

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

- 4618** *Resolución de 28 de febrero de 2011, 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 «Carne de Morucha de Salamanca».*

Mediante Resolución de 5 de marzo de 2010 del Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, publicada en el Boletín Oficial de Castilla y León de 18 de marzo de 2010, se adoptó e hizo pública la decisión favorable a la modificación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Carne de Morucha de Salamanca», publicándose como anexo de la orden el pliego de condiciones de la citada Indicación Geográfica Protegida, todo ello 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.

La solicitud de modificación del pliego de condiciones de la citada IGP ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha 14 de septiembre de 2010, 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 denominación o 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, el Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino la pertinente petición de publicación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Carne de Morucha de Salamanca» 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 del pliego de condiciones modificado de la Indicación Geográfica Protegida «Carne de Morucha de Salamanca», publicado, como anexo de la Resolución de 5 de marzo de 2010 del Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, en el Boletín Oficial de Castilla y León el 18 de marzo de 2010, 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 efectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006, 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 General de Medio Rural, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Madrid, 28 de febrero de 2011.—La Directora General de Industria y Mercados Alimentarios, Isabel Bombal Díaz.

ANEXO

Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida

«Carne de Salamanca»

A) Nombre del producto.—«Carne de Salamanca».

B) Descripción del producto.—Carne fresca de vacuno, procedente de animales de raza morucha, del cruce de vacas madres de raza morucha con toros de las razas Charolés y Limosín, y del cruce de vacas madres con 50% de sangre de raza morucha con toros de las razas Charolés y Limosín.

Considerando la edad de los animales antes del sacrificio, se distinguen los siguientes tipos:

Ternera.—Animal que se destina al sacrificio con una edad inferior o igual a doce meses.

Añojo.—Animal que se destina al sacrificio con una edad superior a 12 meses y hasta los 24.

Novillo.—Animal que se destina al sacrificio con una edad superior a 24 meses y hasta los 48.

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

Ternera.—La carne procedente de estos animales presenta color variable en toda la gama del rosa hasta el rojo claro, brillante, aspecto ligeramente húmedo, con grasa de color blanco y consistencia firme al tacto.

Añojo.—La carne procedente de estos animales presenta un color entre rojo claro y rojo púrpura, brillante, aspecto ligeramente húmedo, con grasa de color variable de blanco a amarillento y consistencia firme al tacto.

Novillo.—La carne procedente de estos animales presenta color intenso, entre rojo púrpura y rojo cereza, brillante, aspecto ligeramente húmedo, con grasa de color amarillento o crema y consistencia firme al tacto.

C) Zona geográfica.—La zona geográfica de producción, que contempla la explotación de las madres en régimen extensivo así como el nacimiento, cría y destete de animales destinados a sacrificio, está constituida por la provincia de Salamanca.

D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.—Todos los operadores intervinientes llevarán libros de registros donde se indicará, en relación con las materias primas y productos recibidos, las anotaciones sobre el proveedor, cantidad y destino de los lotes. Asimismo llevarán anotaciones sobre sus clientes, cantidad y origen de materias primas o productos suministrados. Y por último, correlaciones entre cada lote de productos recibidos y cada lote de productos suministrados. De esta forma se mantiene la trazabilidad en todo el proceso, tanto del producto como del procedimiento llevado a cabo.

Los animales procederán exclusivamente de explotaciones ganaderas inscritas en los registros del Consejo Regulador, quien las someterá a control. El Consejo Regulador llevará asimismo un control racial de los reproductores.

Las reses declaradas por una ganadería inscrita en los Registros del Consejo Regulador, para la producción de carne protegida por la Indicación Geográfica Protegida se identificarán con los crotales oficiales, que se colocarán uno en cada oreja del animal dentro de los tres primeros meses de vida, cuando los terneros estén todavía con la madre. En caso de pérdida del crotal se deberá solicitar un duplicado por los procedimientos oficialmente establecidos.

El Consejo Regulador llevará un control sobre el transporte al objeto de verificar el cumplimiento de la legislación vigente en materia de bienestar animal.

El sacrificio y faenado estará controlado por el Consejo Regulador.

Las canales cuyas piezas van a ser protegidas por la Indicación Geográfica Protegida se marcarán en la parte externa de las dos medias canales, mediante métodos indelebles o soportes no reutilizables, que incluirá, al menos, el nombre y el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida. Asimismo, se colocarán las etiquetas necesarias para la posterior identificación de las piezas donde se establecerá la relación entre el animal de procedencia y la canal.

El matadero sólo podrá expedir las canales, medias canales o cuartos de canal de animales protegidos, a operadores inscritos en los registros del Consejo Regulador.

El Consejo Regulador garantizará y vigilará la identificación y procedencia de las piezas.

Las piezas de carne protegida se expedirán por las salas de despiece provistas de una etiqueta numerada que asegure la trazabilidad.

El Consejo Regulador vigilará que los envases que contengan porciones, fileteados, troceados o picados, que hagan referencia a Carne de Salamanca vayan provistos de la correspondiente etiqueta numerada, que deberá ser colocada, en la sala de despiece o punto de venta, antes de su expedición, de forma que no permita una segunda utilización.

E) Método de obtención.—Tras su nacimiento los animales convivirán con la madre hasta una edad mínima de 5 meses, alimentándose del calostro y leche materna, al tiempo que aprovecha los recursos naturales disponibles en la dehesa.

En la alimentación suplementaria de las reses destinadas al sacrificio se utilizarán exclusivamente recursos autorizados por el Consejo Regulador, quien dispondrá de una lista positiva de materias primas que podrán utilizarse en los piensos.

Los mataderos y salas de despiece deberán reunir las condiciones técnico sanitarias vigentes.

El sacrificio y faenado de sus canales se realizará de acuerdo con la legislación vigente y no podrá ser simultáneo al de otros animales no inscritos. En todo momento se deberá relacionar la canal con el animal del que procede, estando controlado por el Consejo Regulador.

El almacenamiento de las canales protegidas se realizará de forma que no induzca a confusión con otras canales no protegidas.

A las 24 horas del sacrificio, el pH de la carne, medido en el músculo dorsal largo de la canal, deberá ser igual o inferior a 6.

El período mínimo de maduración de la carne, a contar desde el día de sacrificio, será de dos días para la carne de ternera, de cuatro días para la de añojo y de seis días para la de novillo.

El reparto y distribución de las piezas de Carne de Salamanca, cumplirá con la normativa vigente.

F) Vínculo con el medio:

1. Histórico.—Dentro del conjunto de las razas bovinas españolas, la Morucha constituye una entidad étnica ambiental de singular importancia en la provincia de Salamanca.

Es una raza de inmejorables condiciones morfo-funcionales para el aprovechamiento de las dehesas de Salamanca por su adaptación a dichas condiciones ecológicas.

Durante las últimas décadas del siglo XX se ha introducido, tanto en la provincia de Salamanca como en otras zonas de España, nuevas razas vacunas especializadas en la producción cárnica mediante el cruzamiento de machos con las hembras autóctonas. El cruce de vacas madres de raza morucha con toros de las razas Charolés y Limosín es ya muy frecuente en la zona delimitada pues ha demostrado que su descendencia, si se mantiene el sistema productivo extensivo, mantiene las características sensoriales esenciales de la carne de la raza autóctona morucha, base de la producción en la provincia de Salamanca, al tiempo que se mejora la seguridad en el manejo de los animales al perder una parte de su nerviosismo y viveza de movimientos característicos.

Las razas Charolés y Limosín, que pueden participar como padres de los animales protegidos, se encuentran inscritas en el Catálogo Español de Razas Integradas, una vez que han demostrado su perfecta aclimatación al medio y a los métodos productivos. La

raza Charolés tiene implantada así la reglamentación específica de su libro genealógico desde el año 1977 y la raza Limosín desde 1987. Su descendencia, tras el cruce con madres de raza morucha, está incluso mejor aclimatada al medio de la dehesa salmantina y a su método productivo.

2. Natural:

a) Orografía.—La zona de producción implicada en la denominación abarca la provincia de Salamanca. El paisaje de la zona es muy diverso y de grandes contrastes, debido a la gran extensión de la correspondiente zona de producción y a la diversidad de comarcas de la provincia.

b) Suelos.—Los suelos de las zonas donde se asientan la mayor parte de las dehesas de encinar, se han formado sobre materiales silíceos, destacando principalmente rocas graníticas y grandes extensiones de pizarras y areniscas. Son suelos poco profundos y pedregosos, obteniéndose mejores producciones con bajas pluviometrías, ya que las precipitaciones encharcan el suelo estropeando las cosechas.

c) Clima.—El clima es continental, de inviernos largos y fríos, con un período de heladas amplio; los veranos son secos, calurosos y con fuertes oscilaciones térmicas.

En cuanto al régimen pluviométrico, las lluvias se presentan estacionalmente coincidiendo con el otoño e invierno, siendo esta zona este, muy seca.

Estas condiciones de humedad y temperatura son las idóneas para la producción del pasto característico de las dehesas.

d) Hidrografía.—Los principales ríos de la provincia (zona de producción) son el Tormes y sus afluentes.

e) Flora.—La dehesa forma una comunidad rica en especies, con encinas de hojas perennes y coriáceas y un sotobosque de arbustos y Lianas. Las especies más destacadas son *Agrostis medicago*, *Hispía*, *Bromas* y *Asphodelus albus*.

3. Sistemas de producción y elaboración:

a) Producción.—La raza Morucha es una raza pura en cuya formación no ha intervenido ningún otro grupo étnico. Se trata de una raza Morena, de tamaño variable, cuello corto y papada recogida, de gran armonía corporal y viveza de movimientos, su tórax es profundo; de pecho ancho y espalda amplia y musculosa.

Es una raza autóctona que siempre se ha explotado en régimen extensivo, actualmente su asentamiento coincide con la zona de implantación del bosque mediterráneo, con arboledas de encinas y alcornoques, formando el ecosistema de la dehesa.

Las reses incluidas en la denominación llevan a cabo con la máxima eficacia el aprovechamiento de los recursos naturales proporcionados por la dehesa, alimentándose de la hierba o pasto, rastrojos y aprovechamiento de espigaderas.

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

G) Estructura de control:

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Carne de Salamanca».

Dirección: Calle Santa Clara, 20, 37001-Salamanca.

Teléfono: + 34 923 214 746.

Fax: + 34 923 214 746.

E-mail: crigp@carnedesalamanca.org

H) Etiquetado.—El marcaje de canales en matadero se realizará, mediante métodos indelebles o soportes no reutilizables, en la parte externa de las dos medias canales, y de forma que los cuatro cuartos de la canal queden perfectamente identificados después de su separación.

Las piezas de carne protegida, así como los envases que contengan porciones, fileteados, troceados o picados, se expedirán provistas de una etiqueta numerada que

contendrán, al menos, las menciones asociadas «Indicación Geográfica Protegida» y «Carne de Salamanca».

El Consejo Regulador establecerá la forma y tamaño de las etiquetas y las normas para su impresión. Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deberán ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Cuando el producto sea el obtenido exclusivamente de animales de raza morucha podrá incorporarse además la mención «Raza Morucha».

l) Requisitos legislativos nacionales:

Ley 25/1970 de 2 diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

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 y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas.