

### III. OTRAS DISPOSICIONES

## MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

- 1162** *Resolución de 11 de noviembre de 2008, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la modificación de la indicación geográfica protegida «Euskal Okela o Carne de Vacuno del País Vasco».*

Mediante Orden de 12 de diciembre de 2007, de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del País Vasco, publicada en el Boletín Oficial del País Vasco de 22 de abril de 2008, se emitió decisión favorable a la solicitud de modificación de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Euskal Okela o Carne de Vacuno del País Vasco» en el Registro comunitario de denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, de conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, 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 e indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

Dicha solicitud de inscripción de modificación del Pliego de Condiciones de la citada IGP, que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha de 9 de julio de 2008, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

De conformidad con lo establecido en el artículo 12 del citado Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, se podrá conceder a la indicación de que se trate la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de inscripción a la Comisión Europea.

A tal fin, la autoridad competente del País Vasco ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino la pertinente petición de publicación de la modificación del Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Euskal Okela o Carne de Vacuno del País Vasco» en el Boletín Oficial del Estado.

En su virtud, de acuerdo con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo la publicación en el Boletín Oficial del Estado de la modificación del Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Euskal Okela o Carne de Vacuno del País Vasco», publicada mediante Orden de 12 de diciembre de 2007, de la Consejería de Agricultura Pesca y Alimentación del País Vasco, en el Boletín Oficial del País Vasco de 22 de abril de 2008, que figura como anexo a la presente resolución, de conformidad con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, a los afectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado, ante el Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de la Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en relación con el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de organización y funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 11 de noviembre de 2008.—El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal.

## Pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Euskal Okela o Carne de Vacuno del País Vasco»

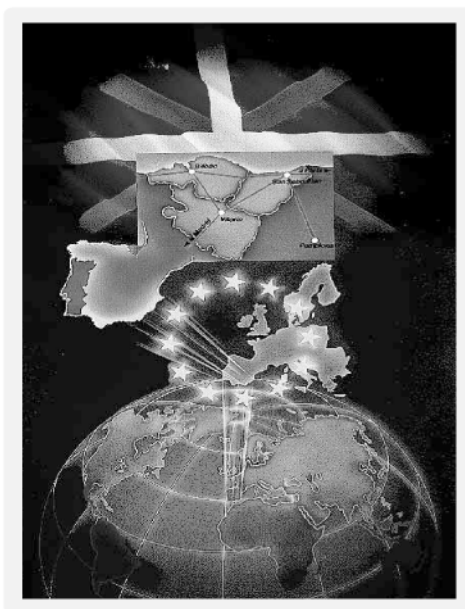
### A. Nombre

«Euskal Okela o Carne de Vacuno del País Vasco».

### B. Descripción del producto

Carne fresca de vacuno procedente de razas bovinas tradicionalmente criadas en la Comunidad Autónoma del País Vasco: Pirenaica, Limusín, Pardo Alpina, Blonda, Charolesa, Asturiana de los Valles, Asturiana de las Montañas, Terreña, Monchina y Betizu así como la frisona y sus cruces entre ellas».

Destacaremos las razas Pirenaica, Terreña, Monchina y Betizu autóctonas del País Vasco.



Según 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 (este tipo se correspondería a las categorías definidas en el Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre como Ternero-a, Añojo y Cebón).

B. «Zaharra»: Carne de animales con edades desde los 24 meses hasta los 156 meses. (Este tipo se correspondería a las categorías definidas en el Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre como Novillo o Novilla o Toro o Vaca)

C. «Idia»: Carne de animales machos castrados con edades desde los 24 meses hasta los 156 meses. (Este tipo se correspondería a las categorías definidas en el Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre como Buey y Cebón).

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

Conformación: Categorías S, E, U, R u O de la clasificación EUROPA para todos los tipos de carne.

Estado de engrasamiento: «Txahala-Txekorra»: como mínimo «clase 2.5». «Zaharra» e «Idia»: como mínimo «clase 3.5».

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.

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.

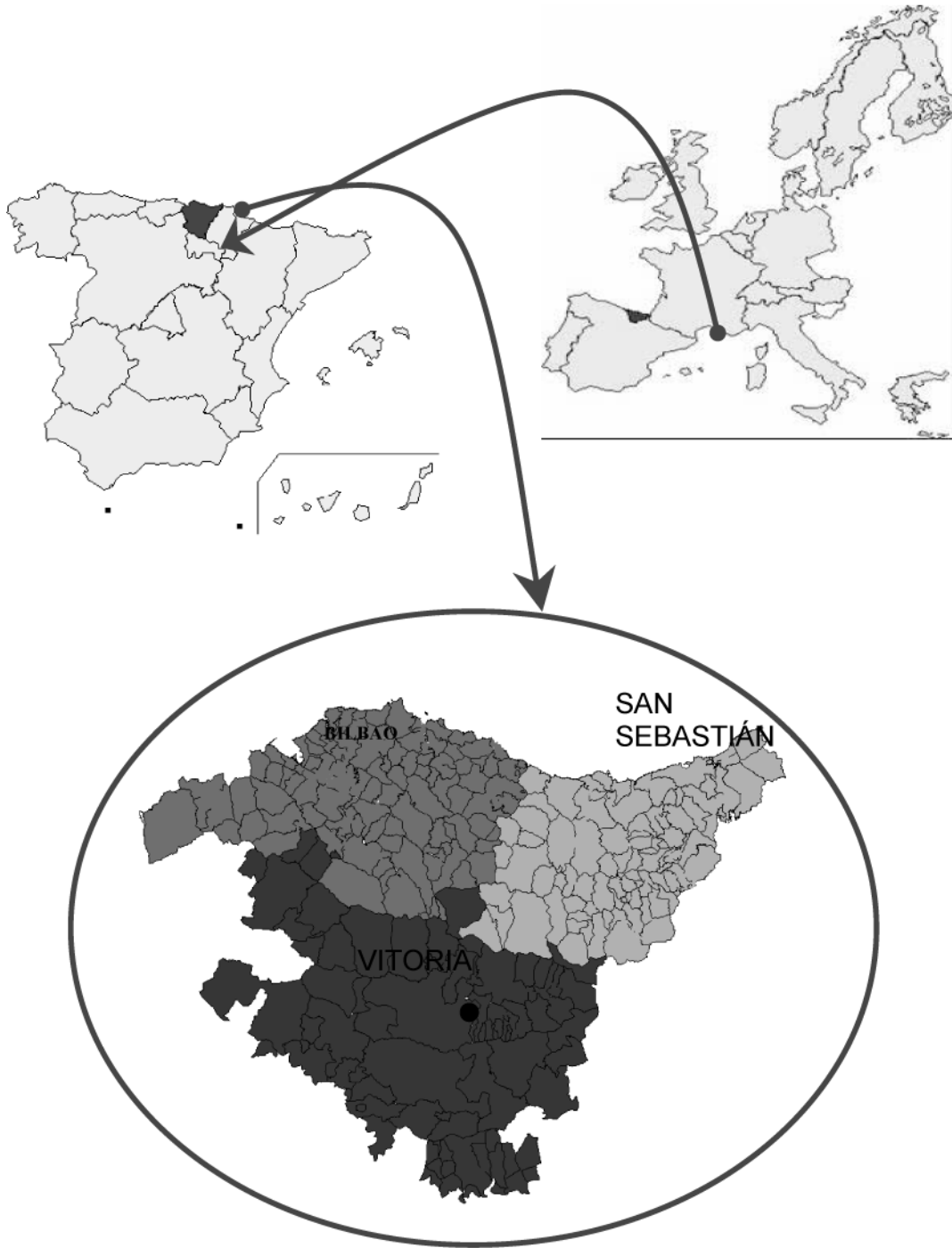
Maduración: la maduración de la carne será de siete días a partir de la fecha de sacrificio para las piezas de categoría comercial Extra y Primera A, y de 3 días para el resto. En piezas de carne envasadas, el periodo mínimo de maduración se establecerá en función de los sistemas de conservación, formatos y presentaciones del producto y de acuerdo a criterios técnicos contrastados.

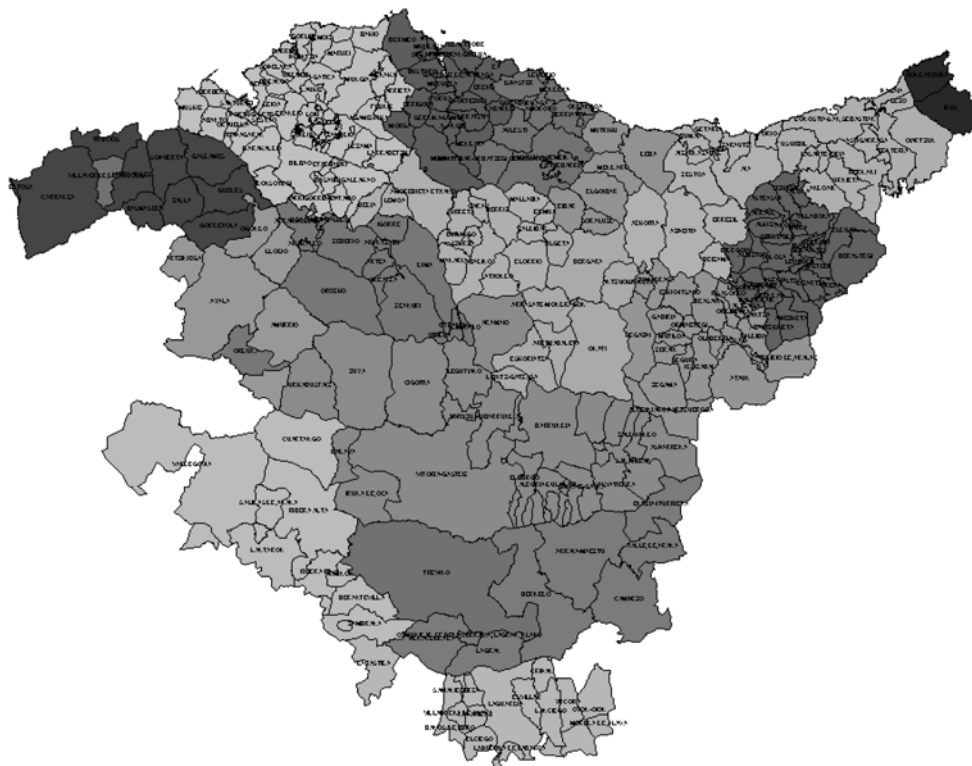
Características sanitarias: La carne deberá cumplir todos los requisitos sanitarios establecidos en el Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas en todas las fases.

### *C. Delimitación de la zona geográfica*

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.

Así mismo, el área de elaboración de las carnes protegidas se extenderá a toda la Comunidad Autónoma del País Vasco.





#### 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, transportistas, mataderos, salas de despiece, comercializadoras mayoristas y puntos de venta minoristas deberán comprometerse contractualmente a cumplir las especificaciones del reglamento de la denominación.

##### D.1 Identificación y permanencia en la explotación.

Todas las explotaciones que produzcan animales para la IGP figurarán en los correspondientes registros. Se comprobará y registrará tanto la identificación de cada explotación como la identificación individual de cada animal realizada por las Autoridades competentes. En aquellos casos en los que se considere necesario, esta identificación se podrá completar con algún código o señal especial.

En el caso de que la explotación de cebo sea distinta de la de nacimiento y ésta no esté registrada, los animales deberán de permanecer un mínimo de 4 meses en la última explotación antes del sacrificio y notificar la operación de compra/venta del modo que se establezca.

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 de veterinarios especialistas del órgano de Control el grado de cumplimiento de las especificaciones definidas en el Reglamento Técnico de la denominación, en particular las relativas al origen.

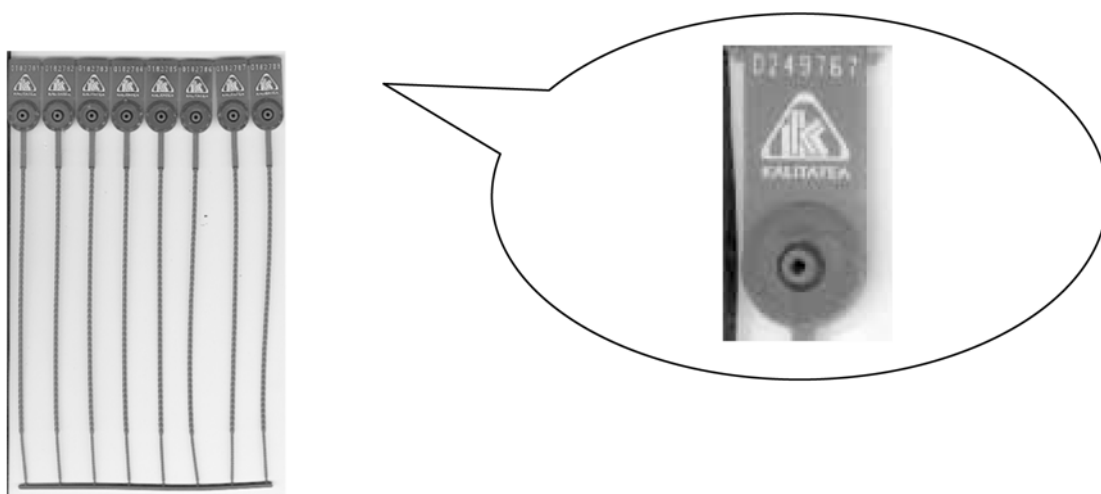
Así mismo, tomarán muestras en todas las fases de la cadena, en producción (de pienso, agua, sangre, pelo y orina de animales vivos), en los mataderos, salas de despiece y puntos de venta (orina, hígado, ojo, y tejido muscular) para comprobar que no hay

presencia de residuos de sustancias prohibidas. Además, estas muestras tomadas en todas las fases se podrán utilizar también 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).

#### D.2 Certificación de las canales

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

Sólo aquellas canales que cumplan todos los requisitos del Reglamento Técnico, serán identificadas con unos precintos inviolables que llevarán impreso el logotipo de la denominación y un número que garantizará el origen y la trazabilidad. Además todos los datos de cada canal o pieza serán registrados y se archivarán en soporte impreso e informático





#### D.3 Certificación de la carne

Las canales o piezas autorizadas llegan a la carnicería con sus precintos y documentación correspondiente.

Utilizando todos los datos y notificaciones recogidas en las operaciones anteriores se imprimen las etiquetas de exposición y las etiquetas de despiece menor que son enviadas por correo al punto de venta. (El tiempo de maduración antes de la venta exigido por el Reglamento permite que esta documentación llegue con antelación suficiente al inicio de la venta de la IGP Euskal Okela).

Etiqueta de exposición:

Nº de Crotal KROTAL ZK.		Nº: 68744		<b>ORIGEN / JATORRIA</b>	
Edad en meses ADINA HILABETETAN		<input type="text"/>		Nacido en (ES) / NON JAIOA:	
Fecha de sacrificio HILKETA DATA		<input type="text"/>		<input type="text"/>	
Peso PISUA		<input type="text"/>		Criado en (ES) / NON HAZITA:	
Raza ARRAZA		<input type="text"/>		Sacrificado en (ES) / NON HIL DA:	
Sexo SEXUA		<input type="text"/>		Despiece en (ES) / NON ZATTUA:	
Categoria KATEGORIA		<input type="text"/>		<input type="text"/>	
Conformación KONFORMAZIOA		<input type="text"/>		Fecha Inicio Venta SALTZEKO HASIERAKO DATA	
Engrasamiento GANTZ KOPURUA		<input type="text"/>		Fecha Fin Venta SALTZEKO BUKAERAKO DATA	
 <p><b>EUSKAL OKELA</b> CARNE DE VACUNO DEL PAIS VASCO</p>		 <p>-k kontrolatua eta zihurtatuta</p>			

## Etiquetas de despiece menor

<p><b>BESOKUA / Brazuelo</b> ES08153005992 TXAHALA/Ternera 9477929 / 9477969 285,08 K. URRUXA/Hembra 15 HILAB/Meses HILKETA/SACRIFICIO: 18/05/01 BASERRIA/CASERIO: GABIRIA IZAR ERDI BASERRIA</p>	<p><b>SORBALDA ATZEA / Liana - Plana</b> ES08153005992 TXAHALA/Ternera 9477929 / 9477969 285,08 K. URRUXA/Hembra 15 HILAB/Meses HILKETA/SACRIFICIO: 18/05/01 BASERRIA/CASERIO: GABIRIA IZAR ERDI BASERRIA</p>	<p><b>HEGAL-HASIERA / Aleta</b> ES08153005992 TXAHALA/Ternera 9477929 / 9477969 285,08 K. URRUXA/Hembra 15 HILAB/Meses HILKETA/SACRIFICIO: 18/05/01 BASERRIA/CASERIO: GABIRIA IZAR ERDI BASERRIA</p>
<p><b>BULARRA / Pecho</b> ES08153005992 TXAHALA/Ternera 9477929 / 9477969 285,08 K. URRUXA/Hembra 15 HILAB/Meses HILKETA/SACRIFICIO: 18/05/01 BASERRIA/CASERIO: GABIRIA IZAR ERDI BASERRIA</p>	<p><b>SORBALDAKO KOXKORRA / Pez</b> ES08153005992 TXAHALA/Ternera 9477929 / 9477969 285,08 K. URRUXA/Hembra 15 HILAB/Meses HILKETA/SACRIFICIO: 18/05/01 BASERRIA/CASERIO: GABIRIA IZAR ERDI BASERRIA</p>	<p><b>SORBALDA / Espaldilla</b> ES08153005992 TXAHALA/Ternera 9477929 / 9477969 285,08 K. URRUXA/Hembra 15 HILAB/Meses HILKETA/SACRIFICIO: 18/05/01 BASERRIA/CASERIO: GABIRIA IZAR ERDI BASERRIA</p>
<p><b>LEPOALDEA/Aguja-Chuleta deshue.</b> ES08153005992 TXAHALA/Ternera 9477929 / 9477969 285,08 K. URRUXA/Hembra 15 HILAB/Meses HILKETA/SACRIFICIO: 18/05/01 BASERRIA/CASERIO: GABIRIA IZAR ERDI BASERRIA</p>	<p><b>MAGALA / Falda</b> ES08153005992 TXAHALA/Ternera 9477930 / 9477970 285,08 K. URRUXA/Hembra 15 HILAB/Meses HILKETA/SACRIFICIO: 18/05/01 BASERRIA/CASERIO: GABIRIA IZAR ERDI BASERRIA</p>	<p><b>SAHIESKIA / Costilla</b> ES08153005992 TXAHALA/Ternera 9477930 / 9477970 285,08 K. URRUXA/Hembra 15 HILAB/Meses HILKETA/SACRIFICIO: 18/05/01 BASERRIA/CASERIO: GABIRIA IZAR ERDI BASERRIA</p>
<p><b>ZANKARRA / Zancarron</b> ES08153005992 TXAHALA/Ternera 9477119 / 9477979 285,08 K. URRUXA/Hembra 15 HILAB/Meses HILKETA/SACRIFICIO: 18/05/01 BASERRIA/CASERIO: GABIRIA IZAR ERDI BASERRIA</p>	<p><b>TAPA / Tapa</b> ES08153005992 TXAHALA/Ternera 9477119 / 9477979 285,08 K. URRUXA/Hembra 15 HILAB/Meses HILKETA/SACRIFICIO: 18/05/01 BASERRIA/CASERIO: GABIRIA IZAR ERDI BASERRIA</p>	<p><b>KONTRA / Contra</b> ES08153005992 TXAHALA/Ternera 9477119 / 9477979 285,08 K. URRUXA/Hembra 15 HILAB/Meses HILKETA/SACRIFICIO: 18/05/01 BASERRIA/CASERIO: GABIRIA IZAR ERDI BASERRIA</p>
<p><b>MOKORRA / Cadera - Rabadilla</b> ES08153005992 TXAHALA/Ternera 9477119 / 9477979 285,08 K. URRUXA/Hembra 15 HILAB/Meses HILKETA/SACRIFICIO: 18/05/01 BASERRIA/CASERIO: GABIRIA IZAR ERDI BASERRIA</p>	<p><b>MASKALA / Babilla - Tetilla</b> ES08153005992 TXAHALA/Ternera 9477119 / 9477979 285,08 K. URRUXA/Hembra 15 HILAB/Meses HILKETA/SACRIFICIO: 18/05/01 BASERRIA/CASERIO: GABIRIA IZAR ERDI BASERRIA</p>	<p><b>BIRIBILKIA / Redondo</b> ES08153005992 TXAHALA/Ternera 9477119 / 9477979 285,08 K. URRUXA/Hembra 15 HILAB/Meses HILKETA/SACRIFICIO: 18/05/01 BASERRIA/CASERIO: GABIRIA IZAR ERDI BASERRIA</p>
<p><b>KONTRARRIBA / Culata de Contra</b> ES08153005992 TXAHALA/Ternera 9477119 / 9477979 285,08 K. URRUXA/Hembra 15 HILAB/Meses HILKETA/SACRIFICIO: 18/05/01 BASERRIA/CASERIO: GABIRIA IZAR ERDI BASERRIA</p>	<p><b>BUZTANA / Rabo</b> ES08153005992 TXAHALA/Ternera 9477119 / 9477979 285,08 K. URRUXA/Hembra 15 HILAB/Meses HILKETA/SACRIFICIO: 18/05/01 BASERRIA/CASERIO: GABIRIA IZAR ERDI BASERRIA</p>	<p><b>IZTARRA / Pierna</b> ES08153005992 TXAHALA/Ternera 9477119 / 9477979 285,08 K. URRUXA/Hembra 15 HILAB/Meses HILKETA/SACRIFICIO: 18/05/01 BASERRIA/CASERIO: GABIRIA IZAR ERDI BASERRIA</p>
<p><b>TXULETAK / Chuletas</b> ES08153005992 TXAHALA/Ternera 9477120 / 9477980 285,08 K. URRUXA/Hembra 15 HILAB/Meses HILKETA/SACRIFICIO: 18/05/01 BASERRIA/CASERIO: GABIRIA IZAR ERDI BASERRIA</p>	<p><b>AZPIZUNA / Solomillo</b> ES08153005992 TXAHALA/Ternera 9477120 / 9477980 285,08 K. URRUXA/Hembra 15 HILAB/Meses HILKETA/SACRIFICIO: 18/05/01 BASERRIA/CASERIO: GABIRIA IZAR ERDI BASERRIA</p>	<p><b>SOLOMO / Lomo</b> ES08153005992 TXAHALA/Ternera 9477120 / 9477980 285,08 K. URRUXA/Hembra 15 HILAB/Meses HILKETA/SACRIFICIO: 18/05/01 BASERRIA/CASERIO: GABIRIA IZAR ERDI BASERRIA</p>

Las Etiquetas de Exposición deben ser colocadas en un lugar visible del punto de venta (mostrador) y las Etiquetas de despiece son las utilizadas en los portaprecios que identifican las piezas cárnicas en el expositor frigorífico, informando al consumidor.



## Porta-precios

<b>TXULETAK / Chuletas</b>	
ES071530084090 TXAHALA/Ternera	
9513374 / 9513378	274 K.
URRUXA/Hembra	15 HILAB./Meses
HILKETA / SACRIFICIO:	06/09/01
BASERRIA / CASERIO:	AZPEITIA
LARGARATE GOIKOA BASERRIA-MATXIME	

 <b>KALITATEA</b>	<b>7.68€ / Kg</b>
---	-------------------

 <b>CARNE DE VACUNO DEL PAIS VASCO</b>
---

El sistema de certificación de Euskal Okela define que la certificación de la misma sólo se produce en el momento de su venta al consumidor final.

La etiqueta de exposición lleva incorporada un código de barras encapsulado, con toda la información necesaria para poder etiquetar la compra final.

El carnicero, a través de un lector, carga la información en la balanza leyendo el código de barras de la etiqueta.

## Lector de códigos de barras encapsulados



Esta información la asigna a una tecla numerada de la balanza (Ejemplo: 1); si tiene más de un animal, cargará la información leyendo los códigos uno a uno y asignándoles teclas sucesivas: 2, 3, 4, etc.

En el momento de la venta y tras filetear la cantidad solicitada por el consumidor ésta se pesa en la Balanza de Control específica, donde el operario debe teclear la referencia

al animal del que procede la carne (Por ejemplo el 1), el código de la pieza de la que procede (Solomillo, babilla, contra, aleta, falda, costilla, etc.) y las operaciones normales de una balanza comercial (Peso, precio, etc.).

Esta Balanza está conectada vía módem a la entidad de control, quién a través de las lecturas de las operaciones realizadas efectúa las tareas de control de venta de producto certificado.

Balanza de Control



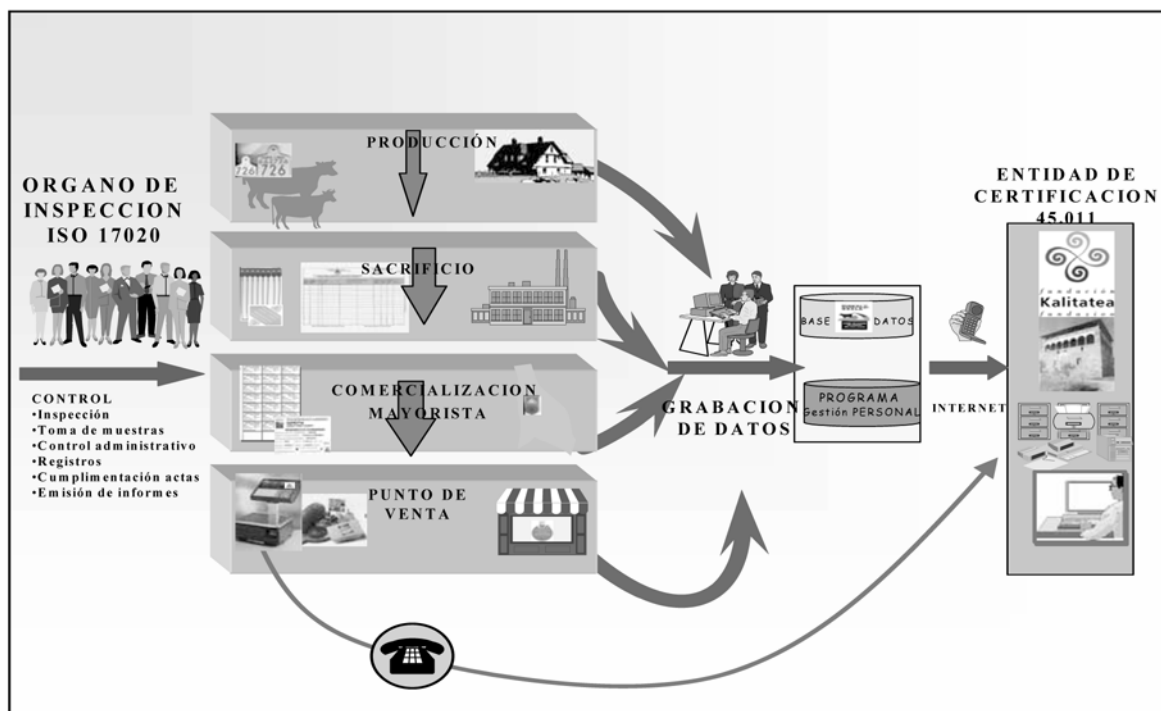
La Balanza de Control emite la ETIQUETA-CERTIFICADO, que es la que se lleva el consumidor añadida al papel de compra con todos los datos en ella impresos:

## Etiqueta-Certificado

CROTAL N° ES071530084090 KROTAL ZK.		 EUSKAL OKELA  NACIDO: C.A.P.V. JAI/OA: E.A.E.	
ZIURTATUTAKO PRODUKTUA		 CARNE DE VACUNO DEL PAIS VASCO	
<b>CARNICERIA HARATEGIA</b>			
ENV. ONTZ.	16.09.01	N. OPER. ERAG. ZK.	00206
TIPO MOTATXAHALA	PIEZA ZATIA	Chuletas	
RAZA ARRAZA	THOUSINE	SEXO SEXUA	H
		EDAD ADINA	15 meses hilabete
PESO / PISUA	0.430	PRECIO / PREZIOA	1750 PTA/k9
			10.52 €/k9
		IMPORTE / ZENBATEKOA	753 PTA
			4.52 €
CRIADO EN (ES) / NON HAZIA		FECHA CADUCIDAD IRAUNGITZE DATA	
AZPEITIA (GIPUZKOA)			
SACRIFICADO EN (ES) / NON HILDA			
TOLOSA (GIPUZKOA)			
DESPIEZADO EN (ES) / NON ZATITUA			
TOLOSA (GIPUZKOA)			
FECHA DE SACRIFICIO / HILKETA DATA			
06.09.01			
0tik 5ºZ.ra MANTENDU CONSERVAR DE 0 A 5ºC. <b>PRODUCTO CERTIFICADO</b>			

Las Etiquetas de Exposición, Etiquetas de Despiece Menor y Etiquetas Certificados dan al consumidor las informaciones aprobadas en el Pliego de Condiciones, que son aquellos requisitos exigidos en el Reglamento Técnico y en el Sistema de Certificación de Euskal Okela y comprobado su cumplimiento mediante inspecciones, auditorías y analíticas, según el Plan de Control/Analítico anual establecido.

Tal y como se ilustra en los siguientes esquemas el flujo de información en las diferentes fases se contrastará y soportará en una red informática y de comunicaciones.



### 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 superior 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.

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.

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, después de 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.

Se separarán los animales que procedan de diferentes explotaciones.

#### 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 (RD 54/1995 sobre protección de los animales en el momento de su sacrificio o matanza; RD 147/1993 por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas; Decreto 114/2003, del Gobierno Vasco, sobre los tipos de faenado de los animales de la especie bovina sacrificados en los mataderos) y con sistemas de garantía de calidad acreditados por la norma europea UNE-EN 45011 (guía ISO 65).

##### 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.

Las canales propuestas para la Indicación Geográfica Protegida estarán identificadas a tal efecto.

##### 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 y de acuerdo a criterios técnicos contrastados.

### 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 (24).

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

El ganado bovino está presente en un 62% de los caseríos. Los siguientes datos indican la importancia de la actividad de producción de carne en el País Vasco.

Número	Explotaciones ganaderas de vacuno	Explotaciones ganaderas con vacas nodrizas de producción de carne	Explotaciones ganaderas de la denominación «Euskal Okela/ Carne de Vacuno del País Vasco»
1999	10.555	7.493	3.200
2004	8.255	6.169	2.231

#### 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 (1) 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. Echevarría (2) también alude al nombre de «raza pura guipuzcoana», citando a M. Goya y López.

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 (3), 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 (3)

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 Blanca 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.

La raza Charolais procede de la región de Charolais Francia.

Gracias a su gran capacidad de adaptación en el País Vasco se utilizan sementales charoleses para su cruce industrial desde principios de los años 70. A principios de los ochenta existen ya ganaderías charolesas en pureza con libro genealógico controlado como es el caso del Marques de Orbe en Astigarraga.

Se trata de una raza robusta, el cuerpo es ancho y horizontal; amplia carne bien repartida; pecho profundo y ancho; ancas separadas y musculadas; rabadilla curva, los músculos posteriores son bien desarrollados y con los muslos abiertos, forman un cuarto trasero muy ancho. La cola es fina y con mínima cantidad de grasa cubriendo la base, el pelaje es sedoso.

Las extremidades son de un ancho mediano con aplomo y simetría bien balanceados, mostrando limpiamente la estructura ósea, con erguida postura y firmes pezuñas de color amarillo claro.

Piel medianamente gruesa, suave y elástica, que produce excelente cuero. Pelo uniformemente blanco o de color ligeramente crema, fino, suave y sedoso; suavemente encrespado, especialmente en la cabeza y en el morrillo.

Charolais es una de las mejores y más desarrollada raza bovina. La distribución del tejido graso es eminentemente buena, con penetración profunda en el tejido muscular, aparece entremezclado en bandas cruzadas, produciendo una carne tierna, sabrosa y altamente nutritiva. La aptitud para engordar es muy notable, ya sea en instalaciones cerradas o pastoreo.



La prepotencia de la raza, acompañada de su adaptabilidad a diferentes ambientes, lo que le permite transmitir a su descendencia la excelencia de sus cualidades, es el modo más práctico y económico para producir animales de carne que satisfagan en la mejor forma posible a los consumidores.

La gran expansión de la raza Charolais se debe a su gran poder de adaptación, precocidad, rusticidad, robustez y propensión a engordar en todas las edades.

Las condiciones habituales de la cría así como la aptitud a la marcha han dado al Charolais muy buena rudeza, conservada cuidadosamente por la selección.

La raza Monchina es originaria de la zona comprendida entre las confluencias de Bizkaia y Cantabria. En zonas del Noroeste de Álava y Norte de Burgos pueden verse también algunos ejemplares, aunque cada vez aumentan más los animales cruzados con otras razas más cárnicas. Son un grupo de animales de vida salvaje o semisalvaje con una forma de explotación extensiva. Viven en zonas de montes abruptos y de arbolado con pastos. Son de gran rusticidad, pequeño tamaño y pertenecen al grupo de bóvidos castaños y cóncavos. Es de destacar su extremado carácter maternal. Ganado montaraz y huidizo de pequeñas proporciones.

Los animales de esta raza son de pequeño tamaño (la alzada a la cruz de las hembras es de alrededor de 120 cm. y de 130 en los machos). El color de la capa es rojo castaño o rojo marino predominante con tonalidades oscuras, con borlón negro en la cola, ojinegros, bociblancos con aclaramientos en la frente, línea del raquis y flequillo. Los cuernos son pequeños, de sección circular, blancos en la base y negros en la punta, delgados, con forma de paréntesis, dirigidos hacia adelante y hacia arriba. Sus pesos en canal suelen ser de alrededor de 150 kg. en las hembras y de 200 en los machos. Es un grupo de ganado bravo, que ataca y embiste, cualidades usadas desde hace siglos para la lidia en fiestas locales o familiares y donde han sido más demandadas las vacas que los toros.

Las cabezas son proporcionadas, con testuz elevada. El tupé no es abundante con color más oscuro con respecto a la cara. Tienen desarrollada la papada. La cruz es menos elevada que la línea dorso-lumbar. El tronco es medianamente largo, aplanado y muy profundo. Las ubres con piel despigmentada, son de base poco amplia y tamaño pequeño, recubiertas de pelos largos y finos. La grupa es corta y estrecha. La cola es de nacimiento anterior y ligeramente arqueada por el maslo. Es una raza leonada de mucosas negras y pezuñas del mismo color. El pelo es basto y largo.

La raza Betizu es una raza semisalvaje que por una parte tiene propietarios y que a la vez conserva peculiaridades de salvajismo, que lo hacen desplazarse a su aire en la montaña, alimentarse por su cuenta y reproducirse sin intervención humana.

La palabra Betizu proviene del euskara y quiere decir: behi=vaca e izua=huidiza, debido al carácter semisalvaje de estos animales que se ocultan en zonas boscosas. Etimológicamente por tanto, quiere decir vaca salvaje, huidiza y asilvestrada. Esta raza está formada por bóvidos de gran rusticidad y poco desarrollo corporal. Son eumétricos, con tendencia a longilíneos y de perfil recto. La alzada a la cruz en los machos es como mucho hasta 130 cm. y en las hembras hasta 120 cm. Los pesos medios para los machos son de alrededor de 400 a 500 kg. y de 350 para las hembras. Su tercio anterior es más desarrollado que el posterior. La capa es de color uniforme, trigüeña o pardo rojiza, variando desde el más claro hasta el encendido, con decoloración centrífuga a nivel de bragadas, periné, axilas, extremidades, morro y región orbitaria (ojo de perdiz). Hay ausencia de pigmentación en las mucosas y pezuñas. Los cuernos son de desarrollo precoz, en forma de media luna más abierta en los machos que en las hembras, en las que con la edad suelen acabar en forma de lira y ligeramente en espiral.

Hembra de raza Betizu: Las astas presentan un color blanco nacarado más intenso en su base y con las puntas amarillentas. El ciclo reproductor está asociado a las estaciones y suelen parir una cría cada dos años. Sus peculiaridades de gran rusticidad, junto a su valor histórico y tradicional en los montes vascos, confieren a esta raza un interés especial para el aprovechamiento de zonas marginales y de montaña.

#### 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 Álava.

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. Difícilmente sobrepasan los 142 cm. De cuernos finos, blancos con las puntas negras. Las hembras presentan ubres de color crema cubiertas de pelos.

#### Las razas bovinas Asturianas:

El tronco denominado Cantábrico o Castaño constituido por razas de capa castaño con extremos oscuros y mucosas negras o color pizarra. Los animales que muestran estas características comunes se distribuyen por toda la cordillera Cantábrica desde Vizcaya hasta Asturias, provincia de León, franja norte y este de Zamora, zona sur de Galicia, la región noreste de Portugal.

La raza Asturiana de la Montaña o Casina es una raza bovina autóctona asturiana que se explota en régimen extensivo para producción de carne, principalmente en la zona oriental del Principado de Asturias. Para ello, se aprovecha su rusticidad y capacidad de adaptación, así como su gran docilidad y capacidad de cría.

La raza Casina pertenece al tronco castaño cantábrico (tronco castaño cóncavo) y su origen parece encontrarse en el ganado doméstico introducido hace siglos por las invasiones indoeuropeas, es decir, en la raza que el etnólogo Dechambre denominó como raza de los celtas.

Se trataba originariamente de una raza de triple aptitud, pero con una clara orientación mantequera dada su producción de leche rica en grasa, empleada en la elaboración de manteca y de diversos quesos.

Por otra parte, producía anualmente un ternero para recría o para carne, y las pequeñas parejas de vacas o bueyes eran muy utilizadas por su capacidad y resistencia para el trabajo de campo en el terreno montañoso

Se realizaron durante siglos una selección de sus animales para una mayor producción de leche y adaptación a los pastos de montaña que dio lugar a la fijación de los caracteres de lo que hoy conocemos como raza casina.

La raza Asturiana de los Valles es una raza autóctona española, que se cría fundamentalmente en la zona montañosa del suroccidente Asturiano. Son vacas mansas, buenas madres, paren sin dificultad, y destetan terneros bien conformados y de pesos elevados. Son animales rústicos que se desenvuelven bien en terrenos accidentados y que soportan sin dificultad temperaturas extremas.

Estos animales son longilíneos, subhipermétricos y de perfil recto; de capa castaño con tonalidades que van de un amarillo pajizo muy pálido en las capas mas claras de las hembras hasta un tono castaño rojizo, con degradaciones cremosas en la cara interna de

las extremidades, bragada y en la orla de alrededor del hocico, y evoluciona hacia negro en las partes distales y frontales de las extremidades.

En los machos la capa es más oscura en general, sobre todo en las regiones más ventrales de la cabeza, cuello y papada, parte inferior del tórax y vientre y en los extremos de los aplomos, donde llega a ser prácticamente negra.

Son característicos de la raza la tonalidad de las mucosas, siempre negras, una mancha también negra mas o menos pronunciada bajo los ojos (ojera) así como el borlón de la cola, rodetes coronarios y pezuñas. La pala del cuerno es de color blanco con el pitón negro.

Es una raza muy utilizada en cruzamiento industrial sobre vacas frisonas y de otras razas bovinas. El ternero cruzado nace sin dificultad y muy bien conformado, ya que los toros culones asturianos aportan al producto además de muscularidad una calidad sensorial de la carne extraordinaria, esto hace que sean muy demandados.

Los censos disminuyeron rápidamente durante todo el siglo xx hasta que en los años 80 comienza un tímido repunte de manera que en la actualidad se puede afirmar que la raza esta en clara expansión, no solo en cuanto al numero de efectivos, sino también en sentido geográfico. Por tanto, se ha logrado invertir la tendencia recesiva y negativa, convirtiéndose de raza absorbida en raza «absorbente», con un censo actual de 43.927 hembras reproductoras, repartidas en 3.120 ganaderías de 8 comunidades autónomas, (Asturias, Castilla y León, País Vasco, Cantabria, Galicia, Madrid, Extremadura y Castilla la Mancha).

#### F.2 Censos.

En cuanto a los censos, el número total de vacas de aptitud cárnica (nodrizas) en 2004 en el País Vasco era de 53. 552 cabezas

En el siguiente cuadro se reflejan los datos relativos al censo 2004: animales registrados y controlados por la denominación «Euskal Okela o Carne de vacuno del País Vasco» y censo total de animales nacidos en el País Vasco.

	Sacrificios 2004 Euskal Okela		Censos 2004
PIRENAICA Y SUS CRUCES . . . . .	2.596	17%	10.738
LIMUSIN Y SUS CRUCES . . . . .	3.194	20%	10.924
PARDO ALPINA Y SUS CRUCES . . . . .	506	3%	1.713
BLONDA Y SUS CRUCES . . . . .	503	3%	1.710
CHAROLESA Y SUS CRUCES . . . . .	542	3%	1.798
MESTIZAS . . . . .	6.592	42%	22.706
OTRAS . . . . .	1.716	11%	3.963
TOTAL . . . . .	15.649	100%	53.552
LECHE . . . . .			34.309

#### F.3 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» (8).

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.3.1 Relieve.

La Comunidad Autónoma del País Vasco (CAPV) 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.3.2 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.3.3 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 42° y los 43,05° 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.3.4 Producción 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 (4).

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 (5).

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.

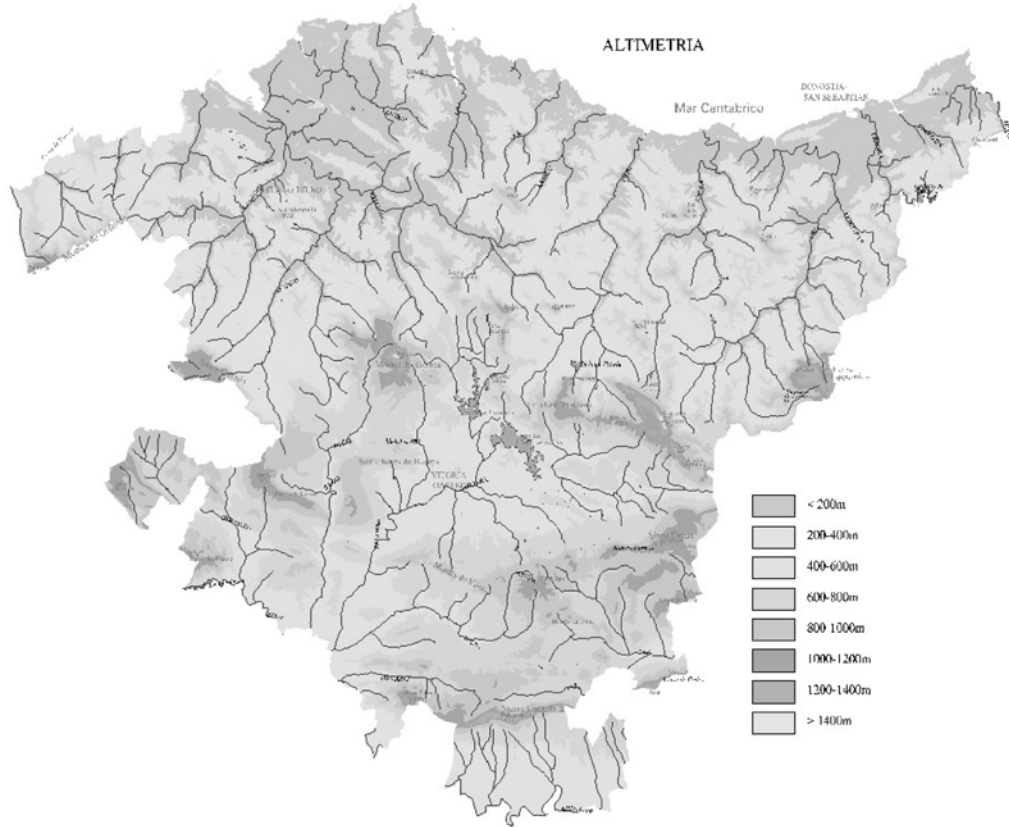
Las praderas de las zonas de valle son pastos naturales permanentes compuestos por una gran diversidad de especies herbáceas. En los pastizales de montaña predominan las especies herbáceas *Agrostis* y *Festuca* alternando con mayor o menor proporción de cubierta arbustiva (*Erica*, *Calluna*) En los 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 (6). 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.

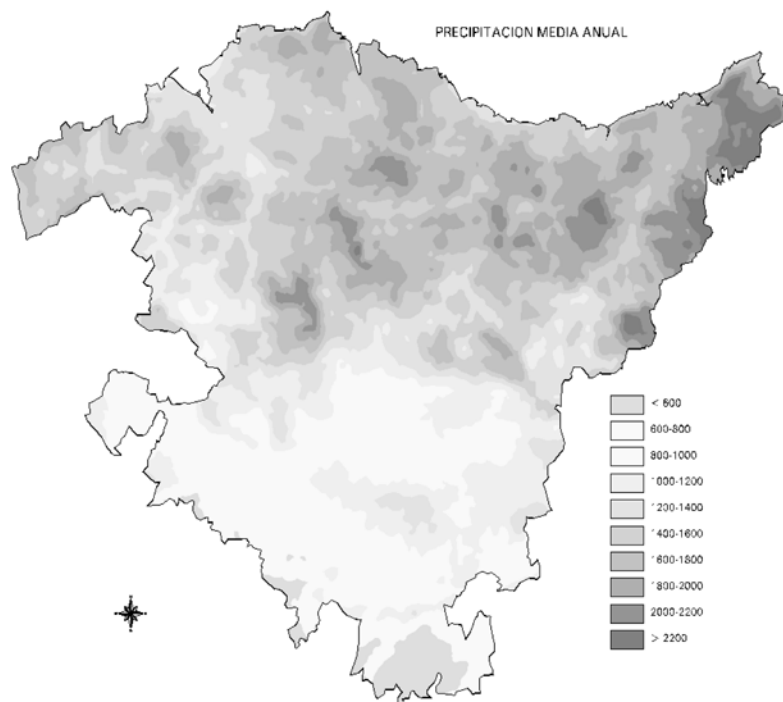
La modificación o desaparición del sistema de transtermitancia acarrearía una seria modificación del paisaje, y una mayor dependencia de recursos alimenticios externos lo que supondría un sistema de explotación más intensivo y los consiguientes problemas medioambientales (7).

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 (6).

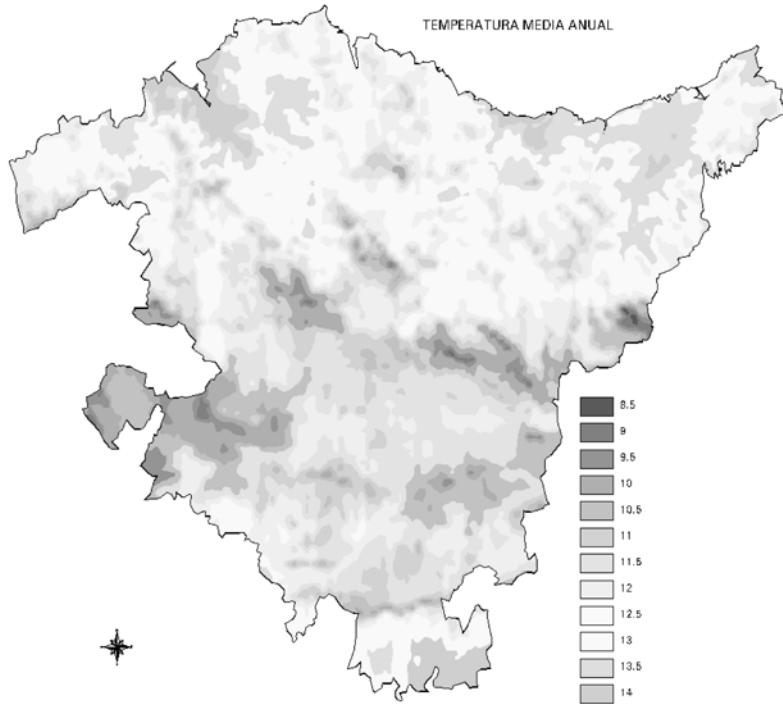
### F.3.4.1.- Altimetría



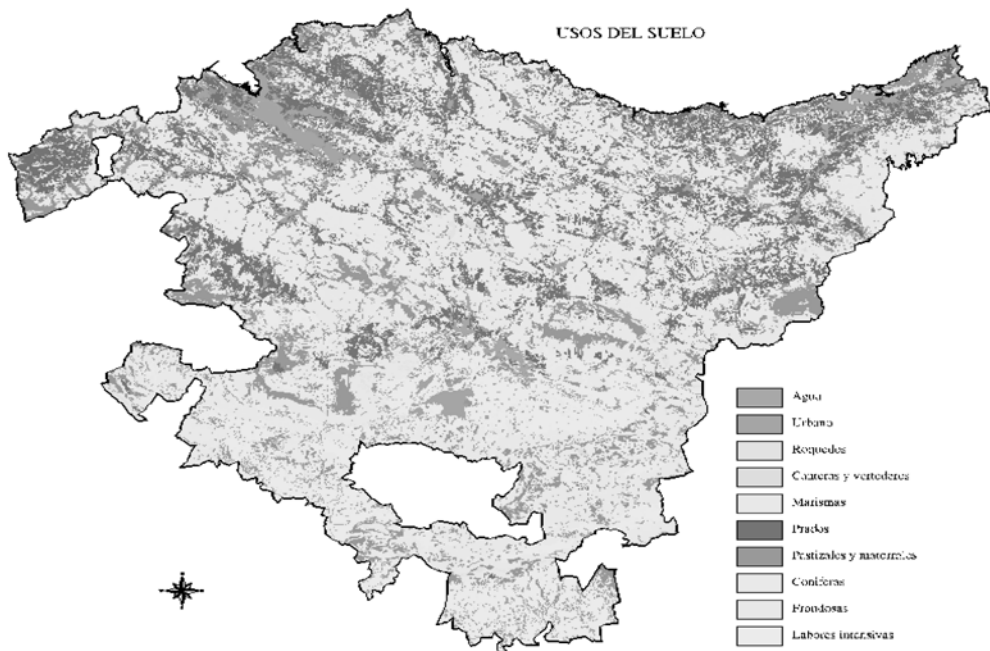
### F.3.4.2.- Precipitación media anual



### F.3.4.3.- Temperatura media anual



### F.3.4.4.- Usos del suelo



#### F.4 Tradicionalidad de la producción 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 Castañón «Del cazador paleolítico al pastoreo y la ganadería»(9), Jesús Altuna «Toros en Euskal-Herria» (10), Anes Sarrionandia «Los vascos: de la caída de Roma al Cristianismo, siglos V-X, capítulo 11.2, la revolución del Neolítico» (11).

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» (12).

En este apartado, cabe destacar algunas menciones interesante recogidas de la obra de José Miguel de Barandiarán, «El hombre primitivo en el País Vasco» (13):

«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 «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. 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 «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 (24).

«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 (24)

«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 (24).

Vicente Laffite en «La raza Bovina Pirenaica» (16) 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» (18) 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 Euskalerrriaren alde: «La ganadería vacuna en Guipúzcoa» Luis Saiz, 1921(14).

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) (19), «Revista Agrícola - Ganadera» (1908) (20) 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 (21)

Más adelante, Adolf Staffe, en su «Monografía del ganado vacuno vasco2 (1925-1930??) (1) 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.5 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 Sarrionandia.» (11) 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».(15)

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 (23)

José M<sup>a</sup> Busca Isusi, insigne crítico e historiador gastronómico en su publicación «Alimentos y guisos en la cocina vasca» (17) 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 (6<sup>a</sup> 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.(22)

Respecto a Álava, 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 José M.<sup>a</sup> Busca Isusi en «Alimentos y guisos en la cocina vasca» (1958)(17):

«Una practica 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».

#### F.6 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.

#### G. Referencias relativas a la/las estructuras de control

El organismo de control es la Fundación Kalitatea Fundazioa, entidad que cuenta con los medios técnicos y humanos suficientes para controlar y certificar «Euskal Okela o Carne de vacuno del País Vasco» y cumple con los requisitos establecidos en las normas UNE-EN 45.011 e ISO/IEC 17020.

En 2000 cuenta con el certificado correspondiente emitido por la autoridad competente.

En 2001 el Gobierno Vasco aprueba las modificaciones correspondiente del pliego de condiciones y ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) acredita a Fundación Kalitatea como Entidad de Certificación de producto según la norma UNE-EN 45011 con el alcance «Pliego de Condiciones Euskal Okela» autorizado por el Gobierno Vasco.

En octubre de 2002, 2003, 2004 y 2005 se somete a sucesivas evaluaciones y reevaluaciones superando satisfactoriamente todas ellas.

#### H. Requisitos legislativos

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 específicos 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».

#### J. Bibliografía

- (1) Dr. Adolf Staffe, (1930). «Monografía del ganado vacuno vasco».
- (2) T. Echevarria, (1975). «Estudio de la Raza Vacuna Pirenaica».
- (3) Diputación de Guipúzcoa (1.921). «La ganadería bovina en Guipúzcoa».
- (4) M.<sup>a</sup> Asun Urzainki (1.985). «La ganadería en el País Vasco».
- (5) Mandaluniz, N.; Oregui, L. M. (1.999). «Evolución del peso corporal del ganado vacuno en los pastos de montaña del macizo del Gorbea» ITEA, Vol. Extra 20, n.º 2.
- (6) Mandaluniz, N.; Aldezabal, A. Y Oregui, L. M. (1.999). «Estrategia alimentaria del ganado vacuno en régimen extensivo en pastos de montaña». Actas de la XXXIX Reunión Científica de la Sociedad Española para el Estudio de los Pastos. Almería, 1999.
- (7) Roberto, R.; Mandaluniz, N.; Albizu, I. y Oregui, L. M. (1.998). «The environmental role of traditional farming systems in the Basque Country». Dept. Agrosistemas y Producción Animal. AZTI-Granja Modelo de Arkaute.
- (8) Laffitte, V. (1.950). «La. Agricultura y Ganadería vascongadas».
- (9) Castaños, Pedro. «Del cazador paleolítico al pastoreo y la ganadería».
- (10) Altuna, Jesús. «Toros en Euskal-herria».
- (11) Sarrionandia, Anes «Los vascos: de la caída de Roma al Cristianismo, siglos V-X, capítulo 11.2, la revolución del Neolítico».
- (12) Ugalde, Martín «Síntesis de la Historia del País Vasco».
- (13) Barandiaran, J. M «El hombre primitivo en el país Vasco».
- (14) Saiz, Luis, 1921, «La ganadería vacuna en Guipúzcoa» (Imprenta de la Diputación Foral de Guipúzcoa).

- (15) La Alimentación Doméstica en Vasconia / (dirección José Miguel de Barandiarán, Ander Manterola; coordinación Gurutzi Arregi).
- (16) Laffitte, Vicente, «La raza bovina Pirenaica».
- (17) Busca Isusi, José María. «Alimentos y guisos de la cocina vasca. 1958».
- (18) Manuel Basas «La ganadería de Vizcaya según el censo de 1865».
- (19) «Concurso de ganadería de las Arenas organizado por el Ilustre Ayto. de Guecho» (1912).
- (20) Revista Agrícola-Ganadera.
- (21) Ramón Lanza García «Revista Agrícola-ganadera». «Ganadería vacuna del País Vasco (1850-195): Principales caracteres y factores de su evolución».
- (22) José Luis Iturrieta, Revista «Gastronomika».
- (23) Isidoro Escagües de Javierre «La economía ganadera de Vizcaya», Revista La Vida Vasca.
- (24) A. Santana (1993). «Revista Bertán, n.º 4. El Caserío.