación ha sido casi total al subsector cárnico quedando solo en las zonas de regadío algunos pequeños rebaños lácteos.

En la actualidad, la extensificación de los sistemas ganaderos lleva asociada la necesidad de conservar y fomentar los genotipos raciales autóctonos.

Diferentes estudios realizados (Espejo Díaz, M; García Torres, S, Características específicas y diferenciadoras de las carnes de ganado Bovino de las dehesas españolas), han demostrado que los parámetros de calidad que en primer lugar selecciona el consumidor, se incrementan considerablemente en las razas de la dehesa.

4.7. Estructura de control

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Ternera de Extremadura»

Dirección: Avda. Ruta de la Plata, 4 — E-10001 Cáceres

Tel. (34) 927 62 91 46

Fax (34) 927 62 91 47

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Ternera de Extremadura» cumple la normativa UNE-EN 45.011.

4.8. Etiquetado: En todas las canales cuyas piezas a ser protegidas por la I.G.P., el Consejo Regulador, mediante la persona designada, efectuará un marcaje que identifique y garantice su procedencia.

El marcaje se realizará en la parte externa de las dos medias canales, y consistirá en una identificación que se colocará de forma que cada una de las fracciones de la canal queden perfectamente identificadas después de su separación.

Igualmente, el Consejo Regulador expedirá las correspondientes contraetiquetas numeradas que acompañarán a las piezas destinadas a la venta, en las que figurarán de forma destacada tanto el logotipo de la I.G.P. como la mención «Ternera de Extremadura» así como aquellos otros datos que el Consejo Regulador considere adecuados para garantizar la trazabilidad del producto amparado, siempre de acuerdo con la legislación vigente en la materia.

4.9. Requisitos nacionales

- Ley 25/1970, 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes y su Reglamento aprobado por el Decreto 835/1972, de 23 de marzo.
- Orden 25 de enero de 1994, por el que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) nº 2081/92, en materia de la Indicaciones Geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas alimenticios.
- Real Decreto 1643/99, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas.

Número CE: ES/00220/02.01.10.

Fecha de recepción del expediente completo: 29 de julio de 2003.
