

DENOMINACION DE CALIDAD CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA

■ PILAR PLANS

DIRECTORA GERENTE DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION DE CALIDAD CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA

Para asegurar la calidad de la Carne de la Sierra de Guadarrama, los distintos sectores que intervienen en su producción, distribución y comercialización están inscritos en el Registro de la Denominación de Calidad Carne de la Sierra de Guadarrama, que supervisa la Consejería de Economía de la Comunidad de Madrid, a través de la Dirección General de Agricultura y Alimentación.

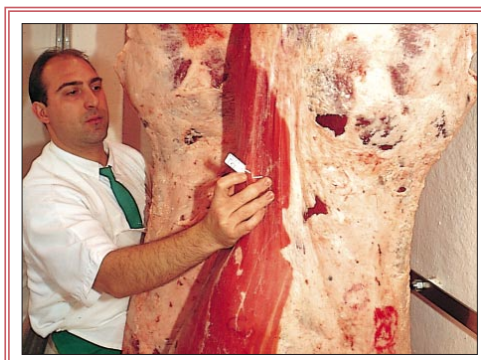
Un control riguroso del origen, manejo, sanidad y alimentación natural del ganado que se cría en nuestra comunidad da lugar a una carne de excelente sabor que se comercializa a través de mataderos y carnicerías que cumplen estrictos controles sanitarios.

Por este motivo, desde el Consejo Regulador se insiste a los consumidores en que al adquirir en su carnicería Carne de la Sierra de Guadarrama se aseguren de que lleva el sello de la Denominación de Calidad.

UN HABITAT ECOLOGICO Y NATURAL

La Sierra de Guadarrama y sus estribaciones conforman un paisaje natural, sano y ecológico. Sus dehesas de encinas y fresnos, sus montes de pinos y robles, sus verdes pastos en valles y montañas, han hecho posible que las vacas serranas se hayan adaptado a un hábitat natural óptimo para una ganadería extensiva.

En este medio se produce la carne amparada por la Denominación de Calidad, cuya calidad identificable responde a los siguientes criterios:



- Las carnicerías que comercialicen Carne de la Sierra de Guadarrama deberán exhibir el Diploma de Establecimiento Autorizado por el Consejo Regulador de la Denominación.

- La Carne de la Sierra de Guadarrama deberá estar siempre separada de otras carnes y claramente identificada.

- Esta carne de gran calidad se distingue por ser de color rojo vivo, de aspecto ligeramente húmedo, de textura firme y no blanda, y con grasa distribuida por la pieza de carne.

EL ORIGEN DEL SABOR

A la cuidada selección, reproducción y cría de terneros de aptitud cárnica en la Sierra de Guadarrama y sus estribaciones, se unen múltiples factores que condicionan y determinan la Denominación de Calidad Carne de la Sierra de Guadarrama.

A un exhaustivo control sanitario de las madres reproductoras y sus crías, que pastan desde su nacimiento en frescos pastos aromáticos, se une posteriormente una alimentación completamente natural en los cebaderos inscritos en el Registro de la Denominación de Calidad.

Este control sanitario y alimentario de las reses se suma al ejercido en todos los establecimientos e instalaciones pertenecientes a los diversos sectores

de la industria cárnica que hacen posible que la Carne de la Sierra de Guadarrama llegue a los consumidores con las máximas garantías sanitarias, de conservación en fresco y de sabor. □