

# **PLIEGO DE CONDICIONES DE EUSKAL OKELA / CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO**

REDACTADO por:	REVISADO y APROBADO por:
	
GESTORA DE PRODUCTO	DIRECTOR DE PROMOCIÓN
Fecha: 5/10/2021	Fecha: 5/10/2021

---

## HOJA DE CONTROL DE REVISIONES

*Nota: los cambios en el documento con respecto a la versión anterior se remarcán con -----.*

REV.	APARTADO REVISADO	PÁGINA	FECHA DE REVISIÓN
	<p>El 21.08.2004 la UE reconoce EO como IGP (4 razas + 7 años vacas)</p> <p>El 29.03.2011 la UE publica el Documento único que resume el pliego (aceptan actualización técnica y adaptación a la legislación+ la raza Terreña)</p> <p>El 22.12.2011 entra en vigor el pliego de condiciones IGP-EO publicada 29.03.2011</p>		
1	<p>Modificación menor</p> <p><b>Publicado en la página web "door" de la Comisión Europea el 08-02-2017</b></p> <p><b>Publicado en BOPV el 26-06-2018.</b></p>		27-12-2018
2	<p>Documento consolidado y adaptado a la orden 20/03/2013 publicada en el BOPV 22/04/2013</p>	4-8	5/10/2021

<b>hazi</b>	<b>PLIEGO DE CONDICIONES</b>	PC-EO
	<b>DE EUSKAL OKELA /</b>	Revisión 2
	<b>CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO</b>	Página 3 de 24

## **A NOMBRE**

***"Euskal Okela o Carne de Vacuno del País Vasco".***

## **B DESCRIPCION DEL PRODUCTO**

Carne fresca de vacuno procedente de razas bovinas tradicionalmente criadas en la Comunidad Autónoma del País Vasco: Pirenaica, Limusín, Pardo Alpina, Blonda, Terreña y sus cruces; en el caso de los cruces el porcentaje mínimo de genética de alguna de las razas mencionadas será de un 50 %.

A pesar de ser cinco las razas amparadas, destaca principalmente la raza Pirenaica, autóctona del País Vasco.

Según las edades de los animales de los que proceda la carne se **establecen tres tipos de carne:**

- A. "Txahala-Txekorra":** carne de animales con edades desde los 8 meses hasta los 24 meses.
- B. "Zaharra":** carne de animales con edades desde los 24 meses hasta los 84 meses.
- C. "Idia":** carne de animales machos castrados con edades desde los 24 meses hasta los 59 meses.

Los requisitos a cumplir para cada uno de los tipos son:

- ❖ **Conformación:** *"Txahala- Ternero/a": Categorías S, E, U y R de la clasificación EUROPA, "Zaharra-Vacuno Mayor" e "Idia-Buey": categorías S, E, U, R y O de la citada clasificación.*
  - ❖ **Estado de engrasamiento:** "Txahala-Txekorra": como mínimo "clase 2". "Zaharra" e "Idia": como mínimo "clase 3".
  - ❖ **Color de la carne:** La carne no presentará coloraciones anormales y será el propio a cada tipo de carne, según su edad y estado de engrasamiento. modificado
-

hazi	<b>PLIEGO DE CONDICIONES DE EUSKAL OKELA / CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO</b>	PC-EO
		Revisión 2
		Página 4 de 24

- ❖ **Características químicas:** En todas las canales de todos los tipos, el pH deberá ser igual o menor a 5.9, medido a las 24 horas del sacrificio en el músculo dorsal largo.
- ❖ **Maduración:** la maduración de la carne será de siete días a partir de la fecha de sacrificio para las piezas de categoría comercial Extra y Primera A, y de 3 días para el resto. En piezas de carne envasadas, el periodo mínimo de maduración se establecerá en función de los sistemas de conservación, formatos y presentaciones del producto.

## **C DELIMITACION DE LA ZONA GEOGRAFICA**

La zona de nacimiento, producción, crianza y sacrificio del ganado destinado a la producción de carne apta para ser protegida por la Denominación "***Euskal Okela o Carne de Vacuno del País Vasco***" abarcará todo el territorio de la Comunidad Autónoma del País Vasco, que comprende las provincias de Alava, Gipuzkoa y Bizkaia.

## **D PRUEBA DE ORIGEN**

Los animales deberán nacer, criarse y ser sacrificados en la zona geográfica delimitada.

Todos los agentes implicados en la denominación "Carne de Vacuno del País Vasco o Euskal Okela": ganaderías, fabricantes de piensos, mataderos, salas de despiece, comercializadoras mayoristas y puntos de venta minoristas deberán comprometerse contractualmente a cumplir las especificaciones del pliego de la denominación.

La Fundación Hazi Fundazioa dispondrá de los siguientes registros:

- Registro de etiquetadores de productos certificados. Estos operadores cumplen la condición de ETIQUETADOR según el procedimiento general de certificación y son los únicos autorizados a utilizar la marca "Euskal Okela o Carne de Vacuno del País Vasco" en el etiquetado de sus productos y son los responsables de que el producto etiquetado cumpla con el Pliego de Condiciones.

- Registro de Productores
- Registro de Fabricantes de Pienso
- Registro de Mataderos
- Registro de Salas de Despiece-Fileteado
- Registro de Comercializadoras Mayoristas
- Registro de Puntos de Venta

## **D.1 IDENTIFICACIÓN Y PERMANENCIA EN LA EXPLOTACIÓN.**

Todas las explotaciones que produzcan animales para la IGP figurarán en el registro de explotaciones agrarias (REGA) y en el registro de la Fundación Hazi. Se comprobará y registrará tanto la identificación de cada explotación como la identificación individual de cada animal realizada por los servicios de ganadería de las Diputaciones Forales.

Puede darse el caso de que una res nazca en una explotación CAPV pero que no esté registrada en los registros de "Euskal Okela o Carne de Vacuno del País Vasco", y esta se comprada y cebada en otra explotación que sí está registrada; en este caso el animal ha de permanecer como mínimo 4 meses los animales deberán de permanecer 4 meses en ella antes de su sacrificio.

En cualquier caso, la base de datos de animales deberá estar permanentemente actualizada, pudiéndose utilizar para ello las bases de datos oficiales de la Administración competente previa autorización del ganadero.

Las explotaciones ganaderas registradas serán objeto de visitas de inspección, en las que se valorará por parte del Órgano de Control, el grado de cumplimiento de las especificaciones definidas en el Pliego de la denominación, en particular las relativas al origen.

Así mismo, se tomarán muestras en todas las fases de la cadena que se utilizan para controlar el origen y la trazabilidad, demostrando así la autenticidad y el origen de la carne al aplicar técnicas moleculares para su análisis (DNA).

<b>hazi</b>	<b>PLIEGO DE CONDICIONES DE EUSKAL OKELA / CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO</b>	PC-EO
		Revisión 2
		Página 6 de 24

## **D.2 CERTIFICACIÓN DEL PRODUCTO**

Una vez que el ganado es sacrificado, cada una de las canales se valorará y calificará.

Sólo aquellas canales y piezas que cumplan todos los requisitos del Pliego de Condiciones serán identificadas específicamente de conformidad con lo dispuesto en el DOC- TRAZ-CVC en la versión vigente en cada momento.

La carne certificada solo se podrá comercializar por operadores autorizados que dispongan de medios adecuados y en las condiciones necesarias para conservar, manipular, exponer y realizar las ventas de manera óptima.

## **E MÉTODO DE OBTENCIÓN**

### **E.1 CONDICIONES QUE DEBERÁN CUMPLIR LAS INSTALACIONES GANADERAS**

⇒ **La superficie** será suficiente para asegurar el movimiento de los animales y facilitar la realización de sus necesidades fisiológicas y etológicas.

En caso de animales no trabados, al menos 1,5 metros cuadrados por cada animal cuyo peso en vivo sea inferior a 150 Kg; al menos 1,7 metros cuadrados por cada ternero de peso vivo superior a 150 Kg pero inferior a 220 Kg; al menos 1,8 metros cuadrados para cada animal de un peso vivo superior a 220 Kg pero inferior a 300 Kg; al menos 2,5 metros cuadrados para cada animal de peso superior a 300 Kg pero inferior a 400 Kg; y al menos 3,5 metros cuadrados para animales de peso superior a 400Kg.

⇒ **Las camas** estarán limpias y serán renovadas regularmente. No se permitirá acumulación de restos orgánicos o inorgánicos que afecten negativamente al área donde se encuentran los animales.

⇒ **La iluminación** natural o artificial tendrá una potencia equivalente a la natural.

⇒ Se garantizará una buena **ventilación**.

---

<b>hazi</b>	<b>PLIEGO DE CONDICIONES DE EUSKAL OKELA / CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO</b>	PC-EO
		Revisión 2
		Página 7 de 24

⇒ Se garantizará la **ausencia de factores ambientales** que perjudiquen a los animales.

## **E.2 ALIMENTACIÓN**

En la alimentación de los animales se utilizarán forrajes naturales como: hierba fresca, hierba seca, heno y paja.

Como complemento de la ración se utilizarán materias primas incluidas en la Lista Positiva, tales como granos enteros o molidos de cereales, leguminosas, oleaginosas y salvados, y recursos propios de la explotación.

Todos los piensos, tanto de elaboración propia como comerciales, utilizados en la alimentación deberán estar autorizados por la **Fundación Hazi**.

Los alimentos concentrados completos o complementarios utilizados en las fases de crecimiento y finalización deberán estar constituidos a partir de una lista positiva de materias primas y productos autorizados, que será revisada y hecha pública puntualmente:

- A) **CEREALES**
- B) **LEGUMINOSAS**
- C) **OLEAGINOSAS**
- D) **DERIVADOS DE A), B) y C)**
- E) **MINERALES y derivados:**
- F) **VITAMINAS Y OLIGOELEMENTOS**

El porcentaje de las materias primas incluidas en los grupos A), B) y C) deberá suponer como mínimo el 80% de los ingredientes del pienso o, en su caso, el 85% si en la composición entran salvados. (A+B+C+salvados un 85% como mínimo)

Las materias primas distintas a las que aparecen en la lista positiva que quieran ser empleadas en la fabricación de piensos para animales deberán de contar con una

---

autorización expresa de la Fundación Hazi de conformidad con lo dispuesto en el documento interno PE-INS-CVC-05 (procedimiento para el control e inspección de pienso y fábricas de pienso) en su versión vigente, tras lo cual entrarán a formar parte de la lista positiva.

Para ello, los fabricantes registrados deberán de solicitar expresamente la autorización de esa materia prima.

Todo aquel fabricante que quiera conseguir la autorización de un pienso compuesto para ser utilizado por productores adheridos a la marca "Euskal Okela" deberá comprometerse contractualmente al cumplimiento de estas especificaciones.

Todo aquel producto no incluido en la Lista Positiva estará prohibido para su utilización en la alimentación de los animales amparados por la I.G.P.

### **E.3 CONDICIONES SANITARIAS**

Las explotaciones deberán ser oficialmente indemnes de Tuberculosis, Brucelosis, Leucosis y libres de Perineumonía Bovina y Encefalitis Espongiforme Bovina. (BSE)

En caso de ser necesaria la aplicación de algún tratamiento terapéutico, el periodo de supresión del tratamiento antes del sacrificio del animal, no deberá ser nunca inferior a 30 días.

### **E.4 TRANSPORTE AL MATADERO**

La duración del transporte de los animales no superará las 4 horas.

Se prohibirá la utilización de métodos agresivos (aguijones eléctricos, etc.) en el manejo de los animales durante la carga, descarga y/o conducción. Se prohibirá el uso de tranquilizantes.

### **E.5 PROCESO EN EL MATADERO**

El sacrificio de los animales se realizará en mataderos homologados por la Unión Europea, ubicados en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

---



### **E.5.1 Espera antes del sacrificio.**

Los establos de espera deberán disponer de abrevaderos con agua "ad libitum" y de luminosidad y ventilación apropiadas.

Los carriles de entrada no deberán presentar ángulos rectos ni rupturas, el suelo no deberá ser deslizante y estará provisto de un sistema que evite el retorno.

### **E.5.2 Sacrificio y faenado**

Los animales deberán haber sido sacrificados de conformidad con la legislación vigente.

### **E.5.3 .Oreo**

El enfriamiento deberá ser progresivo. En el caso de aplicarse estimulación eléctrica, éste podrá ser rápido.

La temperatura de la canal deberá descender progresivamente de tal forma que sea, en un plazo máximo de 36 horas, igual o inferior a 7 grados medidos en el "longissimus dorsi" a la altura de la decimotercera vértebra dorsal.

En ningún caso deberá haber condensación en la superficie de las canales.

### **E.5.4 Maduración**

La maduración se realizará en medias canales o cuartos de canal durante un tiempo no inferior a 7 días para las piezas de asar y freír (categoría comercial Extra y Primera A) y 3 días para las piezas de guisar (Primera B, Segunda y Tercera)

En piezas de carne envasadas, el periodo mínimo de maduración se establecerá en función de los sistemas de conservación, formatos y presentaciones del producto.

---

## F VÍNCULO CON EL MEDIO

El País Vasco es una pequeña región de 7.300 Km<sup>2</sup> y una población de 2,2 millones de habitantes, situada en el Norte de España.

La unidad de explotación es el "Baserri" o caserío, el cual ha subsistido mediante un proceso de mayorazgo. Los caseríos son pequeños, entre 5 y 30 hectáreas subdivididas en pequeñas parcelas separadas que dan al paisaje una imagen típica de tablero de ajedrez.

El caserío o "Baserri" es el núcleo tradicional de la actividad ganadera y se trata de una típica construcción rural que se sitúa en los alrededores de los pequeños núcleos urbanos y cuya arquitectura fue condicionada por la existencia de ganado en la explotación.

***"Si el caserío o "Baserri" se interpreta en su sentido económico más amplio, es decir, como célula básica de producción familiar en una sociedad agropecuaria de montaña, entonces se puede afirmar que es una institución de origen medieval que se configuró entre los siglos XII y XIII. A. SANTANA***

Aún hoy en día, el carnicero continúa dirigiéndose al propio "Baserri" para abastecerse de ganado siguiendo un rito tradicionalmente arraigado en el País Vasco.

Hay que destacar un factor específico de este producto como es el estado de engrasamiento, elemento muy valorado por el consumidor vasco, y que le aporta un carácter diferencial al producto, de modo que aquellas canales que no cumplen el requisito mínimo marcado en este apartado, son descalificadas.

El grado y la calidad del engrasamiento de la carne, junto con las características de cada tipo de carne descritas en el punto B, afecta a aspectos sensoriales tan importantes como el olor, el aroma, la jugosidad, y la ternura de la carne.

El manejo del ganado y la alimentación son elementos fundamentales para el estado de engrasamiento, que junto con el período mínimo de maduración, son los factores que más condicionan las características de la carne Euskal Okela o Carne de Vacuno del País Vasco, en especial el sabor, jugosidad y ternura tan apreciados por el consumidor.

---

Un estudio reciente sobre canales amparadas por Euskal Okela de distintas edades, razas y sexos, concluye que las canales presentan unas características físico-químicas medidas con técnicas instrumentales, más homogéneas, en comparación con otros estudios similares, e incluso en estudios en los que se ha valorado una sola raza.

La reputación del producto está ampliamente avalada y estudios recientes (IKERFEL, 2006, IKERFEL 2009) así lo ratifican. En ambos estudios, el conocimiento, tanto espontáneo como sugerido, supera el 90% de notoriedad, lo cual permite afirmar que el conocimiento de Euskal Okela o Carne de Vacuno del País Vasco, es universal en el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

## F.1 BASE ANIMAL

La **raza Pirenaica** es la raza vacuna autóctona de aprovechamiento cárnico más extendida en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Son numerosos los documentos históricos que corroboran la existencia de una raza bovina Pirenaica montaraz y trashumante que habitaba los montes del País Vasco.

El primer Libro Genealógico de una raza bovina en el Estado Español fue el de la raza Pirenaica que se puso en marcha en San Sebastián (Gipuzkoa) en 1905.

Los nombres con los que se ha conocido esta raza a lo largo del tiempo han sido variados, A.STAFFE la denomina "**raza vacuna vasca**", en el País Vasco se la conocía con los nombres de "**la nuestra**" o "**del país**", para diferenciarla de las otras razas, de diverso origen con las que convivía. T.ECHEVARRIA también alude al nombre de "**raza pura guipuzcoana**", citando a M. GOYA y LOPEZ.

La antigua raza Pirenaica hacía vida ambiental, en ocasiones durante todo el año, por lo que su carácter era huidizo y con indicios de bravura y acometividad. Los restos del precedente de la raza Pirenaica actual son los individuos de la raza "**Betizu**" actualmente en peligro de extinción, que etimológicamente significa "**vacas salvajes, huidizas y no domésticas**". Si esta raza consiguió sobrevivir a las dificultades de su explotación tradicional fue debido a su extraordinaria vitalidad.

Se explotaba desde antiguo por sus tres aptitudes preponderantes: carne, trabajo y leche, aunque fundamentalmente las dos primeras. Actualmente se dedica exclusivamente a la producción de carne.

La actual raza Pirenaica responde a las siguientes características: animales de tamaños medios, ortoides, proporciones longilíneas y de capa rubia que abarca tonalidades del trigüeño al crema.

La raza Pirenaica, como buena raza rústica, muestra una insuperable adaptación a los terrenos difíciles de alta montaña y al régimen de explotación utilizado que tradicionalmente es mixto con aprovechamiento de pastos de montaña en verano y de los valles en invierno. Además presenta buenos índices de crecimiento y gran facilidad para el cruzamiento.

En cuanto a la **raza Limusín** se trata de una raza muy antigua que se formó en el Macizo Central Francés. Es un animal de conformación hipermétrica, color de capa rubia o roja uniforme, de cabeza, cuello y extremidades cortas, tronco largo y potente, muslos y nalgas muy desarrolladas y gran redondez de la musculatura.

Son animales muy rústicos, ágiles y vivaces que se adaptan perfectamente a las condiciones adversas del medio. La alimentación se realiza aprovechando exclusivamente los recursos naturales (pastoreo) y sólo cuando los recursos son escasos, y dependiendo del ciclo productivo, se recurre a raciones complementarias.

Respecto a su aptitud cárnica, destacan tres características, su escasa tendencia al engrasamiento, su escasa proporción de hueso y sobretodo, que el porcentaje de músculo en las canales se mantiene constante entre los 9 y los 19 meses de edad. Esto permite producir con el mismo animal, el tamaño de canal que en cada momento exige el mercado, manteniendo un mismo grado de acabado y con la misma cantidad de grasa.

Es una raza que se ha adaptado de forma extraordinaria a nuestro sistema de explotación extensivo y, en la actualidad, es la más importante de las razas mejorantes de nuestras razas autóctonas. El 40% de los efectivos existentes en España se encuentran en la Comunidad Autónoma del País Vasco, siendo la región con mayor concentración. Prueba del interés y aceptación de esta raza dan fe las

---

Asociaciones de Criadores existentes en todas las provincias de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Respecto a la raza **Pardo Alpina**, su introducción en el País Vasco data del año 1861, año en el que la Comisión de Fomento de la Diputación Foral de Guipúzcoa decidió importar algunos ejemplares, consciente de las ventajas que podía aportar a la mejora de la Ganadería de la provincia. Los buenos resultados obtenidos, promovieron nuevas importaciones de esta raza en los años 1.897, 1.903, 1.906, y 1.913. Los animales de esta raza son de capa parda oscura, eumétricos, de perfil recto, cuernos blancos con el pitón negro y extremidades fuertes bien aplomadas que favorecen su marcha por terrenos difíciles.

Esta raza, siendo de aptitud mixta, se adaptó perfectamente a la orografía y sistema de explotación tradicional del País Vasco, llegando incluso, en algunas épocas, a desplazar en algunas zonas a la raza autóctona (Pirenaica)

Gracias a esa adaptación, a sus buenos índices productivos y a la mejora continuada, la cabaña aumentó considerablemente sobre todo en los años 50–60.

Hoy en día, aunque haya sido desplazada en parte por otras razas cárnicas, todavía mantiene su importancia gracias a su fácil manejo y buenas cualidades para la cría de terneros.

La raza **Blonda** es una raza joven originaria de Francia, cuya introducción en el País Vasco data de los últimos años de la década de los 70, territorio en el que se ha adaptado muy bien debido a que el sistema de explotación, basado en los pastos, y la orografía y el clima del País Vasco son muy similares, por no decir idénticos, al área natural de explotación en el vecino país. (Fundamentalmente País Vasco Francés y la región de Aquitania.

Se trata de una raza de fácil explotación, de gran rusticidad, dócil con extremidades robustas y funcionales con buena aptitud para la marcha; son animales longevos, buenos transformadores de forrajes, con una buena fertilidad y una excepcional facilidad de parto.

---

De aptitud cárnica, destaca tanto en sus índices de crecimiento como en la buena conformación de las canales resultantes, con una proporción de hueso/músculo menor que otras razas cárnicas y una gran proporción de trozos nobles de preparación rápida.

### **Terreña**

Se diferencian dos variedades: el Terreño del Gorbeia o Gorbeano y el Terreño de la Sierra Salvada o e la peña. Son animales pequeños y rústicos. Su uso tradicional ha constituido una ayuda para las labores agrarias, destacando el trabajo de los bueyes de esta raza. Por otra parte y debido a su rusticidad, presentan una excelente aptitud maternal. La Diputación Foral de Alava inició en 1988 un plan de conservación de esta raza. La Diputación de Bizkaia lo ha hecho en 1996 en colaboración con la asociación de ganaderos recién constituida. En las últimas décadas ha existido un grave deterioro poblacional debido principalmente a los cruces indiscriminados en pastos de montaña con toros de otras razas. La especial sensibilidad de algunos ganaderos por preservar estos animales de su total desaparición, ha permitido conservar este legado de nuestros antepasados. No hace muchas décadas, una de las salidas tradicionales era utilizar los novillos terreños castrados en las «Idi probak» o pruebas de arrastre de piedra, que es uno de los deportes rurales tradicionales vascos.

En cuanto a la distribución de la raza Terreña, la variedad del Gorbeia o Gorbeana Hembra de raza Terreña Variedad de la Sierra se ubica en los municipios integrantes del Parque Natural del Gorbeia y municipios periféricos entre Bizkaia y Alava; la Terreña de la Sierra Salvada o de la Peña, se localiza en el Noroeste de Alava.

Son en general bóvidos rústicos, fuertes y armónicos. El color de la capa es castaño, en diversas tonalidades y avellana. Mucosas negras o de color gris pizarra. Dificilmente sobrepasan los 142 cm. De cuernos finos, blancos con las puntas negras. Las hembras presentan ubres de color crema cubiertas de pelos.

## F.2 MEDIO NATURAL: CONDICIONANTES FÍSICOS Y CLIMÁTICOS

La obtención de carne de calidad a partir de un sistema de explotación extensivo ligado a los recursos forrajeros naturales requiere unas condiciones de clima y suelo ideales. Este es uno de los aspectos más importantes que distinguen la carne tradicionalmente producida en el País Vasco.

*"Es indudable que por su clima y suelo, el País Vasco constituye una de las regiones más adecuadas para la creación y explotación de la industria pecuaria. Desde tiempos inmemoriales puede decirse que ha existido en esta región el pastoreo".* Vicente Laffitte, *"La agricultura y ganadería vascongadas"*

Las condiciones naturales que más influyen sobre las características de la ganadería en el País Vasco son: el relieve, la edafología, el clima y los recursos forrajeros.

### F.2.1 RELIEVE

La Comunidad Autónoma del País Vasco (C.A.P.V.) se puede definir como un territorio montañoso. De acuerdo con la Directiva 75/278/CEE el 85% del territorio esta considerado "zona de montaña", lo que da una idea de las limitaciones topográficas y climáticas existentes, que condicionan fuertemente la actividad primaria, basada fundamentalmente en la ganadería.

Se divide en dos grandes conjuntos estructurales: el llamado arco o umbral vasco, como continuación occidental del sistema Pirenaico, y la depresión del Ebro al Sur. El primero de ellos abarca la mayor extensión (Bizkaia, Gipuzkoa y gran parte de Araba) En la depresión del Ebro únicamente se inserta la comarca de la Rioja Alavesa.

El primer conjunto lo componen una serie de pliegues mesozoicos, con una orientación O-E, que formaban parte de la amplia cobertura secundaria. Constituye una zona relativamente deprimida en relación con las cordilleras Cantábrica y Pirenaica, que con su mayor resalte la limitan por el este y oeste.

La vertiente Cantábrica, presenta un modelado ciertamente intrincado, de numerosos valles encajados entre alineaciones montañosas de distinto porte y contextura. Desde la costa hacia el interior el relieve se dispone en una serie de bloques que van ganando altura hasta alcanzar la cadena de la divisoria Cantábrico - Mediterránea.

### F.2.2 EDAFOLOGÍA

El clima oceánico determina la existencia de suelos húmedos ricos en microorganismos que aceleran el proceso de descomposición de la materia orgánica y su posterior humidificación.

Bajo un clima oceánico, abundan los suelos ricos en humus, caracterizados por presentar un importante horizonte A, excepcionalmente rico en materia orgánica (Tierra parda caliza de regiones húmedas)

Son suelos formados sobre materiales que contienen caliza y un elevado grado de materia orgánica.

### F.2.3 CLIMA

La latitud, es probablemente, el factor geográfico que más condiciona el clima de la C.A.P.V. La inclinación de los rayos en las diversas estaciones del año depende de la latitud. Pues bien, la latitud de la C.A.P.V., entre los 42º y los 43,05º al norte de Ecuador, sitúa a la comunidad dentro de lo que se ha llamado la zona templada.

Presenta un clima Atlántico, moderado en cuanto a las temperaturas, siendo las oscilaciones térmicas entre la noche y el día o entre el verano y el invierno poco acusadas, y muy lluvioso en cuanto a precipitaciones (superiores a 1200 mm. de media).

La cercanía del mar determina un nivel de temperaturas suave en la costa y zonas cercanas mientras que las diferencias son mayores al alejarnos del Cantábrico hacia la depresión del Ebro, donde los veranos son algo más calurosos y los inviernos algo más fríos.

### F.2.4 PRODUCCION FORRAJERA: PASTOS

***La actividad ganadera ha tenido una amplia significación espacial y económica en el País Vasco. Los modos de vida ligados al pastoreo se encuentran profundamente arraigados y han desempeñado un importante papel en la ordenación administrativa de las tierras (comunales, facerías...). M<sup>a</sup> Asun Urzainki "La ganadería en el País Vasco" 1985***

---



***El manejo tradicional de las explotaciones de ganado vacuno en la Comunidad Autónoma del País Vasco se basa fundamentalmente en el uso de territorios comunales de montaña durante un periodo mas o menos prolongado del año.*** La producción de las praderas y pastizales es de gran calidad, debido sobre todo a la climatología favorable y a la labor de pastoreo que se ha realizado tradicionalmente.

Las praderas de las zonas de valle son pastos naturales permanentes compuestos por una gran diversidad de especies herbáceas. En los pastizales de montaña predominan las especies herbáceas *Agrostis* y *Festuca* alternando con mayor o menor proporción de cubierta arbustiva (*Erica*, *Calluna*) En los últimos años se viene prestando una especial atención a estos pastos de montaña en los que empiezan a ser comunes las labores de resiembra y desbroce mecánico de las masas arbustivas.

***El sistema de producción de vacuno de carne con mas arraigo en el País Vasco se basa en la transtermitancia entre el valle y la montaña.*** Es un sistema de producción tradicional de gran importancia ya que por una parte permite el aprovechamiento de los recursos forrajeros naturales y por otra, condiciona el valor paisajístico y ambiental del medio natural.

La modificación o desaparición del sistema de transtermitancia acarrearía una seria modificación del paisaje, y una mayor dependencia de recursos alimenticios externos lo que supondría un sistema de explotación más intensivo y los consiguientes problemas medioambientales.

Esta labor de pastoreo tradicional ha permitido la configuración de grandes áreas del territorio como zonas de interés paisajístico lo cual ha desembocado en su protección oficial como Parques Naturales, Reservas de la Biosfera, ... coexistiendo la actividad ganadera con las de ocio.

### F.3 TRADICIONALIDAD DE LA PRODUCCION DE CARNE DE VACUNO

Es abundante la documentación histórica en la que se afirma que el ganado vacuno pirenaico está presente en el País Vasco desde el Neolítico (*Pedro Castaños "Del cazador paleolítico al pastoreo y la ganadería", Jesús Altuna "Toros en Euskal –Herria " Anes Sarrionaindia "Los vascos: de la caída de Roma al Cristianismo, siglos V-X, capítulo 11.2, la revolución del Neolítico".*

También son abundantes las referencias a su domesticación en el País, así:

***"según José Miguel de Barandiarán parece probable que el vasco domesticase el ganado vacuno antes incluso de las influencias indoeuropeas. Esta deducción es razonable, por que si hubiera sido por influencia de los indoeuropeos, los nombres de estos animales hubiesen sido de lengua indoeuropea y no lo son; sus nombres son autóctonos, dichos en lengua vasca". "Síntesis de la Historia del País Vasco" de Martín Ugalde"***

En este apartado, cabe destacar algunas menciones interesante recogidas de la obra de José Miguel de Barandiarán, "El hombre primitivo en el País Vasco".

***"Existen indicios bastante claros de que una gran parte de la población del país vasco se dedicaba, durante el eneolítico y aún en las épocas de bronce y del hierro, a la ganadería y al pastoreo....el ganado constituía la riqueza familiar, de lo cual ha quedado un recuerdo en la palabra vasca "aberatsa" (el que posee ganado abundante) que significa rico"***

***"...Es también probablemente un vestigio neolítico el hecho de que la muerte del ganado vacuno...que vive en domesticación, se exprese con una palabra peculiar (esgaldu) siendo considerado como un tabú o prohibición sagrada en empleo de los vocablos con que ordinariamente suele designarse la muerte de las fieras."***

***"la raza vacuna actual del Pirineo vasco es la misma que vivía en otro tiempo en estado salvaje en este país; por lo que puede asegurarse que el vasco efectuó la domesticación de la vaca que antes había sido objeto de caza en sus propias montañas"***

***"el carretero y, en general, el que trabaja con vacas o bueyes uncidos al yugo, recibe el nombre de Itzai , que etimológicamente significa "el que cuida o apacienta bueyes". Esto parece indicar que el pastoreo del ganado vacuno precedió a la utilización del mismo en las labores agrícolas"***

---

El caserío o "*Baserrri*" es el núcleo tradicional de la actividad ganadera y se trata de una típica construcción rural que se sitúa en los alrededores de los pequeños núcleos urbanos y cuya arquitectura fue condicionada por la existencia de ganado en la explotación. Hoy en día se mantienen aún la estructura y características de la época medieval que se describen en las siguientes citas.

***"Si el caserío o "Baserrri" se interpreta en su sentido económico más amplio, es decir, como célula básica de producción familiar en una sociedad agropecuaria de montaña, entonces se puede afirmar que es una institución de origen medieval que se configuró entre los siglos XII y XIII. A. SANTANA***

***"Probablemente el siglo XVI fue la etapa más feliz de la vida de los caseríos vascos. La propiedad de la tierra estaba aceptablemente repartida y los labradores podían disfrutar de los frutos de su trabajo en un ambiente económico expansivo y optimista. Es cierto que el clima, el tipo de suelo y la difícil orografía del territorio no eran los más adecuados para el cultivo de cereal, pero el esfuerzo continuado de toda la familia conseguía arrancar a la tierra el pan necesario para subsistir. La venta de sidra, castaña, carne, astas y cueros de vaca permitían completar los ingresos mínimos y los mercados de las villas estaban bien abastecidos de trigo navarro o castellano para suplir el déficit natural de la región". A. SANTANA***

***"Más aún que los cultivos, los animales domésticos, y en particular el ganado vacuno se consideraban el símbolo de la riqueza de un caserío.... Para el ganado vacuno se reservaba más de la mitad de la planta baja del edificio. Cada animal disponía de un pesebre en forma de cajón de madera, donde introducía el cuello para recoger su alimento, y en el suelo de tierra preparaba su cama con paja y helecho que más tarde eran utilizados como abono. Hasta mediados del siglo XVIII dos de los pesebres se colocaban en la pared contigua de la cocina, con la que estaban comunicados a través de sendas ventanas correderas. Por este medio se podía vigilar en todo momento a las vacas parideras o a los bueyes más valiosos, cuyas apacibles cabezotas entraban a formar parte habitual de la tertulia familiar. ....Sobre la cuadra se situaba el pajar, "mandio", en el que se apilaba la hierba, heno y paja para el ganado. A través de una trampilla abierta en el suelo de tablas resultaba muy cómodo hacer caer con una horca la cantidad necesaria en cada momento". A. SANTANA***

Vicente Laffite en "La raza Bovina Pirenaica" escribe:

***"En el siglo XII, un celebre viajero, Aimeric Picaud dice: "que aún por aquellos tiempos los vasco - navarros no habían perdido las costumbres de las épocas anteriores y que llevaban siempre pendiente del cuello y dos o tres azagayas..."***

***.." las juntas de Guetaria (1580), Zumaya (1575) y Villafranca (1799), se ocuparon de diferentes asuntos relativos al ganado vacuno..."***

---

El mismo autor en la publicación "la Agricultura y ganadería vascongadas":

***"El espíritu de asociación del ganadero vascongado, para defenderse contra los riesgos naturales de su propiedad es antiquísimo, y la existencia de las sociedades de seguros para accidentes de ganados, corre parejas con aquel. Desde tiempo inmemorial funcionan las tales sociedades que bajo la denominación común de Cofradías o Hermandades tienen como objeto exclusivo el socorro entre los asociados".***

Siguiendo con lo anterior constan documentos del año 1790 sobre la Hermandad de Seguros de Ganado Vacuno "Aldacone Zarra" de Derio (Vizcaya) así como otros muchos posteriores.

En relación con la densidad ganadera, resaltan los datos de Manuel Basas en el artículo "La ganadería de Vizcaya según el censo de 1865" dice:

***"el número de cabezas por cada cien kilómetros cuadrados, nos encontramos con que las tres provincias vascongadas son las de mayor densidad en cuanto a ganado mayor vacuno".***

También proliferan los concursos y exposiciones agrícolas y ganaderos que se celebran en cantidad de municipios de toda la geografía vasca, la mayoría de los cuales se siguen celebrando en nuestros días:

***"la primera exposición ganadera de Guipúzcoa se verificó en Lazcano en 1850, continuando alternativamente en esta villa, Azpeitia, Vergara y Hernani" Revista Euskalerraren alde: "La ganadería vacuna en Guipúzcoa" Luis Saiz, 1921***

En los concursos de ganadería de principios de siglo los premios se adjudicaban a las razas Pirenaica y Pardo Alpina (Schwiz), por ser prácticamente las únicas existentes. "Concurso de ganadería de las Arenas organizado por el Ilustre Ayuntamiento de Guecho" (1912), "Revista Agrícola - Ganadera" (1908). Así en la provincia de Gipuzkoa, en el año 1917:

***"la cabaña de esta provincia estaba compuesta por reses de raza pirenaica (36%) y Suiza (63%), que en realidad debiera ser la llamada Suizo - Guipuzcoana, y otras mixtas y de raza holandesa (1%) "Ganadería vacuna del País Vasco (1850-195):principales caracteres y factores de su evolución" Ramón Lanza García***

---

Más adelante, Adolf Staffe, en su MONOGRAFIA DEL GANADO VACUNO VASCO (1925-1930??) considera que:

***"El País Vasco, como creado para la ganadería, podría colocarse en primera línea entre todas las provincias ganaderas de España y así relacionando en número de cabezas de vacuno con el de habitantes, en la península Ibérica, el país Vasco se coloca, al lado de Galicia, en el segundo lugar de todas las provincias ganaderas del reino.....estas cifras (1921).....nos sin duda la idea de que entre todos los animales domésticos de los vascos, es la vaca el de primera importancia económica"***

#### **F.4 TRADICIONALIDAD EN EL CONSUMO DE CARNE DE VACUNO.**

*También es abundante la documentación histórica que prueba la gran tradición que ha existido desde siempre en el consumo de carne de vacuno en el País Vasco.*

Sabemos con certeza que durante el Neolítico en el País Vasco, la vaca le proporcionó al hombre la mayor parte de la carne para su alimentación (*"Los vascos: de la caída de Roma al Cristianismo, siglos V-X" - capítulo 11.2, la revolución del Neolítico- Anes Sarrionaindia.*) Así mismo y según el mismo autor, durante la época de influencia romana el pastor se alimenta, sobre todo, con el ganado vacuno.

***"En la Baja Edad Media, la carne de vacuno ya formaba parte de la dieta alimentaria de los vascos desde la Baja Edad Media, sobre todo en las áreas montañosas, es decir, en la vertiente cantábrica que estaba mejor abastecida de carne que de granos. La carne consumida con más frecuencia en esta época, aparte del cerdo, era la de vaca, ya que eran numerosas las familias que incluso en el medio urbano, fomentaban su crianza para el autoconsumo".*** (J. M. Barandiarán y A. Manterola *"La alimentación doméstica en Vasconia"*).

***En el siglo XVII comienza la actividad de abastecimiento de carne de ganado vacuno a los núcleos urbanos.*** Isidoro Escagües de Javierre, *"La economía ganadera de Vizcaya"*, revista la Vida Vasca.

José M<sup>a</sup> Busca Isusi, insigne crítico e historiador gastronómico en su publicación *"Alimentos y guisos en la cocina vasca"* hace diversas referencias al consumo de carne de vacuno durante los siglos XVI, XVII y XVIII, extraídas de las impresiones de diversos viajeros y visitantes al País Vasco.

Existen múltiples referencias históricas que dan fe de la fama de la carne producida en el País, así por ejemplo en Bizkaia las "chuletas de Berriz con Juliantxo como

---

abanderado y las de Catarro en su famosa Fonda de Gernika y antes aún en los primeros años de este siglo las famosas "Chuletas de Villagodio (6ª Marques de Villagodio). *Delmas* recuerda al respecto que ya antes de que Abando (Bilbao) acogiera la primera gran feria ganadera los días 6 y 7 de septiembre de 1863, **"los baserritarras se preocupaban de mejorar su cabaña y eran expertos en el cebado"** J. L. Iturrieta. *Revista Gastronómica*.

Respecto a Alava, a finales del siglo XVIII el cronista alavés *Joaquín de Landazuri*, resalta entre las notoriedades de la provincia: **"la particular estimación de la cría de Cebones"**.

En Gipuzkoa, entre otras referencias podemos señalar un manuscrito inédito del año 1815 sobre la alimentación diaria de unas monjas que incluían **"media libra de vaca con su tocino en el menú diario"**.

En este apartado también cabe destacar los datos de consumo de carne en el País vasco en 1920, recogidos en la *"Monografía del ganado vacuno vasco"* de *Adolf Staffe*, en el que se indica que:

**"en todas las comarcas vascas se come mucha carne de vaca y que en el país vasco el consumo relativo es mayor que en el resto de la península, pues mientras en esta es de 24.9 kg. por cabeza al año, en el país vasco es de 33.5.kg"**.

Según Jose Mª Busca Isusi en *"Alimentos y guisos en la cocina vasca"* (1958)

**"Una práctica tan antigua como es la del asado, tiene en un pueblo tan viejo como el nuestro, una representación brillante. Antiguamente, se asaban sobre las brasas reses enteras y aún en nuestros días en algunos municipios se sigue practicando. Así el CHULETON de carne de vacuno a la brasa (trozo de la cinta de chuletas cortada transversalmente con un peso mínimo de 350 gramos) es uno de los platos más típicos y antiguos de la gastronomía vasca y su reputación va más allá que la Comunidad Autónoma del País Vasco"**.

Hay que destacar un factor específico de este producto como es el estado de engrasamiento, elemento muy valorado por el consumidor vasco, y que le aporta un carácter diferencial al producto, de modo que aquellas canales que no cumplen el requisito mínimo marcado en este apartado, son descalificadas.

---

El grado y la calidad del engrasamiento de la carne, junto con las características de cada tipo de carne descritas en el punto B, afecta a aspectos sensoriales tan importantes como el olor, el aroma, la jugosidad, y la ternera de la carne.

La carne del País Vasco o Euskal Okela. debe su renombre y reputación, en gran medida, a la amplia tradición culinaria del País Vasco, que ha ido pasando de generación en generación, y que tiene en la carne de vacuno en general y en las chuletas a la brasa (a la parrilla) en particular, a uno de sus principales referentes gastronómicos. Así, a modo de ejemplo, destacar que en el transcurso del XVI Congreso Nacional de Cocina de Autor. celebrado en Vitoria en abril de 2010, en el cual participan los mejores cocineros del mundo, se ha realizado un evento monográfico de homenaje a la chuleta, otro ejemplo de la importancia popular que tiene la carne de vacuno en el País Vasco son los más de 70 asados de Euskal Okela "al burduntzi" (forma más antigua y tradicional de asar terneras completas), que se celebran anualmente, con ocasión de las fiestas populares de los municipios del País Vasco, donde se degusta y da a conocer las excelencias de este producto.

## **F.5 FOLKLORE**

En otro orden de cosas y como prueba de la antigüedad de la actividad de la explotación del ganado vacuno en el País Vasco hay que señalar que las pruebas de arrastre de piedra, "*Idi probak*"; protagonizadas tanto por el hombre, como por el buey, así como los "*segalaris*" (competición de siega de hierba) son algunas de las exhibiciones rurales más antiguas y populares del País Vasco. Estos deportes son junto con la "*pelota*" o las "*traineras*" una manifestación deportiva cuya proyección social se limita casi exclusivamente al país vasco.

En este apartado, también hay que mencionar la existencia y el uso, incluso en nuestros días, de instrumentos musicales antiquísimos tales como la "*Alboka*", instrumento de viento realizado con el cuerno de una vaca.

---

<b>hazi</b>	<b>PLIEGO DE CONDICIONES DE EUSKAL OKELA / CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO</b>	PC-EO
		Revisión 2
		Página 24 de 24

## **G REFERENCIAS RELATIVAS A LA/las Estructuras DE CONTROL**

La entidad de certificación es la Fundación Kalitatea Fundazioa, organismo de control independiente, acreditado por ENAC desde 2001.

## **H REQUISITOS LEGISLATIVOS**

Reglamento 510/2006

Reglamento 1989/2006

R.D. 1643/1999, 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 y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

## **I ELEMENTOS ESPECIFICOS DEL ETIQUETADO VINCULADOS A LA MENCIÓN "IGP"**

En la etiqueta se figurará la mención

***"Indicación geográfica protegida:***

***Euskal Okela-Carne de Vacuno del País Vasco".***

---