

PLIEGO DE CONDICIONES

Según Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "CARNE DE SALAMANCA"

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El ganado vacuno apto para suministrar carne protegida por esta Indicación Geográfica Protegida es el obtenido de las hembras reproductoras de raza morucha, tanto de su cría en pureza, como el obtenido de éstas reproductoras moruchas con sus cruces con machos de razas charolés y limosín, destetados con una edad mínima de 5 meses y explotados según las técnicas y usos de aprovechamiento de recursos naturales en régimen extensivo.

Considerando la edad de los animales antes del sacrificio, se distinguen los siguientes tipos:

- Ternera: Animal que se destina al sacrificio con una edad igual o superior a 8 meses pero inferior a 12 meses, categoría Z.
- Añojo: Animal que se destina al sacrificio con una edad igual o superior a 12 meses y hasta los 24, de las categorías A y E.
- Novillo o Novilla: Animal que se destina al sacrificio con una edad superior a 24 meses y hasta los 48, de las categorías B y E.

El periodo mínimo de maduración de la carne, a contar desde el día de sacrificio, será de 2 días para la carne de ternera, de 4 días para la de añojo y de 6 días para la de novillo o novilla.

La conformación de canales abarcará las clases U, R y O.

El peso mínimo de la canal que varía según la categoría de animales:

- 140 Kg. para la ternera.
- 200 Kg. para el añojo.
- 280 Kg. para el novillo o novilla.

El grado de Engrasamiento en el exterior de la canal y en la cara interna de la cavidad torácica será en todos los casos el 2, correspondiente a Poco Cubierto.

A las 24 horas del sacrificio, el pH de la carne, medido en el músculo dorsal largo de la canal, deberá ser igual o inferior a 6.

Las características de la carne fresca amparada, después del sacrificio y faenado, son:

- Ternera: la carne presenta color variable en toda la gama del rosa hasta el rojo claro con superficie brillante, grasa de color blanco y consistencia firme al tacto.
- Añojo: La carne presenta un color entre rojo claro y rojo cereza con superficie brillante, grasa de color variable de blanco a amarillento claro y consistencia firme al tacto.
- Novillo o Novilla: La carne presenta color intenso, entre rojo cereza y rojo púrpura, con superficie brillante, grasa de color amarillento o crema y consistencia firme al tacto."

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción está constituida por la provincia de Salamanca.

ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Todos los operadores intervinientes llevarán libros de registros donde se indicará, en relación con las materias primas y productos recibidos, las anotaciones sobre el proveedor, cantidad y destino de los lotes. Asimismo llevarán anotaciones sobre sus clientes, cantidad y origen de materias primas o productos suministrados. Y por último, correlaciones entre cada lote de productos recibidos y cada lote de productos suministrados. De esta forma se mantiene la trazabilidad en todo el proceso, tanto del producto como del procedimiento llevado a cabo.

Los animales procederán exclusivamente de explotaciones ganaderas inscritas en los correspondientes registros, las cuales serán sometidas a control. El Órgano de Control llevará asimismo un control racial de los reproductores.

Las reses declaradas por una ganadería inscrita, para la producción de carne protegida por la Indicación Geográfica Protegida se identificarán con los crotales oficiales, que se colocarán uno en cada oreja del animal dentro de los tres primeros meses de vida, cuando los terneros estén todavía con la madre. En caso de pérdida del crotal se deberá solicitar un duplicado por los procedimientos oficialmente establecidos.

Se llevará un control sobre el transporte al objeto de verificar el cumplimiento de la legislación vigente en materia de bienestar animal. Así mismo se controlará el sacrificio y faenado.

Las canales cuyas piezas van a ser protegidas por la Indicación Geográfica Protegida se marcarán en la parte interna de las dos medias canales, mediante métodos indelebles o soportes no reutilizables, que incluirá, al menos, el nombre y el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida. Asimismo, se colocarán las etiquetas necesarias para la posterior identificación de las piezas donde se establecerá la relación entre el animal de procedencia y la canal.

El matadero sólo podrá expedir las canales, medias canales o cuartos de canal de animales protegidos, a operadores inscritos en los registros de la Indicación Geográfica Protegida.

El órgano de control garantizará y vigilará la identificación y procedencia de las piezas.

Las piezas de carne protegida se expedirán por las salas de despiece provistas de una etiqueta numerada que asegure la trazabilidad.

El órgano de control vigilará que los envases que contengan porciones, fileteados, troceados o picados, que hagan referencia a Carne de Salamanca vayan provistos de la correspondiente etiqueta numerada, que deberá ser colocada, en la sala de despiece o punto de venta, antes de su expedición, de forma que no permita una segunda utilización.

MÉTODO DE OBTENCIÓN

1.- Producción Ganadera

Debido a que las madres permanecen sin estabular, su alimentación se basa, a lo largo de todo el año, en el aprovechamiento de los pastos y rastrojeras de la dehesa, complementados con heno y paja de la propia explotación en los momentos de escasez de recursos naturales.

En primavera, se aprovecha el abundante pasto del que parte se recoge y se almacena. En verano los animales se pasan o a las zonas ribereñas de los distintos ríos y riachuelos que atraviesan las explotaciones o se aprovechan las rastrojeras que quedan después de recoger los forrajes o las cosechas.

Con la llegada del otoño y el rebrote de los pastos, vuelven al aprovechamiento de estos, que dependiendo de si son más o menos abundantes se suplementan con las hierbas o henos recogidos en la primavera.

Al final del año, cuando los pastos casi están agotados, aparece la bellota, que es un recurso importante para los animales pero no suficiente, complementado su alimentación con el pasto almacenado de la primavera o con los forrajes y paja obtenida de la propia explotación.

Los terneros permanecen con las madres en el campo entre cinco y siete meses en lactación natural, comenzando tempranamente a complementar su dieta láctea con los alimentos que comparten con la madre en el pastoreo. Cuando son destetados se someten a un proceso de engorde con henos, forrajes,..etc., procedentes de la propia explotación y con piensos naturales a base de cereales, hasta el sacrificio.

En épocas de escasez de alimento debido a condiciones climatológicas adversas y en la fase de engorde, se podrá suministrar raciones de mantenimiento como forrajes y henos procedentes exclusivamente de la zona geográfica y con piensos de origen vegetal, predominando en su composición los cereales (con un mínimo del 60 % de su composición cuantitativa) y no superando el 50 % de la materia seca anual. Queda expresamente prohibido el empleo de productos que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo de los animales.

2.- Sacrificio, Faenado y Despiece

Los mataderos y salas de despiece deberán reunir las condiciones técnico sanitarias vigentes.

El sacrificio y faenado de sus canales se realizará de acuerdo con la legislación vigente y no podrá ser simultáneo al de otros animales no inscritos. En todo momento se deberá relacionar la canal con el animal del que procede.

El almacenamiento de las canales protegidas se realizará de forma que no induzca a confusión con otras canales no protegidas.

A las 24 horas del sacrificio, el pH de la carne, medido en el músculo dorsal largo de la canal, deberá ser igual o inferior a 6.

El periodo mínimo de maduración de la carne, a contar desde el día de sacrificio, será de 2 días para la carne de ternera, de 4 días para la de añojo y de 6 días para la de novillo.

El reparto y distribución de las piezas de Carne de Salamanca, cumplirá con la normativa vigente.

VÍNCULO CON EL MEDIO

Factores naturales, históricos y humanos

La cría y producción del ganado vacuno apto para la producción de “Carne de Salamanca” esta profundamente vinculada a un medio geográfico específico, la dehesa, de gran valor ecológico y caracterizado por la presencia de encinas.

Un clima continental, de inviernos largos y fríos, con un amplio período de heladas, veranos secos, calurosos y con fuertes oscilaciones térmicas, unido a las lluvias estacionalmente coincidiendo con el otoño e invierno, hacen que la dehesa sea una comunidad rica en especies; con las encinas de hojas perennes y coriáceas y sotobosque de arbustos. En los pastos de la dehesa se desarrollan matorrales de tipo mediterráneo asociado a encinas, alcornoque, robles, quejigos y otras especies de matorral principalmente de jara, retama, jaguarzo y aulaga. También se encuentran especies anuales de gramíneas y leguminosas. Toda esta vegetación de la dehesa constituye la oferta más importante de recursos naturales para la alimentación del ganado vacuno.

El sistema de producción en este entorno se caracteriza por la forma en la que los ganaderos perpetúan las prácticas tradicionales basadas en la adaptación del ganado vacuno a los recursos de la dehesa sin que el ganado se estabule en ninguna época del año. Los animales no necesitan ningún tipo de alojamiento específico ya que viven permanentemente a la intemperie sin más cobijo que las encinas. Así mismo, el sistema de cría respeta los ciclos naturales, el ternero nace en el campo, sin ningún tipo de ayuda, y permanece con la madre entre cinco y siete meses alimentándose mediante lactancia natural y aprovechando los pastos.

El ganado vacuno ha compartido espacio con los caballos, el toro de lidia y el cerdo ibérico, siendo “el vaquero charro”, frecuentemente montado a caballo, el encargado del manejo de todos estos animales a los que cuida y conduce para un mejor aprovechamiento y cuidado de la dehesa. La importancia y singularidad de estos hombres se ha reconocido y homenajeado en la ciudad de Salamanca en forma de una estatua, de Venancio Blanco, situada en una de sus principales plazas.

A lo largo de los siglos se ha producido una selección natural en la dehesa, generando un ganado vacuno adaptado a las difíciles condiciones naturales y al aprovechamiento de sus pastos, destacando en estos animales un acusado instinto maternal para la defensa de las crías ante los ataques de los lobos y zorros y un carácter rústico para soportar este tipo de sistema de explotación. La raza morucha y sus cruces poseen estas virtudes. La raza morucha aporta la base racial de la “Carne de Salamanca”, se formó en las dehesas Salmantinas donde en tiempos pasados era utilizada como animal de trabajo en las labores agrícolas y en espectáculos taurinos menores (lidia), sin despreciar su producción de carne. Sin embargo con el paso del tiempo se convirtió en una raza extremadamente adecuada para la producción de carne, debido especialmente, a sus cualidades maternas y de cría. A mediados del siglo pasado se introdujeron nuevas razas, como la raza Charoles y Limusín, explotadas en las mismas condiciones, y con el paso de los años, son los animales de la raza morucha y sus cruces con la raza Charoles y Limusín los que se encuentran perfectamente adaptados al ecosistema de la dehesa, siendo capaces de aprovechar los recursos vegetales produciendo una carne muy apreciada.

Características específicas del producto y reputación

Las canales de “Carne de Salamanca” se caracterizan por tener un grado de engrasamiento de poco cubierto en el exterior de la canal y en la cara interna de la cavidad torácica.

La “Carne de Salamanca” tiene una textura poco fibrosa debido a una mayor finura de fibras musculares y con un color de gran intensidad y brillo que varía entre el rosa al rojo púrpura. La grasa infiltrada aparece bien distribuida sin formar cúmulos con un color que varía de blanco al amarillo o crema, y le confiere sabores y aromas característicos a la carne.

Los factores mas importantes son, sin duda, los métodos tradicionales de alimentación, desde la leche materna a los pastos naturales, el manejo del ganado dentro del entorno natural de la dehesa Salmantina y el componente racial base de los animales, la raza morucha, todos ellos hacen posible la obtención de un producto con unas cualidades específicas que la hacen diferente a otras carnes de vacuno, destacando una mayor finura de fibras musculares, mayor coloración y brillo, que varía entre el rosa al rojo púrpura y grasa bien distribuida sin formar cúmulos.

El sistema de explotación tradicional de tipo extensivo ha hecho que durante décadas se haya seleccionado un tipo de animal que está perfectamente adaptado a la dehesa, y que se caracteriza por:

- Animales de formato de pequeño a intermedio y de poco peso, con alta capacidad digestiva para cubrir sus necesidades alimenticias con pastos no muy abundantes y pobres.
- Animales con buen desarrollo muscular adecuado para al ejercicio físico, de gran agilidad y facilidad de movimientos para pastorear en superficies amplias, ya que deben moverse varios kilómetros al día para poder alimentarse y encontrar agua.
- Animales de alta rusticidad que les permite ser resistentes al clima extremo de la zona geográfica, tanto en verano como en invierno.

La genética de este tipo de animal unido al intenso ejercicio muscular que realizan diariamente se relaciona positivamente con una masa muscular con mayor finura de fibras musculares de lo habitual en el ganado vacuno, dando lugar a una carne con una textura poco fibrosa.

El estado de engrasamiento de la canal está relacionado con el sistema de explotación y con el alto grado de rusticidad y precocidad en el desarrollo de estos animales. El continuo movimiento de estos animales impide que acumulen grasa en exceso en zonas localizadas, de esta manera son mas eficaces para moverse en largas distancias para conseguir alimento. En épocas de abundancia de alimento pueden acumular reservas infiltrando la grasa intramuscularmente, lo que no les dificulta su agilidad. Todo esto da lugar a una carne con grasa bien distribuida sin formación de cúmulos, con un color que varía de blanco al amarillo o crema dependiendo de la edad de sacrificio.

El respeto al ciclo natural de lactación, ya que estos animales se destetan con mayor edad de lo habitual, y al permanecer continuamente con las madres en la dehesa hace que los terneros empiecen a complementar la dieta de leche materna con los recursos de la dehesa, que en gran parte son los pastos de primavera, los cuales contienen mayor cantidad de pigmentos (clorofila y carotenoides), dando a la carne ese característico brillo y color. Esto, unido a la base racial que genéticamente tiene una carne más roja, hace que la carne tenga un color de gran intensidad y brillo que varía del rosa al rojo púrpura.

La cría de de ganado vacuno y el consumo de su carne está íntimamente ligada con esta región, ya en el siglo XV la Carne de Salamanca era utilizada como pago de rentas señoriales por su notoriedad y renombre.

Desde mediados del siglo XX, es muy habitual que carniceros y restaurantes de la zona destacasen con orgullo, respectivamente, en sus vitrinas y menús, la disponibilidad de Carne de Salamanca para hacer ver a sus clientes que cuentan con las mejores piezas cárnicas de la zona, las cuales son muy apreciadas y demandadas por los consumidores.

Numerosos son los documentos que avalan el reconocimiento y la preferencia de los consumidores por la carne de Salamanca, como por ejemplo; Luis Carandell en la introducción de su libro “Vivir en Madrid” (1967) escribe “Nací en Barcelona en 1929 y volví a nacer en Madrid en 1947..... Una ciudad que traía las hortalizas de Valencia, el pescado de Bilbao, la carne de Salamanca, el vino de la Mancha y los tejidos de Cataluña”.

ESTRUCTURA DE CONTROL

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Ctra. de Burgos Km 119. Finca Zamadueñas
47071 Valladolid (E)
Telf.: +34 983 412 034
Fax: + 34 983 412 040
Mail: controloficial@itacyl.es

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, a través de la Subdirección de Calidad y Promoción Alimentaria, es la autoridad competente que ejerce las funciones de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, así como la aplicación del régimen sancionador recogido en la Ley 1/2014, de 19 de marzo, Agraria de Castilla y León.

ETIQUETADO

El marcaje de canales en matadero se realizará, mediante métodos indelebles o soportes no reutilizables, en la parte interna de las dos medias canales, y de forma que los cuatro cuartos de la canal queden perfectamente identificados después de su separación.

Las piezas de carne protegida, así como los envases que contengan porciones, fileteados, troceados o picados, se expedirán provistas de una etiqueta numerada que contendrán, al menos, las menciones asociadas “Indicación Geográfica Protegida” y “Carne de Salamanca”.

Cuando el producto sea el obtenido exclusivamente de animales de raza morucha podrá incorporarse además la mención «Raza Morucha».

REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES:

Ley 1/2014, de 19 de marzo, Agraria de Castilla y León.

Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el Registro comunitario y la oposición a ellas.

Real Decreto 149/2014, de 7 de marzo, por el que se modifica el Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.