



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura, Ramaderia,  
Pesca, Alimentació i Medi Natural  
**Direcció General d'Alimentació,  
Qualitat i Indústries Agroalimentàries**

## **PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**

**«TERNERA DE LOS PIRINEOS CATALANES» / «VEDELLA DELS PIRINEUS CATALANS» /  
«VEDELL DES PYRÉNÉES CATALANES»**

**Versión abril 2015**

(documento enviado a la Comisión europea)



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura, Ramaderia,  
Pesca, Alimentació i Medi Natural  
**Direcció General d'Alimentació,  
Qualitat i Indústries Agroalimentàries**

**PLIEGO DE CONDICIONES DE LA  
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA  
«TERNERA DE LOS PIRINEOS CATALANES» / «VEDELLA DELS PIRINEUS  
CATALANS» / «VEDELL DES PYRÉNÉES CATALANES»**

REGLAMENTO (UE) Nº 1151/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO SOBRE LOS  
REGÍMENES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y ALIMENTICIOS

DOP ( ) IGP (X)

Nº UE: MULTI/PGI/0005/01042

## **1. SOLICITANTES**

Nombre: Consejo Regulador de la IGP Vedella dels Pirineus Catalans.  
Dirección: partida de Sant Esteve, 6, E-25700 La Seu d'Urgell.  
Tel.: 973351492.  
Fax: 973354230.  
Dirección de c. electrónico: [igp@vedellapirineus.cat](mailto:igp@vedellapirineus.cat)

Nombre: Association Rosée et Vedell des Pyrénées Catalanes.  
Dirección: Bureau montagne Elevage  
Maison des entreprises  
Espace Alfred Sauvy – 66500 Prades  
Tel.: 04 68 96 61 82 o 06 24 41 01 18  
Fax: 04 68 96 29 60  
Dirección de c. electrónico: [roseedespyrenees@orange.fr](mailto:roseedespyrenees@orange.fr)  
[www.roseedespyrenes.com](http://www.roseedespyrenes.com)

## **2. NOMBRE DEL PRODUCTO**

«Vedella dels Pirineus Catalans» / «Vedell des Pyrénées Catalanes» / «Ternera de los Pirineos Catalanes»

Debido a las particularidades lingüísticas de la zona geográfica, este producto se designa indistintamente en cualquiera de las tres lenguas utilizadas en el área geográfica delimitada de la Indicación Geográfica Protegida (español, catalán o francés).



### 3. TIPO DE PRODUCTO

Clase 1.1: carne fresca (y despojos).

### 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se trata de una carne de ganado vacuno producida basándose en una alimentación y un manejo adecuados y tradicionales de la zona de montaña de los Pirineos catalanes.

Los animales utilizados para la producción de esta carne deben ser de las razas rústicas Bruna de los Pirineos, Aubrac o Gasconne, o bien del cruce de madres de estas mismas razas con machos de las razas Charolaise, Limousine o Blonde d'Aquitaine, adaptados a la zona geográfica de la Indicación Geográfica Protegida y alimentados según el método tradicional de la zona.

Esta Indicación Geográfica Protegida protege las canales con una conformación E, U y R del modelo EUROP (excelente, muy buena y buena respectivamente), con perfiles que van de superconvexos a rectilíneos y de un desarrollo muscular de excepcional a bueno. La cobertura de grasa es de las clases 2-3-4 del modelo EUROP.

El peso mínimo de las canales es de 160 kg.

El color de la carne puede variar de rosado a rojo brillante. La grasa es de color blanco a crema y se observa la presencia de grasa infiltrada intramuscular.

### 5. ZONA GEOGRÁFICA

La delimitación ha sido definida sobre la base de diversos criterios:

- Las características climáticas específicas de la zona.
- La zona de implantación de las razas bovinas rústicas Aubrac, Gasconne y Bruna de los Pirineos.
- El sistema de producción ganadera.
- La historia y la notoriedad del producto.
- La legislación relativa a las zonas de montaña y zonas desfavorecidas de ambos Estados Miembros.

La zona geográfica delimitada por esta Indicación Geográfica Protegida, los Pirineos catalanes, es una zona que a pesar de pertenecer administrativamente a dos estados es cultural y geográficamente homogénea y comprende:

En los Pirineos Catalanes en España:

Todos los municipios de las comarcas siguientes: Alta Ribagorça (La Vall de Boí, El Pont de Suert y Vilaller), Alt Urgell (Alàs i Cerc, Arsèguel, Bassella, Cabó, Cava, Coll de Nargó, El Pont de Bar, Estamariu, Fígols i Alinyà, Josa i Tuixén, La Seu d'Urgell, La Vansa i Fórnols, Les Valls d'Aguilar, Les Valls de Valira, Montferrer i Castellbò, Oliana, Organyà, Peramola y Ribera d'Urgellet), Berguedà (Avià, Bagà, Berga, Borredà, Capolat, Casserres, Castell de l'Areny, Castellar de n'Hug, Castellar del Riu, Cercs, L'Espunyola, Fígols, Gironella, Gisclareny, Gósol, Guardiola de Berguedà, Montclar, Montmajor, La Nou de Berguedà,



Olvan, La Pobla de Lillet, Puig-reig, La Quar, Sagàs, Saldes, Sant Jaume de Frontanyà, Sant Julià de Cerdanyola, Santa Maria de Merlès, Vallcebre, Vilada y Viver i Serrateix), Cerdanya (Alp, Bellver de Cerdanya, Bolvir, Das, Fontanals de Cerdanya, Ger, Guils de Cerdanya, Isòvol, Lles de Cerdanya, Llivia, Meranges, Montellà i Martinet, Prats i Sansor, Prullans, Puigcerdà, Riu de Cerdanya y Urús), Garrotxa (Argelaguer, Besalú, Beuda, Castellfollit de la Roca, Olot, Les Planes d'Hostoles, Les Preses, Maià de Montcal, Mieres, Montagut i Oix, Riudaura, Sales de Llierca, Sant Aniol de Finestres, Sant Feliu de Pallerols, Sant Ferriol, Sant Jaume de Llierca, Sant Joan les Fonts, Santa Pau, Tortellà, La Vall de Bianya y La Vall d'en Bas), Pallars Jussà (Abella de la Conca, Castell de Mur, Conca de Dalt, Gavet de la Conca, Isona i Conca Dellà, Llimiana, La Pobla de Segur, Salàs de Pallars, Sant Esteve de la Sarga, Sarroca de Bellera y Senterada, Talarn, La Torre de Cabdella, Tremp), Pallars Sobirà (Alins, Alt Àneu, Baix Pallars, Espot, Esterri d'Àneu, Esterri de Cardós, Farrera, La Guingueta d'Àneu, Lladorre, Llavorsí, Rialp, Soriguera, Sort, Tírvia y Vall de Cardós), Solsonès (Castellar de la Ribera, Clariana de Cardener, La Coma i la Pedra, Guixers, Lladurs, Llobera, La Molsosa, Navès, Odèn, Olius, Pinell de Solsonès, Pinós, Riner, Sant Llorenç de Morunys y Solsona), Ripollès (Campdevàrol, Campelles, Camprodon, Gombrèn, Llanars, Les Llosses, Molló, Ogassa, Pardines, Planoles, Queralbs, Ribes de Freser, Ripoll, Sant Joan de les Abadesses, Sant Pau de Segúries, Setcases, Toses, Vallfogona de Ripollès y Vilallonga de Ter) y Val d'Aran (Arres, Bausen, Bossòst, Es Bòrdes, Canejan, Les, Naut Aran, Vielha e Mijaran y Vilamòs).

Algunos municipios de las comarcas siguientes: L'Alt Empordà (Albanyà, Maçanet de Cabrenys, y La Vajol), Bages (Aguilar de Segarra, Castellfollit del Boix, L'Estany, Moià, Mura, Sant Feliu Sasserra, Sant Mateu de Bages y Talamanca), Noguera (Àger, Alòs de Balaguer, Les Avellanes i Santa Linya, La Baronia de Rialb, Camarasa, Os de Balaguer y Vilanova de Meià), Osona (Alpens, Balenyà, El Brull, Centelles, Collsuspina, Espinelves, Folgueroles, Lluçà, Montesquiu, Muntanyola, Olost, Orís, Oristà, Perafita, Prats de Lluçanès, Rupit i Pruit, Sant Agustí de Lluçanès, Sant Bartomeu del Grau, Sant Boi de Lluçanès, Sant Julià de Vilatorrada, Sant Martí de d'Albars, Sant Martí de Centelles, Sant Pere de Torelló, Sant Quirze de Besora, Sant Sadurn d'Osormort, Sant Vicenç de Torelló, Santa Eulàlia de Riuprimer, Santa Maria de Besora, Santa Maria de Corcó, Seva, Sobremunt, Sora, Tavèrnoles, Tavertet, Tona, Vidrà, Viladrau y Vilanova de Sau) y Pla de l'Estany (Sant Miquel de Campmajor).

En los Pirineos Catalanes en Francia:

Los municipios del Departamento de los Pirineos Orientales que forman parte de las pequeñas regiones de Les Aspres, El Capcir, La Cerdanya, El Conflent y El Vallespir y también de L'Albera y El Fenolhet. Son: Els Banyes d'Arles, Angostrina i Vilanova de les Escaldes, Ansinhan, Arboçols, Argelers, Arles, Aiguatèbia i Talau, Vallestàvia, Bèlestar, Bolquera, Bula d'Amunt, Bulatnera, la Guingueta d'Ix, Queixàs, Calmella, Cameles, Campome, Camporsin, Canavelles, Caramanh, Casafabre, Castell de Vernet, Castellnou dels Aspres, Catllà, Caudièrs de Conflent, Caudièrs de Fenolhet, Ceret, Clarà, Codalet, Conat, Corbera, Corbera de les Cabanes, Cornellà de Conflent, Cortsaví, Costoja, Dorres, Èguet, Enveig, Er, Escaró, Espirà de Conflent, Estavar, Estoer, Eus, Eina, Felhuns, Fenolhet, Fillols, Finestret, Fontpedrosa, Font-rabiosa, Font-romeu, Odelló i Vià, Formiguera, Fòssa, Forques, Fullà, Glorianes, Illa, Jóc, Jújols, La Bastida, La Cabanassa, La Llaguna, L'Albera, La Menera, La Roca d'Albera, La Tor de Querol, El Pertús, El Tec, Lo Vivier, Els Angles, Les Cluses, Llauró, Llo, Els Masos, Mantet, Marqueixanes, Matamala, Morellàs i les Illes, Molig, Montalban del Castèl, Montoriol, Montboló, Montesquiu d'Albera, Montferrer, Montlluís, Mosset, Naüja, Noedes, Nyer, Oleta, Oms, Orellà, Oveja, Palau de Cerdanya,



Paçà, Perpinyà, Pesilhan de Conflent, Planès, Porta, Portè, Prada, Prats de Molló i la Presta, Prats de Sornian, Prunhanas, Prunet i Bellpuig, Puigbalador, Pi de Conflent, Rebolhet, Ralleu, Real, Reiners, Rià i Cirac, Rigardà, Rodès, Saorra, Sallagosa, Santa Coloma de Tuïr, Santa Llocaia, Sant Joan de Pladecorts, Sant Llorenç de Cerdans, Sant Marçal, Sant Martí, Sant Miquel de Llotès, Sant Pere dels Forcats, Sansa, Sautó, Serdinyà, Serrallonga, Sureda, Soanyes, Sornian, Tellet, Tarerac, Targasona, Teulís, Taurinyà, Toès i Entrevalls, Tuïr, Torderes, Trevilhac, Trilhan, Ur, Orbanyà, Valcebollera, Valmanya, Vernet, Vilafranca de Conflent, Vilallonga dels Monts, Vinçà, Viran y Vivers.

Municipios de L'Aude limítrofes con los Pirineos Orientales y situados en la zona de montaña que pertenecen a los cantones de Couiza, Quillan, Axat, Belcaire, Lagrasse, Limoux, Mouthoumet, Saint Hilaire et Tuchan. Son: Alet-les-Bains, Arques, Artigues, Aunat, Auriac, Axat, Belcaire, Belcastel-et-Buc, Belfort-sur-Rebenty, Belvianes-et-Cavirac, Belvis, Bessède-de-Sault, Bouisse, Bourière, Bourigeole, Brenac, Bugarach, Cailla, Campagna-de-Sault, Campagne-sur-Aude, Camps-sur-l'Agly, Camurac, Cassaignes, Castelreng, Caunette-sur-Lauquet, Clermont-sur-Lauquet, Comus, Coudons, Couiza, Counozouls, Coustaussa, Cubières-sur Cinoble, Cucugnan, Davejean, Dernacueillette, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Escouloubre, Espérasa, Espezel, Fa, Félines-Termenès, Festes-et-Saint-André, Fontanès-de-Sault, Fourtou, Galinagues, Gincla, Ginoles, Granès, Greffeil, Joucou, La Bezole, La Fajolle, Laderne-sur-Lauquet, Lairière, Lanet, Laroque-de-Fa, Le Bousquet, Le Clat, Luc-sur-Aude, Maisons, Marsa, Massac, Mayronnes, Mazuby, Mérial, Missègre, Montfort-sur-Boulzane, Montgaillard, Montjoi, Mouthoumet, Nébias, Niort-de-Sault, Padern, Palairac, Peyrolles, Puilaurens, Quillan, Quirbajou, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Rodome, Roquefeuil, Roquefort-de-Sault, Rouffiac-des-Corbières, Rouvenac, Saint-Couat-du-Razès, Sainte-Colombe-sur-Guette, Saint-Ferriol, Saint-Julia-de-Bec, Saint-Just-et-le-Bézu, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Martin-Lys, Salvezines, Salza, Serres, Sougraigne, Soulatgé, Termes, Terroles, Valmigère, Vérasa, Vigneveille, Villardebelle, Villefloure, y Villerouge-Termenès.

## **6. ELEMENTOS QUE PERMITEN GARANTIZAR QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA**

### Características del producto:

La carne de la Indicación Geográfica Protegida «Vedella dels Pirineus Catalans» / «Vedell des Pyrénées Catalanes» / «Ternera de los Pirineos Catalanes» responde a unas características bien determinadas, mencionadas en el apartado 4, relativo a la descripción del producto, que hacen referencia a su medio natural y a su proceso de producción y de elaboración.

### Controles y certificación:

La Indicación Geográfica Protegida sólo autoriza la producción en la zona geográfica citada, cumpliendo siempre todos los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

Para mantener un mejor control de las personas o entidades autorizadas para producir o comercializar este producto, la entidad responsable de la gestión de la Indicación Geográfica Protegida mantendrá abiertos y actualizados sus registros, donde se podrán inscribir todas las personas y entidades que estén interesadas y cumplan los requisitos establecidos para producir o comercializar dicha Indicación Geográfica Protegida.

El control será realizado por un organismo de certificación (norma EN ISO/IEC 17065 o norma equivalente).



Estos controles incluirán la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida en las explotaciones, mataderos, salas de despiece y, si corresponde, los etiquetadores.

Además de los controles externos, cada operador llevará a cabo unos programas de autocontrol de la producción para asegurar el cumplimiento del pliego de condiciones.

También se establece un sistema de trazabilidad durante todo el proceso de producción para facilitar el control. Este sistema incluye los siguientes aspectos:

1. En las explotaciones, los terneros después de su nacimiento, serán registrados de acuerdo con el plazo establecido por la legislación vigente. Además, en el momento de la selección para su integración en Indicación Geográfica Protegida se abrirá una ficha individual para cada animal donde figurarán los datos del animal y de la explotación, incluyendo el número de identificación oficial y la fecha del destete. El original de esta ficha acompañará el animal y la canal hasta el punto de venta, y una copia será archivada por el organismo responsable de la gestión de la Indicación Geográfica Protegida.
2. En el matadero y en las salas de despiece se colocarán unas marcas de identificación numeradas con el nombre de la Indicación Geográfica Protegida en las canales y en las piezas, para identificar de forma clara el producto.
3. Los organismos responsables de la gestión de la Indicación Geográfica Protegida deberán asegurar que todas las explotaciones, personas o entidades estén convenientemente inscritas en los registros de la Indicación Geográfica Protegida y, por tanto, cumplan el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida.
4. Las entidades comercializadoras, basándose en sus informes de autocontrol, expedirán un documento donde se harán constar los datos relativos al animal y los números de precintos de la canal o de la pieza. Este documento llegará hasta el punto de venta.
5. Para facilitar estos controles, la entidad responsable de la gestión de la Indicación Geográfica Protegida mantendrá actualizados continuamente los registros y los pondrá a disposición del organismo de certificación.

Para controlar la trazabilidad del producto desde la explotación de origen hasta su llegada al consumidor, los operadores deberán llevar los registros legales establecidos, y la entidad gestora de la Indicación Geográfica Protegida los siguientes:

- Registros de inscripción: explotaciones, mataderos, sala de despiece y, si corresponde, etiquetadores.
- Registros de animales inscritos.
- Registros de precintos.
- Registro de validación del etiquetado.

## **7. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO**

El sistema de producción, propio del territorio de los Pirineos catalanes, es una herencia de métodos tradicionales: la lactancia materna y el pasto de los animales durante un mínimo de 4 meses.

Los terneros, procedentes de las razas rústicas Bruna de los Pirineos, Aubrac o Gasconne, o bien del cruce de madres de estas mismas razas con machos de las razas Charolaise, Limousine o Blonde d'Aquitaine, nacen dentro de la zona geográfica de esta Indicación Geográfica Protegida, al aire libre en los mismos prados donde pastan sus madres, las cuales se crían en régimen extensivo.

Los terneros se crían junto a sus madres, como mínimo durante los primeros cuatro meses, y se alimentan a base de leche materna y de los pastos frescos. Esto les da un aporte de calcio muy importante para poder desarrollar el esqueleto óseo que después permite el desarrollo de una canal bien conformada.

En primavera, el rebaño pace en los prados de la explotación hasta el momento de la trashumancia de primavera, durante la cual los terneros acompañan a su madre hacia los pastos de montaña estivales de varios miles de hectáreas. Ocasionalmente, cuando las explotaciones disponen de suficientes pastos en sus inmediaciones, no es necesario desplazarlos hacia otros pastos de verano a mayor altitud.

Tras el destete a partir de los 4 meses, los animales se separan por sexo y son conducidos a las instalaciones de cebo de cada explotación. Estas deben cumplir unos requisitos mínimos, tales como ser cubiertas o semi-cubiertas, estar bien ventiladas, disponer de una superficie de 3 m<sup>2</sup> por animal como mínimo y de una zona de descanso separada de la de la zona de alimentación, seca y con cama de paja.

Los lotes de cebo están formados por un máximo de 20 animales.

Los locales son desinfectados, desinsectados y desratizados entre lotes consecutivos, y se guarda el correspondiente vacío sanitario. Los animales con procesos infecciosos o traumáticos, o sospechosos de padecerlos, son aislados del resto en una zona habilitada al efecto.

Durante la etapa correspondiente al crecimiento y al engorde, la alimentación de los animales está constituida por forraje desecado y una mezcla equilibrada de cereales y leguminosas triturados. En esta etapa se aprovecha el buen desarrollo óseo obtenido gracias a la lactancia para poder llevar las canales a un desarrollo y conformación óptimos. Su sacrificio se realiza al final de la fase de engorde entre los 8 y 12 meses de edad. El peso mínimo de canal es de 160 kg.

Las condiciones de transporte (máximo 3 horas, excluidas las posibles paradas) y espera para el sacrificio son las adecuadas para ocasionar el mínimo estrés y trastornos a los animales y garantizar la calidad del producto final.

En los mataderos, registrados en la Indicación Geográfica Protegida, se garantiza en todo momento el cumplimiento el sistema de trazabilidad establecido para asegurar la calidad de los animales amparados por la Indicación Geográfica Protegida. Asimismo, se garantiza la separación de los animales por sexo y por explotación.

Se mide el pH en todas las canales, como máximo 24 horas después del sacrificio, y éste debe ser inferior a 6 para que la canal pueda ser vendida bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida.

Para asegurar una buena maduración de la carne las canales deben reposar en cámara frigorífica un mínimo de seis días, antes de iniciar su venta al público.

Todas las canales, que no cumplan las características especificadas, no se podrán comercializar bajo la etiqueta de la Indicación Geográfica Protegida.

Tras el sacrificio, la maduración y el despiece, la carne puede comercializarse como canal entera, media canal, cuartos de canal (trasero/delantero) o en cortes de carne de vacuno (incluyendo carne picada).

El proceso de elaboración y comercialización es tan importante como el de producción, puesto que de nada sirve que se produzca un animal de una gran calidad si ésta no se mantiene durante toda la cadena transformadora y comercial.

## **8. VÍNCULO CON EL MEDIO**

### **8.1 Especificaciones del medio**

#### **8.1.1 Medio natural:**

El pliego de condiciones de esta Indicación Geográfica Protegida sólo ampara a los animales pertenecientes a las razas citadas en el apartado 4.

El pliego de condiciones también prevé el ámbito geográfico de la Indicación Geográfica Protegida que se extiende por el Pirineo, Pre-Pirineo y otras zonas montañosas del territorio catalán. Los municipios que lo forman se citan en el apartado 5.

Orografía: es la típica del Pirineo, donde se alternan valles más o menos cerrados y montes de altitudes diversas. En el Pre-Pirineo, más al sur, las altitudes son menores y los valles son mucho más amplios, y permiten zonas de pastoreo menos escarpadas, con escasa presencia de nieve, y por tanto, más cómodas para el ganado.

Clima: la zona de los Pirineos catalanes comprende un gran número de valles y cadenas montañosas, por lo que presenta una gran variedad de microclimas, pero siempre dentro de la clasificación de climas submediterráneos húmedos. Se trata de climas fríos, de montaña, con inviernos muy fríos y veranos cálidos y secos. Todo ello le confiere a la zona una diversidad de entornos y una riqueza en la flora excepcional y propia de esta área geográfica.

Hidrografía: la zona de producción es rica en recursos hidrológicos, ya que en el Pirineo nacen los ríos y riachuelos más importantes de la zona geográfica de la Indicación Geográfica Protegida, como son el Ter, el Freser, el Segre, el Valira, el Noguera Pallaresa, el Noguera Ribagorçana, el Ésera, el Cinca, el Aude, el Têt, el Tech, etc. Existen también numerosos cursos superficiales de agua, dado que la nieve que cae en invierno es una excelente reserva de agua y por ello existen numerosas fuentes.





#### Flora y prados naturales:

La abundancia de agua y la buena exposición al sol favorece el correcto desarrollo de las especies pratenses autóctonas, y forma excelentes zonas de pastoreo para el ganado, con características diferentes según los niveles de altitud en que se encuentran. Las especies más comunes son: *Festuca pratensis*, *Festuca alpina*, *Poa pratensis*, *Dactylis glomerata*, *Sisleria coerulea*, *Bromus erectus* y *Arrhenatherum elatius*.

Además los ganaderos destinan parte de sus tierras de cultivo a sembrar mezclas de especies pratenses para alimentar al ganado en las épocas en que los pastos de montaña son impracticables, ya sea por la presencia de nieve o bien por haber sido ya consumidos. Los cultivos forrajeros más frecuentes son: trébol, *ray-grass*, alfalfa, esparceta y festuca.

#### 8.1.2 Factores humanos:

Los ganaderos y propietarios de pequeñas explotaciones de tipo familiar están agrupados en asociaciones y mantienen una gran fidelidad a los valores tradicionales y naturales descritos en el presente pliego de condiciones.

Asimismo, estos productores son asesorados en todo momento tanto por los técnicos de la entidad responsable de la gestión de la Indicación Geográfica Protegida como por las diferentes asociaciones, industrias, cooperativas y administraciones implicadas. Y este hecho potencia, mejora y actualiza sus conocimientos profesionales y contribuye a mejorar la rentabilidad y competitividad de su actividad, y la hace más competitiva.

## **8.2 Especificación del producto**

### 8.2.1 Antecedentes:

#### Historia y reputación:

En Cataluña, existe un importante sector ganadero en las zonas de montaña, especialmente en los Pirineos, donde sus habitantes hicieron de la agricultura y de la ganadería (desde el nacimiento al sacrificio) su medio de vida a lo largo de los siglos.

En la Edad Media, el sistema agrícola estaba basado en el cultivo de cereales y en la cría de ovinos (producción de lana, particularmente en La Cerdanya, y fabricación de quesos). El sistema bovino aparece en el siglo XIII, pero continuó siendo minoritario con respecto al sistema ovino.

No fue hasta mediados del siglo XIX cuando el ganado bovino se desarrolló en detrimento del ganado ovino en declive. Los canales de irrigación se construyeron hasta el pie de las montañas y permitieron aumentar las zonas de forraje, que tienen rendimiento bajo. Y por lo tanto se pudo incrementar la cantidad de ganado.

Históricamente, los animales destinados al trabajo y a la producción de carne parían en primavera y subían a los pastos de verano con sus terneros. Esta producción estacional estaba ligada a la práctica de la trashumancia, indispensable para los ganaderos. La trashumancia, desplazamiento estacional de un rebaño con el objetivo de alcanzar zonas en las que se podrá alimentar, permitía utilizar la reserva de forraje de los pastos de montaña y preservar los recursos en baja altura.



En verano los animales se enviaban a los pastos de verano colectivos, en las montañas, vigilados por pastores, con el fin de disponer de mano de obra para las otras actividades estacionales en las explotaciones.

Encontramos escritos antiguos (1730, 1845, etc.) relacionados con la comercialización de *“terneros de montaña que abastecían Perpiñán y la provincia. Se expedían en otoño, después del veraneo y antes de que las nieves de invierno obligasen a encerrar a los animales en los establos”*.

Las razas utilizadas eran razas rústicas que tenían las cualidades adecuadas para las explotaciones de montaña. Podían resistir condiciones climáticas extremas y subsistir con un aporte alimentario mínimo. Poseen cualidades de adaptación al territorio y a la trashumancia, una conducta de cría fácil, una tasa de fecundación elevada y facilidad para parir. Así se desarrollaron en los Pirineos catalanes las razas Bruna de los Pirineos, Aubrac y Gasconne, que son madres ideales para una cría de tipo extensivo.

Desde comienzos del siglo XX, la historia de los Pirineos catalanes ha estado inevitablemente marcada por la despoblación progresiva, el abandono de las tierras y de la ganadería en oleadas sucesivas o por cambios de actividad económica. Entre 1933 y 1947, la cabaña ovina disminuyó a la mitad (a causa de la guerra, del éxodo rural, y de que es un tipo de ganado que necesita mano de obra), y ello conllevó que los bovinos se convirtiesen en mayoritarios en toneladas de carne producida a partir de la segunda guerra mundial. Los trayectos de entretiempo se vuelven exclusivos del ganado bovino. La especialización de los rebaños se prosigue con una vida en el exterior lo más larga posible en invierno.

Tradicionalmente, las pequeñas explotaciones de los Pirineos catalanes sólo disponían de un número reducido de animales (2 a 5) destinados al consumo familiar, que tras el destete alimentaban únicamente a base de cereales, leguminosas o forrajes desecados.

Durante los últimos cincuenta años, algunos ganaderos de la zona se han visto obligados a convertirse en productores de animales que, después del destete, abandonan su explotación de origen para ir a explotaciones intensivas de engorde.

La producción de «Vedella dels Pirineus Catalans» / «Vedell des Pyrénées Catalanes» / «Ternera de los Pirineos Catalanes» está íntimamente ligada al territorio y a una tradición que mantiene una continuidad a pesar de las variaciones económicas y sociales, ya que jamás se ha interrumpido este tipo de ganadería.

#### Las razas rústicas:

La raza Bruna de los Pirineos es el resultado de un cruce lejano entre la antigua vaca autóctona de los Pirineos catalanes (que podría constituir un ecotipo de la raza pirenaica, como lo muestran textos y grabados antiguos) con la raza parda alpina.

A comienzos del siglo XX se importaron animales de la raza parda alpina a Era Val d'Aran. Estos fueron cruzados con las vacas autóctonas. Estos cruces han dado lugar a una raza de muy buena calidad y de gran productividad, muy apreciada por los ganaderos. Esta práctica se extendió rápidamente a las comarcas vecinas. La baja productividad lechera de la antigua raza parda alpina y la dificultad de comercialización de la leche en algunas zonas de montaña hicieron que varios propietarios se decantasen por la producción de carne. De esta



forma la raza evolucionó hacia una raza para carne, y se diferenció cada vez más de la raza parda alpina que poco a poco se mantuvo para producción de leche. En 1997, la raza Bruna de los Pirineos fue inscrita en el Catálogo oficial de las razas de ganado de España (Real decreto 1682/1997, de 7 de noviembre).

Las comarcas que presentan la cabaña más importante de bovinos de la raza Bruna de los Pirineos son las mismas de las cuáles es originaria tradicionalmente (Pallars Sobirà, Pallars Jussà, Alta Ribagorça) así como La Cerdanya, El Ripollès, El Berguedà y Osona. Se puede constatar que se trata de comarcas pirenaicas y pre-pirenaicas incluidas en la zona geográfica de la Indicación Geográfica Protegida.

En cuanto a las madres de las razas Aubrac y Gasconne de mucosas, pezuñas y cuernos negros, tienen cualidades de adaptación al territorio y a la trashumancia, heredadas de su pasado en condiciones difíciles en las montañas, y particularmente gracias a la solidez de sus aplomos. Seleccionadas desde hace tiempo en condiciones de producción extensiva que han forjado su rusticidad: pastos de verano en las montañas, rigor del clima, conducción en grandes rebaños, alimentación exclusivamente a base de hierba pastada o cosechada, largo período invernal. Estas razas están bien adaptadas a los imperativos actuales de valorización de los espacios con hierba, utilizando sistemas de producción económicamente viables puesto que son autónomas. Los animales de estas razas contribuyen a la ordenación del territorio y al mantenimiento del entorno natural de la zona.

Asimismo sus cualidades maternas (protección del ternero frente a predadores) de las vacas de estas razas (Bruna de los Pirineos, Aubrac y Gasconne), su buena producción de leche, su excelente fecundidad, su facilidad para parir, su longevidad y su capacidad para valorizar los forrajes burdos hacen de ellas unas madres ideales para el sistema de ganadería extensiva practicada en las zonas geográficas amparadas por esta indicación.

#### Consumo tradicional en los Pirineos catalanes:

En Cataluña las carnes más apreciadas a lo largo del siglo XX han sido las carnes de ternera, seguidas de las de cerdo o de cordero. La ganadería ha dotado a la cocina catalana de una base alimentaria muy importante; y por ello que la cultura culinaria de productos transformados a base de carne tiene gran presencia en los Pirineos catalanes. Desde los terneros de los Pirineos hasta los embutidos de nueva generación, el consumo de carne no se ha interrumpido jamás, a pesar de haberse combinado sabiamente con otras aportaciones dietéticas.

Gracias a este sistema de cría tradicional con una alimentación de leche materna y de hierba de los pastos, se conseguía una carne muy apreciada. En esta zona, el consumo tradicional de este tipo de carne se ha perpetuado a lo largo de los siglos, con más o menos importancia en función de las modificaciones en el suministro de carne, el abandono de la actividad agrícola o la recuperación de la actividad agropastoral. Actualmente los ganaderos siguen utilizándolo en las explotaciones de la zona.

#### 8.2.2 Situación y reputación actuales:

La excelente calidad de esta carne junto con su reputación suscita una demanda creciente de este producto, que se está imponiendo poco a poco en los mercados a pesar de que su oferta sea reducida. Las canales y carne resultante son muy apreciadas, tanto por los



carniceros como por los consumidores, puesto que su desarrollo muscular es muy bueno, el color de su carne va del rosado al rojo brillante y la grasa es de color crema.

En los Pirineos catalanes, se celebran numerosos acontecimientos festivos, ferias y mercados con marcado carácter ganadero en los que los terneros de la zona tienen un papel destacado. Entre ellos destacan la Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell (que se remonta al siglo XI), la feria d'Olette, la feria de Prats de Mollo, la feria de Vinça, así como los paseos por los pastos de montaña del Parque Natural Regional de los Pirineos Catalanes. La importante afluencia turística de la zona tanto durante los meses de invierno como en verano ha contribuido a la multiplicación de numerosos establecimientos relacionados con la restauración y la venta de productos locales de calidad. Todo ello ha servido de promoción de las excelentes cualidades de esta carne, y ha permitido asentar en las últimas décadas su buena reputación entre consumidores y profesionales de fuera de su zona de producción. Una encuesta, realizada hace ya 15 años, concluyó que la carne de ternera procedente de esta zona gozaba de un gran reconocimiento y reputación puesto que el 60 % de consumidores catalanes la conocían (16% en el caso de todo el estado español) y el 45 % declaró que la mejor carne de vacuno es la procedente de esta zona geográfica.

Todo ello ha dado lugar a su presencia en diversas publicaciones como « Cuina amb denominació d'origen » (Coessetània Edicions, 2014), Regió7 (artículo del 3 de mayo de 2009) o Bondia Andorra (artículo del 7 de abril del 2014) par ejemplo, y referencias en línea: <http://www.lleidatur.com>, <http://www.laseu.cat> o <http://www.gastroteca.cat>.

Esta Indicación Geográfica Protegida que entronca con la tradición y que se nutre del saber hacer de los ganaderos de la zona, no sólo está reconocida socialmente, sino que también ha sido avalada por la Administración. La Generalitat de Catalunya aprobó la Denominación de Calidad “Vedella dels Pirineus Catalans” / “Ternera de los Pirineos Catalanes” en el año 1994 (Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya núm. 1999, de 18/01/1995) y en el 2006 la incluyó en el Inventario de Productos de la Tierra que recopila los productos agroalimentarios típicos y tradicionales de Cataluña.

La “Ternera de los Pirineos Catalanes” ha podido alcanzar una notoriedad importante entre profesionales (carniceros y restauradores) y consumidores. En la prensa de la zona se publican regularmente artículos y reseñas relacionados con esta Indicación Geográfica Protegida. Asimismo la importancia de esta producción se pone de manifiesto en el desarrollo de nuevos circuitos de distribución, con el desarrollo de venta colectiva por correspondencia o con la existencia de lineales específicamente dedicados a estos productos en las carnicerías de la zona.

#### Datos económicos:

Los ganaderos agrupados en el seno de cooperativas o entidades diversas de comercialización han impulsado los métodos tradicionales de producción en régimen extensivo de las pequeñas explotaciones de las zonas de montaña.

Las explotaciones que desean pertenecer a esta Indicación Geográfica Protegida trabajan bajo un régimen extensivo. Son de dimensiones reducidas ya que el 80% de ellas producen menos de 25 terneros al año. Su pequeño volumen nos hace comprender la importancia que tiene para estos ganaderos un reconocimiento como el que les proporciona la Indicación Geográfica Protegida, ya que les permite tener en el mercado un producto diferenciado ligado a la tradición sin tener que pasar por los canales comerciales convencionales, en los



que los grandes productores ejercen una gran presión y así beneficiarse del valor añadido generado.

Asimismo, el sistema de producción definido en el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida contribuye al aprovechamiento de unos recursos naturales propios de la zona de los Pirineos catalanes que de otro modo sería imposible rentabilizar. Así los ganaderos de esta zona mantienen una población ligada al territorio, lo que contribuye al mantenimiento de unos parajes naturales privilegiados, a la conservación del paisaje tradicional, y a la limpieza de los bosques y la consiguiente prevención de incendios forestales.

### **8.3 RELACIÓN ENTRE LA ZONA GEOGRÁFICA Y EL PRODUCTO**

Todos los animales amparados por la Indicación Geográfica Protegida nacen y se crían en la zona geográfica definida por la Indicación Geográfica Protegida.

Debido a la influencia de las condiciones climáticas, sólo las razas rústicas locales están adaptadas a la zona geográfica de la Indicación Geográfica Protegida. Criadas en régimen extensivo, las vacas reciben una alimentación esencialmente basada en el pasto de las praderas y de los forrajes propios de las tierras pirenaicas. Sin embargo, cuando las condiciones climáticas lo exigen, y no hay cantidad suficiente de hierba, se puede complementar con el suministro de forrajes.

Las carnes producidas bajo el amparo de esta Indicación Geográfica Protegida poseen unas características particulares que las diferencian del resto de carnes de vacuno, debido a las razas amparadas, el lugar de cría y la alimentación recibida. Al mercado llega un producto diferencial de gran calidad y garantizado por rigurosos controles.

El impacto socio-económico y medioambiental de este tipo de producción es muy importante, ya que contribuye a la lucha contra la despoblación rural y al mantenimiento del paisaje. Esta Indicación Geográfica Protegida no es una iniciativa aislada, sino que comparte una misma visión de futuro de todas las comarcas pirenaicas de la Cataluña del norte y del sur, con la intención de recuperar y revitalizar la vida en la montaña, mediante la implantación de las actividades propias de estas zonas, como son elaborar productos de calidad y abrir una conexión de interrelación entre los Pirineos catalanes de ambos estados.

Este tipo de producción permite a los criadores administrar el espacio agropastoral con el mantenimiento de las praderas de altitud, gracias al tamaño de las explotaciones, a los prados cerrados y a la contratación de pastores que guían a los animales.

En resumen, las difíciles condiciones de vida de estas zonas de montaña se convierten en ventajas irrefutables gracias a estas producciones de carne de calidad fuertemente identificadas con el territorio. Las razas rústicas son capaces de valorizar el conjunto de los territorios de alta y baja montaña, hecho que permite gestionar el entorno natural. Los ganaderos valorizan sus producciones (reconocimiento y notoriedad tanto frente a los consumidores como a los distribuidores, y precios superiores), lo que les permite mantener el sistema de sus explotaciones (beneficiando también el resto de la cadena), permanecer en las zonas difíciles y mantener una vida rural en los pueblos de montaña.



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura, Ramaderia,  
Pesca, Alimentació i Medi Natural  
**Direcció General d'Alimentació,  
Qualitat i Indústries Agroalimentàries**

## 9. ORGANISMO DE CONTROL

Nombre: LDG. Laboratorio de Diagnóstico General.  
Dirección: c. Comte Borrell, 111, 08015 Barcelona.  
Teléfonos/fax: 932173840, 932384175, 932388035.  
Email: [inspeccion@ldggrup.net](mailto:inspeccion@ldggrup.net)

LDG, Laboratorio de Diagnóstico General, como entidad de certificación que cumple la norma EN ISO/IEC 17065 o una norma equivalente, y está autorizada por la Comunidad Autónoma de Cataluña, realiza la certificación de acuerdo con los procedimientos de control y certificación incluidos en la documentación del sistema de gestión de la calidad según la norma EN ISO/IEC 17065 o una norma equivalente.

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)  
Dirección: Arborial – 12, rue Rol Tanguy  
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex  
Téléphone: (33) (0)1 73 30 38 00  
Fax: (33) (0)1 73 30 38 04  
e-mail: [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Dirección: 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13  
Tél: 01.44.97.17.17  
Fax: 01.44.97.30.37

La DGCCRF es una Dirección del Ministerio competente en economía.

De acuerdo con las disposiciones del artículo 37 del Reglamento (UE) nº 1151/2012, la verificación del respeto del pliego de condiciones antes de la puesta en el mercado está asegurada por una entidad de certificación de la cual el nombre y los datos son accesibles en la página de internet del INAO et en la base de datos de la Comisión europea.

Los organismos de control llevarán a cabo como mínimo las siguientes actuaciones:

- a) Realizar las auditorias iniciales y de certificación a los operadores inscritos en los registros de inscripción de la entidad gestora de la Indicación Geográfica Protegida, y de acuerdo con el plan de control previsto comprobar el cumplimiento del pliego de condiciones.
- b) Conceder y mantener la certificación a los operadores inscritos que cumplan los requisitos establecidos del presente pliego de condiciones.

## 10. ETIQUETADO E IDENTIFICACIÓN

### De los animales:

Los animales después de su nacimiento son identificados mediante el número de identificación oficial, de acuerdo con la legislación vigente. En el momento de la selección para su inclusión en la Indicación Geográfica Protegida, los animales son registrados mediante una ficha individual para cada animal donde figurarán los datos del animal y de la explotación, incluyendo el número de identificación oficial y la fecha del destete.



El original de esta ficha acompañará el animal y la canal hasta el punto de venta, y una copia será archivada por el organismo responsable de la gestión de la Indicación Geográfica Protegida.

Durante el destete y cebo se han de cumplir las condiciones de cría recogidas en el pliego de condiciones.

#### De las canales:

Los animales que han acabado su ciclo productivo, llegan a los mataderos inscritos en el registro de la Indicación Geográfica Protegida con su ficha individual.

El sacrificio y faenado de las reses y canales amparadas por la Indicación Geográfica Protegida debe realizarse separadamente del resto de animales sacrificados en un mismo matadero.

Las canales son identificadas con marcas de identificación (precintos, etiquetas u otras marcas de certificación, etc.) con el nombre de la Indicación Geográfica Protegida. Los animales que han acabado su ciclo productivo, llegan a los mataderos inscritos en el registro de la Indicación Geográfica Protegida con su ficha individual.

El sacrificio y faenado de las reses y canales amparadas por la Indicación Geográfica Protegida debe realizarse separadamente del resto de animales sacrificados en un mismo matadero.

#### De las piezas:

En los casos en que no se comercializan canales o medias canales, sino que se realiza el despiece de la canal y se sirven las piezas por separado, cada una de ellas va identificada con una de las marcas de identificación específicas de la Indicación Geográfica Protegida.

Tanto si se trata de canales o de piezas, los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida llegan al punto de venta acompañados de un certificado expedido por la entidad responsable de la gestión de la Indicación Geográfica Protegida o por una persona autorizada por la Indicación Geográfica Protegida.

#### De los envases:

Cuando se envasa la carne en bandejas u otros embalajes, estos, además de cumplir toda la normativa vigente, deberán ir identificados con etiquetas aprobadas por la entidad responsable de la gestión de la Indicación Geográfica Protegida.

#### Etiquetas:

En las etiquetas, además de los datos que con carácter general determine la legislación aplicable, deberá figurar obligatoriamente y de manera destacada:

- el nombre de la Indicación Geográfica Protegida “Ternera de los Pirineos Catalanes” (en lengua castellana) o “Vedella dels Pirineus Catalans” (en lengua catalana) o “Vedell des Pyrénées Catalanes” (en lengua francesa) en una de las tres lenguas utilizadas en la zona geográfica delimitada de la Indicación Geográfica Protegida.
- el símbolo de la UE de las Indicación Geográfica Protegida



### Principales puntos a controlar

<b>Etapas</b>	<b>Puntos a controlar</b>	<b>Método</b>
Zona geográfica	La producción limitada a la zona geográfica de la IGP.	Control documental
	Razas: Bruna de los Pirineos, Aubrac o Gasconne, o bien del cruce de madres de estas mismas razas con machos de las razas Charolaise, Limousine o Blonde d'Aquitaine	Control documental y visita de campo
Condiciones de producción	Alimentación: leche materna y hierba hasta los 4 meses mínimo y después alimentos autorizados	Control de campo y control documental
	Crianza junto a la madre en los pastos	Control de campo y control documental
	Condiciones de engorde: - Superficie de alojamiento/ animal - Bienestar (alimentación regular, agua en abundancia)	Control de campo
	Matadero: - Identificación y características de las canales - Edad - Peso canal	Control de campo y control documental