Ref. Ares(2013)3440127 - 08/11/2013

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios[*]

«CARNE DE SALAMANCA»

Nº CE: ES/PGI/0017/0094

IGP (x) DOP ( )

1. DENOMINACIÓN

«CARNE DE SALAMANCA»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto

Clase 1.1: Carne Fresca

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El ganado vacuno apto para suministrar carne protegida por esta Indicación Geográfica Protegida es el obtenido de las hembras reproductoras de raza morucha, tanto de su cría en pureza, como el obtenido de éstas reproductoras moruchas con sus cruces con machos de razas charolés y limosín, destetados con una edad mínima de 5 meses y explotados según las técnicas y usos de aprovechamiento de recursos naturales en régimen extensivo.

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 Categorías, en función de la edad y del sexo de los animales, serán A, B, C y E.

La Conformación de Canales abarcará las clases U, R y O.

El grado de Engrasamiento en el exterior de la canal y en la cara interna de la cavidad torácica será en todos los casos el 2, correspondiente a Poco Cubierto.

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

[*] Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

– 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.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

No aplica

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

No se aplican restricciones al origen de los piensos.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

En la zona geográfica delimitada tiene lugar únicamente el nacimiento, cría y cebo de los animales protegidos hasta el momento de su sacrificio.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

El producto podrá presentarse en porciones, fileteado, troceado o picado, siempre que estas operaciones se realicen por operadores que se sometan a control para el correcto uso de la denominación protegida.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

El marcaje de canales en matadero se realizará, mediante métodos indelebles o soportes no reutilizables, en la parte interna 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”.

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

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica delimitada comprende la totalidad de la provincia de Salamanca.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

El paisaje de la provincia de Salamanca es muy diverso y de grandes contrastes, debido a su gran extensión y a la diversidad de comarcas de la provincia, si bien todas ellas son de llanura, semillanura o sierra, sin zonas húmedas o escarpadas propias de la montaña. El carácter más específico y singular de la zona es la presencia de dehesas, un ecosistema típicamente mediterráneo caracterizado por la presencia de encinas, de gran valor ecológico.

Los suelos 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. En general son suelos poco profundos y pedregosos.

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.

La dehesa forma una comunidad rica en especies, con encinas de hojas perennes y coriáceas y un sotobosque de arbustos y Lianas. Las especies de pastoreo más destacadas son Agrostis medicago, Hispía, Bromus y Asphodelus albus

5.2. Carácter específico del producto

La Carne de Salamanca presenta cualidades específicas, relacionadas con el componente racial básico de los animales, la raza morucha, y con su manejo en sistemas extensivos o semi-extensivos propios de la dehesa, que otorgan en su conjunto unas características diferenciales propias a la carne.

La base racial específica es la raza morucha; es un bóvido autóctono español de aptitud cárnica que se explota en régimen extensivo y que tiene sus ancestros en el Tronco-Ibérico, por lo que tiene mucosas oscuras. Aunque debe su nombre al color negro de su capa, originariamente mal teñida, que era la predominante en un principio, en la actualidad abunda la capa cárdena y en menor medida la capa negra uniforme. Su tamaño es 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.

Por otro lado las razas vacunas Charolés y Limosín, que podrán intervenir como machos, son habituales en la zona desde hace varias décadas, pues han demostrado que su cruce, 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 del nerviosismo y viveza de movimientos característicos de la morucha.

Las razas Charolés y Limosín 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.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

En la Revista de Genealogía, Nobleza y Armas (Hidalguía, Revista de Genealogía, Nobleza y Armas, nº 9, Marzo-abril. Madrid, 1955. Pág.199) el historiador español, Juan de Olozaga, cuando habla de la Casa Fuensaldaña, hoy condes de Fuensaldaña, relata como se utilizaba el vino y la carne de salamanca como objeto de pago de rentas señoriales "*Privilegio de Enrique IV en Segovia a 8 de julio de 1458 de un juro a favor de Juan Pérez de Vivero sobre Alcabalas de vino y* ***carne de Salamanca****"*.

En el libro "Las alcabalas y la hacienda real en Castilla siglo XVI" de la historiadora Pilar Zabala Aguirre (Universidad de Cantabria, 2000. Pag. 296), en el capítulo VI sobre Limites a la política y administración local, en el apartado sobre el abastecimiento de la carne menciona que "*En* ***Salamanca****, por ejemplo, el arrendador de la* ***carne*** *cobraba alcabala a los abastecedores y obligados, a la carnicería de la ciudad y a la de la Iglesia*".

El cronista Francisco Zarandieta, en su artículo "Armendralejo, 1709" explica que en el 15 de octubre 1573 Felipe II había desmembrado la encomienda de Almendralejo a la orden de Santiago y la había incorporado a la Corona, para, a los pocos meses, venderla por vía de empeño a la ciudad de Sevilla y cuenta que "*A partir de ese momento los titulados Comendadores de Almendralejo no disfrutarán de renta alguna en esta villa. Sus bienes serían el citado juro; otro juro concedido en 1590 al comendador Pedro Zúñiga por un importe de 15.840 mrs de renta, situado sobre las alcabalas de la* ***carne de la ciudad de Salamanca****; y un censo de 12.500 mrs de renta, desde 1610, tomado contra Diego López de Salcedo, Caballero de Santiago del Consejo de las Órdenes, y su mujer Juana Calderón*" (http://almendralejo.cronista.zarandieta.com/index.php/cronicacent/228-almendralejo-1709).

En el libro "Los charros: etnografía e identidad cultural" del escritor Luciano Hernández Marcos (Editorial Bubok Publishing, S.L., 2009) destaca que "*La producción agropecuaria salmantina aportaba el 89,5 por 100 de la renta provincial en el siglo XVIII, que equivalía al 3,65 por 100 de la renta nacional. La producción ganadera de la provincia de Salamanca en la misma época significa el 6,7 por 100 de la renta nacional, prueba evidente del gran peso de esta producción como consecuencia del latifundismo salmantino*" y poniendo de manifiesto que el ganado vacuno es que producía la mayor parte de la renta proveniente de sector ganadero.

En la guía mercantil de España del año 1829, editado por el real consulado de Madrid, en lo referente a Salamanca describe que "*se cría mucho ganado vacuno, de cerda y lanar fino estante y trashumante*."

Luis Carandell en la introducción de su libro "Vivir en Madrid" (Editorial Kairos, 1967) escribe "*Nací en Barcelona en 1929 y volví a nacer en Madrid en 1947……. Una ciudad que traía las hortalizas de Valencia, el pescado de Bilbao,* ***la carne de Salamanca****, el vino de la Mancha y los tejidos de Cataluña*".

Existen factores humanos vinculados a la tradición de la explotación del ganado vacuno extensivo de carne en Salamanca, que conlleva una vigilancia de los animales y de las dehesas por los vaqueros charros, que desempeñan un papel muy importante en el mantenimiento de las dehesas.

El sistema de explotación de las reproductoras y de sus crías en los primeros meses de vida, va ligado al pastoreo en régimen extensivo de la vegetación propia de las dehesas, pastos, rastrojos y espigaderos. Este sistema de explotación ha contribuido a la conservación de las dehesas, al impedir en ellas la proliferación del matorral y reducirse también el riesgo de incendios.

La producción de carne de vacuno en la provincia de Salamanca ha tenido desde siempre un gran renombre y reputación, refrendado por numerosas referencias históricas y literarias, que aluden también con frecuencia a la raza morucha o a la expresión *charra*, gentilicio también de Salamanca, destacando:

En el libro "Los charros: etnografía e identidad cultural" del escritor Luciano Hernández Marcos (Editorial Bubok Publishing, S.L., 2009) nos habla de la fiesta de los toros como el festejo por excelencia en Salamanca, destacando que desde la antigüedad existió una raza autóctona, la morucha, que resistió la conquista musulmana, que continuó por los montes salmantinos hasta la repoblación y que existió en los grandes latifundios, durante siglos. Describe que "Cuando se repueblan los territorios se comienza a explotar esta ganadería con dos fines fundamentales, la carne y las pieles, además del aprovechamiento festivo del ganado bravo para las corridas de toros".

Describe Manuel Moreno Blanco en su libro Cuentos de la Gudina (Graficas Cervantes, Salamanca, 1977) "era un vivir montaraz el de nuestras puras moruchas. Nacían en los prados, en los encinares, en las noches gélidas de nuestro invierno. La madre buscaba el sitio más abrigado y allí bajo las estrellas, que parecen bolas de hielo, se producía el alumbramiento. Luego había que aguantar la lluvia abundante del invierno bajo la capa de las encinas. Si eran hembras podían tener cierta esperanza de vida. Si eran machos, terminaban pronto en el matadero, o acaso en una plaza rural que se conforma para sus fiestas con una moruchada".

Ignacio Francia en el libro "La raza Morucha" (Editorial Mataderos del Oeste, 1978) refleja que en el ámbito de la raza morucha se ha impuesto un cambio destacado, especialmente desde los años cincuenta. El ganado morucho, durante tanto tiempo fuente de cabezas para el trabajo en el campo, ha pasado a proporcionar carne de consumo. También destaca que "En los tiempos modernos nos encontramos con la raza Morucha, superada su utilidad como animal de trabajo y abandonada su aventura como sucedáneo del ganado de lidia, totalmente inscrita en el campo de la producción de carne, para la que ofrece particulares aptitudes, francamente destacadas en cuanto a calidad gastronómica y a bajos costos de producción".

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006[*])

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html

[*] Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.