Indicación Geográfica Protegida
"Carne de la Sierra de Guadarrama"

Consejo Regulador de la IGP de "Carne de la Sierra de Guadarrama"

La Denominación de Calidad "Carne de la Sierra de Guadarrama", nació en Madrid a principios de los 90, con el objetivo de ofrecer al consumidor un producto cárnico de una calidad garantizada, a la vez de potenciar la cabaña de vacuno de carne madrileña, así como, mejorar la imagen de la carne de vacuno e incrementar su consumo.



Antecedentes

La Denominación de Calidad "Carne de la Sierra de Guadarrama" fue reconocida en la Orden 606/1994, de 13 de Mayo de la Consejería de Economía B.O.C.M de 19 de Mayo de 1994.

Posteriormente por Orden 3219/1998 de 8 de Julio, de la Consejería de Economía y Empleo, se reconoce con carácter provisional la Indicación Geográfica Protegida "Carne de la Sierra de Guadarrama" y se constituye su Consejo Regulador provisional.

Por Orden 3584/1998 de 20 de Julio de la Consejería de Economía y Empleo, se reconoce la Indicación Geográfica Protegida "Carne de la Sierra de Guadarrama" y se aprueba su Reglamento.

Por el Decreto 137/2001, de 30 de Agosto, del Consejo de Gobierno, se aprueba con carácter transitorio el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "Carne de la Sierra de Guadarrama" a nivel nacional.

Por Orden APA/1935/2002, de 15 de Julio, se ratifica el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "Carne de la Sierra de Guadarrama". (B.O.E. nº 181 de 30/07/02).

FICHA TÉCNICA

ZONA DE PRODUCCIÓN

Sierra de Guadarrama (desde Somosierra a Gredos pasando por Lozoya, Guadarrama), en su vertiente madrileña más zonas limítrofes de similares pastos y clima, (Hoyo de Manzanares, Colmenar Viejo, etc.).

CARACTERÍSTICAS

Se ampara la carne procedente de animales de entre 12 y 16 meses de edad de las razas Avileña, Limusin y Charolés así como sus cruces. Las explotaciones han de ser de régimen extensivo y los terneros deben ser destetados con un mínimo de 5 meses

DATOS BÁSICOS

En la actualidad hay inscritos en los registros 229 explotaciones de vacas nodrizas, 220 explotaciones de cebo, 6 matadores, 6 salas de despiece, así como 130 establecimientos en los que se han comercilizado 1,8 millones de Kg. de carne durante el año 2003.

PROGRAMA DE CARNE DE VACUNO DE CALIDAD "CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA"

"Carne de la Sierra de Guadarrama" desarrolla un programa de carne de vacuno de calidad, con el objetivo principal, de ofrecer al consumidor un producto de una calidad garantizada, a la vez de proporcionar información sobre el referido producto en el punto de venta y asegurar la trazabilidad en todo momento.

Esta garantía de calidad se consigue mediante un riguroso programa de control de calidad, y seguimiento de los animales incluidos en el programa y del producto que generan, realizándose controles en todas las fases del proceso, es decir, en explotación, matadero, sala de despiece y punto de venta.

La Indicación Geográfica Protegida "Carne de la Sierra de Guadarrama", dispone de un Manual de Calidad y Procedimiento, para la implantación y cumplimiento de la norma EN 45011; relativa a las exigencias que han de cumplir los organismos de control y certificación.

Para todo lo expuesto anteriormente, el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Carne de la Sierra de Guadarrama", tiene contratados dos inspectores, para las labores de control y seguimiento de los animales incluidos en el programa, así como, del producto que generan.

Igualmente los laboratorios donde se realizan los análisis de las muestras tomadas en los referidos controles cumplen con la norma UNE EN ISO/IEC 17025.

El programa de carne de vacuno de calidad "Carne de la Sierra de Guadarrama", tiene como objetivo ofrecer al consumidor:

- Terneras de entre 180 y 250 kg.
- Añojos de entre 280 y 350 kg. de edades comprendidas entre 11 y 17 meses. La conformación de las canales será de tipo E, U, R y grado de engrasamiento entre 2 y 4, según clasificación Europea, y con las siguientes características de la carne:
  - Aspecto ligeramente húmedo.
  - Color rojo - rosado.
  - Textura firme.
  - Infiltración de grasa en el músculo.
  - El PH de la carne será inferior a 6.
  - El oreo de las canales se realizará durante un periodo mínimo de 24 horas.
  - El mínimo de maduración de la carne será de 5 días.



Sólo las canales de las anteriores características procedentes de animales que cumplan todos los requisitos establecidos en el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "Carne de la Sierra de Guadarrama":

- Nacidos en la zona de producción.
- Hijos de vacas nodrizas de explotaciones registradas en los registros de la Indicación Geográfica Protegida "Carne de la Sierra de Guadarrama".
- Criados en régimen extensivo hasta el destete (5 ó 6 meses de edad).
- Sean de las razas establecidas en el Reglamento (avileño, charoles, limusin, así como sus cruces).
- Hayan sido alimentadas según el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida.
- Hayan pasado todos los controles establecidos en el citado Reglamento.

Serán amparadas bajo la Indicación Geográfica Protegida "Carne de la Sierra de Guadarrama", y por tanto podrán ser comercializadas como "Carne de la Sierra de Guadarrama", siempre que vayan destinadas a puntos de venta autorizados a comercializar carne de la referida Indicación Geográfica Protegida.

Etiquetado

El marcaje de canales amparadas por la Indicación Geográfica Protegida "Carne de la Sierra de Guadarrama", en el matadero consiste en lo siguiente:

- Sello con el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida "Carne de la Sierra de Guadarrama" en color rojo en los cuartos de la canal.
- Colocación de cuatro marchamos, con la misma numeración, uno por cuarto (Pull Grip 1pp C/T stopper blanco marcados en negro).
- Colocación de un marchamo en el hígado con la misma numeración que la canal de la que procede (Spring Lok. 3,4 mm amarillo marcado en negro, con logotipo de "Carne de la Sierra de Guadarrama".
- Expedición del certificado correspondiente a la canal, con los siguientes datos:
  - Explotación de procedencia.
  - Ubicación de la explotación.
  - Nº de marchamo de sacrificio.
  - Matadero.
  - Clasificación.
- Si la canal va destinada directamente a carnicería, este es el etiquetado que lleva (el certificado y los marchamos de sacrificio).
- Si la canal va destinada a la sala de despiece, en cada pieza se coloca un marchamo tipo Pull Fly P.P/Stopper blanco marcado en negro, con la misma numeración del marchamo de sacrificio.
- Para las bandejas se utiliza una etiqueta con el logotipo de "Carne de la Sierra de Guadarrama", numerada, este número va en relación al número de marchamo de sacrificio de la canal de la que procede la carne, relación que va anotada en el libro de establecimiento destinado a tal fin.

Comercialización

La comercialización de la carne de la Sierra de Guadarrama, se realiza en Madrid, aproximadamente al 50% en Madrid capital y 50% en la Sierra madrileña, se comercializa indistintamente en carnicerías, como en supermercados o grandes superficies.