

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA CARNE DE ÁVILA

A) Nombre del Producto:

Indicación Geográfica Protegida “Carne de Avila”.

B) Descripción del producto:

El ganado de raza Avileña-Negra Ibérica y el procedente del primer cruce entre reproductoras de raza Avileña-Negra Ibérica y sementales de las razas integradas en España Charolés y Limusín, es apto para suministrar la carne que ha de ser amparada por la I.G.P.

En la alimentación suplementaria se utilizan, exclusivamente, piensos autorizados por el Consejo Regulador, para ello se publica una lista de materias primas que pueden utilizarse en los piensos. En cualquier caso, queda expresamente prohibido el empleo de productos que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal.

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

Ternera: Animal que se destina al sacrificio con una edad máxima de doce meses, habiendo permanecido con la madre al menos durante cinco meses. Su alimentación será fundamentalmente leche materna hasta el destete, admitiéndose la suplementación con recursos alimenticios autorizados por el Consejo Regulador.

Añojo: Animal destetado con una edad mínima de cinco meses, que se destina al sacrificio con una edad mayor de doce meses y hasta los veinticuatro meses, siendo alimentado con recursos autorizados por el Consejo Regulador.

Novillo: Animal que se destina al sacrificio con una edad mayor de veinticuatro meses y hasta los cuarenta y ocho meses, alimentado con recursos autorizados por el Consejo Regulador.

Las canales aptas para ser amparadas por la I.G.P. serán aquellas que presenten una clasificación europea en un intervalo de conformación comprendida entre U+ y O y con un grado de engrasamiento comprendido entre 2 y 4.

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

La carne procedente de estos animales presenta consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina. El color es brillante entre rojo claro y rojo púrpura, con grasa de color blanco a crema y de una elevada apreciación global por su terneza, intensidad y calidad del sabor.

La Carne de Ávila tiene que cumplir un periodo de maduración mínimo de 4 días.

C) Zona geográfica:

La zona de producción del ganado de raza Avileña-Negra Ibérica está constituida por las Comarcas Agrarias, agrupadas por provincias y Comunidades Autónomas, que se relacionan a continuación:

Comunidad Autónoma de Andalucía:

Córdoba: Los Pedroches, La sierra y Campiña Baja.

Huelva: Sierra.

Jaén: Sierra Morena.

Sevilla: Sierra Norte.

Comunidad Autónoma de Aragón:

Teruel: Serranía de Albarracín, Maestrazgo.

Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha:

Ciudad Real: Montes Norte, Campo Calatrava, Montes Sur, Pastos.

Guadalajara: Todas las comarcas.

Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Nava Hermosa, Montes de los Yébenes.

Comunidad Autónoma de Castilla y León:

Avila: Todas las comarcas.

Burgos: Demanda.

León: La Montaña de Riaño, Sahagún.

Palencia: Guardo, Cervera.

Salamanca: Todas las comarcas.

Segovia: Todas las comarcas.

Soria: Pinares.

Valladolid: Centro, Sur, Sureste.

Zamora: Sayago, Duero Bajo.

Comunidad Autónoma de Extremadura:

Cáceres: Todas las comarcas.

Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, La Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena.

Comunidad Autónoma de la Rioja: Todas las comarcas.

Comunidad Autónoma de Madrid:

Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Area Metropolitana de Madrid, Sur Occidental.

(Artículo 1 de la Orden de 10 de noviembre de 1993 por la que se modifica la Orden de 4 de diciembre de 1990).

La zona de elaboración está constituida por las siguientes comarcas agrarias agrupadas por provincias y Comunidades Autónomas:

Comunidad Autónoma de Castilla y León:

Avila: Todas las comarcas.

Salamanca: Todas las comarcas.

Segovia: Todas las comarcas.

Valladolid: Centro, Sur, Sureste.

Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha:

Toledo: Talavera, Sagra Toledo.

Comunidad Autónoma de Extremadura:

Cáceres: Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Plasencia, Hervás.

Badajoz: Mérida, Badajoz, Olivenza.

Comunidad Autónoma de Madrid:

Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Area Metropolitana de Madrid, Sur Occidental.

(Artículo 9 de la Orden de 10 de noviembre de 1993 por la que se modifica la Orden de 4 de diciembre de 1990).

D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona:

Los elementos que prueban que la “Carne de Ávila” es originaria de la zona son:

a) Características del producto: La carne presenta unas características mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto y que la relacionan con su medio natural, producción y elaboración.

b) Controles y certificación: Son requisitos fundamentales que avalan el producto como tal.

1. El ganado de raza Avileña-Negra Ibérica y el procedente del primer cruce entre reproductoras de raza Avileña-Negra Ibérica y sementales de las razas integradas en España Charolesa y Limusina, es apto para suministrar la carne que ha de ser amparada por la I.G.P.

2. Todas las reses pertenecientes a una ganadería inscrita en los Registros de la I.G.P. se identifican individualmente. La identificación será la oficial según la legislación vigente. Además, para el caso de los animales de raza Avileña-Negra Ibérica, existe otra identificación, la del Libro Genealógico, que es la que tiene asignado el animal desde su

nacimiento dentro de la explotación y consta de una Sigla que indica la ganadería de procedencia y un número, cuyos dos primeros dígitos son los dos últimos números del año de nacimiento del animal, y el resto es el número de orden de nacimiento que le corresponde dentro de la ganadería ese año. Se establece una correlación entre la identificación oficial y la del Libro Genealógico.

3. Los operadores intervinientes llevarán libros de registros donde se indicará: En relación con las materias primas y productos recibidos, lotes referidos a compra de materias primas para la alimentación o animales para sus explotaciones. Asimismo llevarán anotaciones sobre sus clientes, cantidad y origen de materias primas o productos suministrados, cuál será el destino de los animales vendidos para vida o sacrificio, etc. Y por último, correlaciones entre cada lote de productos recibidos (partidas de animales para sacrificio o vida) y cada lote de productos suministrados (destino de canales o grupos de canales y sus piezas).

Las canales que cumplan los requisitos del Pliego de Condiciones serán marcadas e identificadas de forma que permita su identificación en cualquier momento del faenado.

En el matadero, se efectuará el marcaje de aquellas canales que el operador considere aptas para ser amparadas por la Indicación Geográfica Protegida, previa comprobación de la calificación efectuada y los aspectos de conformación, el estado de engrasamiento y el color de la canal establecidos en el presente Pliego de Condiciones.

4. El marcaje se realiza en la parte externa de las dos medias canales y consiste:

a) En un sello corrido que discurrirá desde el corte de separación de la cabeza (a nivel de la articulación occipito-atlantoidea) paralelamente a la línea dorso-lumbar hasta la articulación coxo-femoral y desde ésta, por la parte media de la pierna, hasta la sección de las extremidades (articulación tarso-metatarsiana).

Este sello incluirá el logotipo de la I.G.P. y la leyenda «Carne de Ávila».

b) Cada canal lleva un juego de etiquetas para su identificación y trazabilidad de la canal, piezas y porciones. Dicho juego se describirá en el apartado H) Etiquetado.

5. En todos los casos se garantiza la identificación y procedencia de las piezas, para ello cada pieza de carne amparada por la I.G.P., llevará una etiqueta que incluya la información detallada en el apartado H).

6. El matadero sólo podrá expedir las canales, medias canales o sus cuartos a las salas de despiece y expedición inscritas y a los establecimientos minoristas. En cualquier caso, se garantiza que todas las piezas de carne amparada van identificadas de manera que se eviten posibles confusiones al consumidor.

7. Todas las piezas de carne amparada expedidas en sus envases por la sala de despiece, deben ir identificadas mediante las etiquetas de piezas de manera que quede perfectamente relacionada cada pieza con la canal de procedencia y de forma que no permita una segunda utilización.

8. Los envases de las porciones van provistos de una contraetiqueta, que debe ser colocada en la sala de despiece o punto de venta antes de su expedición, de forma que no permita una segunda utilización.

9. Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta o contraetiqueta, manteniendo la trazabilidad durante todo el proceso.

E) Método de Obtención:

1. Las prácticas de explotación de las hembras reproductoras de la Raza Avileña-Negra Ibérica declaradas por una ganadería inscrita en los Registros de la I.G.P., se corresponderán con las técnicas y usos de aprovechamiento de los recursos naturales en régimen extensivo y/o trashumante, de cuidado del Medio Ambiente y de Bienestar animal.

2. Cuidado del Medio Ambiente: Sistema de producción, extensivo y/o trashumante, con aprovechamiento de los recursos pastables y silvícolas (ramon y bellotas). La trashumancia es un sistema de producción ancestral basado en el aprovechamiento de los recursos naturales trasladando el ganado entre lugares y en periodos de tiempo diferentes y complementarios: pastos de sierra en verano-otoño y dehesas de encina en invierno-primavera. Son sistemas extensivos con baja carga ganadera, que como media está comprendida entre 0,2-0,4 UGM/Ha, en zonas donde tradicionalmente pastorea esta raza y que, en caso contrario, tendrían un muy difícil aprovechamiento.

3. Bienestar animal:

a) Las explotaciones ganaderas acogidas a la I.G.P. Carne de Ávila, respetarán obligatoriamente las normas nacionales y comunitarias en relación con la producción, cría y cebo de los terneros, las referidas al transporte y al bienestar animal.

b) Las explotaciones ganaderas presentarán obligatoriamente una relación de los medicamentos administrados a los animales para poder llevar el control de los tratamientos terapéuticos y preventivos realizados.

c) En la medida de lo posible, el ganado mantenido al aire libre será objeto de protección contra las inclemencias del tiempo, los depredadores y el riesgo de enfermedades.

d) El aislamiento, la calefacción y la ventilación, garantizarán que la circulación del aire, el nivel de polvo, la temperatura, la humedad relativa del aire y la concentración de gases se mantengan dentro de unos límites que no sean perjudiciales para los terneros.

4. Los mataderos y salas de despiece y expedición deberán reunir las condiciones técnico-sanitarias exigidas por la legislación vigente.

5. En los locales de estabulación de los mataderos inscritos en el Registro de la I.G.P. existirá, durante el periodo de reposo anterior al sacrificio, una perfecta distinción entre el ganado inscrito y aquel que no lo esté.

6. En todo momento se relaciona la canal con el animal del que procede manteniendo la trazabilidad.

El marcaje y etiquetado se realizará, en aquellas canales que cumplan con los requisitos señalados en este pliego de condiciones y las normas establecidas por el Consejo Regulador, para ser amparadas, en el propio matadero.

Los operadores que fileteen, envasen y/o etiqueten el producto para los consumidores finales estarán sujetos a controles para garantizar el origen y la calidad de la carne de vacuno protegida y el uso adecuado de las marcas de conformidad.

F) Vinculo con el medio:

1.- Histórico: El testimonio más antiguo de la explotación bovina en esta zona data de la época de la prehistoria, cuya representación la constituyen los conocidos Toros de Guisando.

En época de los romanos aparecen los bovinos avileños tirando de las carretas o en rutas de trashumancia. En los siglos XIV y XV se abren ferias de mercados; el tráfico de mercancías (abundancia de carreteras) y de ganado es intenso, en esta época toma importancia la Ternera de Castilla, siendo testimonio de aquel tiempo la Ermita de Ávila, popularmente conocida como “de las vacas” en la que existe un cuadro que reproduce estos bovinos.

En el siglo XVIII la raza Castellana cobra importancia como bovino de trabajo.

En la 2ª mitad del siglo XIX surgirá la raza Serrana, que con el paso del tiempo y debido a los cruces con otras razas, evolucionará dando lugar a la Avileña-Negra Ibérica.

Por Orden del 20 de abril de 1988 se reconoció con carácter provisional de D.E. “Carne de Ávila”.

2.- Natural:

a) Orografía: Se caracteriza por ser una zona de accidentada topografía y complicada orografía, con elevados valles, angostas cañadas, abruptos picos, acusadas pendientes y extensas mesetas que se abren a veces en fuertes ventisqueros.

Coincide el área geográfica de la Raza Avileña-Negra Ibérica con el macizo montañoso del Centro Peninsular cuyos principales representantes son las Sierras de Béjar, Gredos, Guadarrama, Somosierra, Urbión, Demanda y Cameros.

b) Clima: Clima de grandes contrastes dada la extensa difusión de la raza, asentamiento y trashumancia, el ganado pasta entre valles y montañas; con veranos frescos, inviernos muy fríos y grandes heladas; por el contrario, en las zonas de dehesas los veranos suelen ser calurosos y los inviernos suaves.

c) Flora: Como la mayoría de los bovinos autóctonos de área extensiva, la Raza Avileña-Negra Ibérica está acogida a explotaciones adehesadas.

En las dehesas castellanas y extremeñas los estados predominantes son: las áreas de pastizal, de cultivo, de matorral y de arbolado.

Así en Castilla hay dehesas de puro pasto y de pasto labor, junto a otras de monte bajo conocidas genéricamente por las denominaciones de paradinas, rañas, verdugales y otros, y específicamente por el matorral con chaparral, jaral, retamar, tomillar y piornal entre otros muchos.

En las dehesas de puro pasto cabe destacar el encinar, robledal, sabinar y enebro; suelen tener poco arbolado pero extensos pastizales.

Las dehesas de pasto y labor son áreas pobladas de encinas, robles y pastizal, disponiendo el ganado de los recursos del arbolado (bellota, ramón) de las rastrojeras.

En los herbazales de alta montaña predominan pinares los cuales, parte del año, se encuentran cubiertos de nieve, de aquí la necesidad de la trashumancia del ganado.

Otros asentamientos de este ganado se encuentran en los bosques, polígonos de pastos y prados de regadíos.

3.- Sistemas de producción y elaboración:

a) Producción: La Raza autóctona tuvo como punto de partida los núcleos locales de la provincia de Ávila, a los que se asociaron otros similares e igualmente aislados en enclaves montañosos constituyendo la Agrupación Bovina Serrana Central, que terminó por tomar la moderna nomenclatura de Raza Avileña-Negra Ibérica.

Su color es negro uniforme, admitiéndose algunas degradaciones de tonalidad en las bragadas, axilas y cara interna de los muslos, pueden llevar pelos blancos en el borde de la cola. Las mucosas visibles son negras, igualmente el morro será negro o con una orla blanca.

Esta raza se utilizaba antiguamente para la producción de trabajo. Al llegar la mecanización del campo se concentra su selección en la producción de carne, donde destaca dentro del mundo de la cría extensiva, ocupando el tercer lugar dentro de las razas autóctonas.

Como rasgos a destacar tenemos su elevada rusticidad, fecundidad y longevidad, lo que le permite adaptarse y prosperar sobre terrenos tan diferentes y antagónicos como los que componen su área geográfica de explotación.

De gran facilidad para la marcha, cualidad que utiliza no sólo para la búsqueda de alimento sino para los desplazamientos trashumantes.

En lo que respecta a la reproducción, se practica la monta en libertad con semental propio, siendo este el sistema aplicado generalmente a esta raza, ordenando los nacimientos para que coincidan con el momento óptimo de los pastos.

El porcentaje de nacimientos está por encima de la media interrazas, destetándose los terneros a la edad de 5 a 8 meses.

b) Elaboración: La elaboración comprende las operaciones de sacrificio, faenado y despiece previo a la expedición de la «Carne de Ávila».

G) Estructura de control:

La competencia de la IGP «Carne de Ávila» corresponde a la Dirección General de la Industria Alimentaria, a través de la Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

H) Etiquetado:

Cada canal amparada lleva un juego de etiquetas para su identificación y trazabilidad de la canal, piezas y porciones. Dicho juego consiste en:

- 1.- Etiquetas de canal que llevarán la información que posteriormente se detalla, a excepción del tipo de pieza.
- 2.- Etiquetas para piezas, con la información citada y el tipo de pieza que es (morcillo delantero, redondo, etc.).
- 3.- Si las piezas se expiden en porciones, se añaden las contraetiquetas numeradas emitidas por el Consejo Regulador que permitirán efectuar el control de trazabilidad.
- 4.- Las etiquetas de «Carne de Ávila» contendrán al menos los siguientes datos: número de referencia, Identificación por el Consejo Regulador, Identificación oficial, Descripción de la pieza, Fecha de sacrificio, Origen, número de autorización, Despiezado en, número de autorización, Número de canal, Logotipo del Consejo Regulador Carne de Ávila, Logotipo

europeo de la Indicación Geográfica Protegida, Código de barras, Denominación de venta (ternera, añojo, novillo).

l) Requisitos nacionales:
