MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SECRETARIA GENERAL DE ALIMENTACION

DIRECCION GENERAL DE POLITICA ALIMENTARIA

P.º DE LA INFANTA ISABEL, 1
TELEFONO 347 50 00
28014 MADRID

03154 24.01.94 10 17

B I 4

21.1.94

Asunto : **Comunicación denominaciones de origen e indicaciones geográficas.**

De acuerdo con lo establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen de los productos agrarios y alimentarios, se adjunta la comunicación de las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas legalmente protegidas en España, contenidas en dos volúmenes según la relación del anexo.

Separadamente se enviará por correo y fax la lista de los nombres protegidos por convenios bilaterales, así como fotocopia de las disposiciones legislativas nacionales correspondientes a las Indicaciones Geográficas Protegidas "Morucha de Salamanca" y "Cecina de León".

Madrid, 21 de enero de 1994

EL DIRECTOR GENERAL

Josep Puxeu Rocamorá

M. Francois VITAL
Jefe Unidad
Comisión de las Comunidades Europeas
Rue de la Loi, 120
B-1049 BRUSELAS (Bélgica)

CARNES

- Carne de Ávila
- Carne de Morucha de Salamanca
- Pollo y Capón del Prat
- Ternasco de Aragón

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

EXPEDIENTE

DE LA DENOMINACIÓN ESPECÍFICA (I.G.P.)

"CARNE DE AVILA"

Contenido:

- Orden de 4 de diciembre de 1990, por la que se aprueba el Reglamento de la D.E. "Carne de Avileño".
- Orden de 10 de noviembre de 1993 por la que se modifica la Orden de 4 de diciembre de 1990.
- Expediente de Solicitud de registro.
- Ficha, según modelo.

DENOMINACIÓN DE ESPECÍFICA

"CARNE DE AVILA"

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.

EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN ESPECIFICA "CARNE DE ÁVILA"

A) Nombre del producto

Denominación Específica "Carne de Ávila".

B) Descripción del producto

El ganado apto para suministrar carne con destino a la Denominación Específica "Carne de Ávila" procede única y exclusivamente de la raza Avileña Negra-Ibérica.

La alimentación de la reses destinadas al sacrificio se corresponden con las técnicas y usos de aprovechamiento de los recursos naturales en régimen extensivo; no obstante en la alimentación suplementaria se utilizarán exclusivamente piensos autorizados por el Consejo Regulador, quedando prohibido el empleo de productos que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal.

Antes del sacrificio y dependiendo de la edad de los animales y su alimentación, se distinguen los siguientes tipos:

Ternera: Animal que se destina al sacrificio con una edad máxima de diez meses, habiendo permanecido con la madre durante todo este periodo. Su alimentación será de leche materna, admitiéndose la suplementación con recursos alimenticios autorizados por el Consejo Regulador.

Añojo: Animal destetado con una edad mínima de cinco meses, que se destina al sacrificio con una edad comprendida entre los diez y los diez y ocho meses, siendo alimentado con recursos autorizados por el Consejo Regulador y de acuerdo con las normas que él establezca.

Novillo: Animal que se destina al sacrificio con una edad comprendida entre los diez y ocho y los treinta y seis meses, alimentado con

recursos autorizados por el Consejo Regulador y de acuerdo con las normas que él establezca.

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

Ternera: Color rosa brillante, con grasa de color blanco, consistencia firme, ligeramente húmeda y textura fina.

Añojo: Color brillante entre rojo claro y rojo púrpura, grasa de color blanco a crema, consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina.

Novillo: Color entre rojo púrpura y rojo cereza, con grasa de color crema, consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda, textura fina y moderado nivel de grasa intramuscular a nivel del longissimus dorsi.

C) Zona geográfica

La zona de producción del ganado de raza Avileña Negra-Ibérica está constituida por las comarcas agrarias, agrupadas por provincias y Comunidades Autónomas, que se relacionan a continuación:

Comunidad Autónoma de Andalucía:

Huelva:	Sierra.
Jaén:	Sierra Morena.
Sevilla:	Sierra Norte.

Comunidad Autónoma de Aragón:

Teruel:	Serranía de Albarracín, Maestrazgo.

Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha:

Ciudad Real:	Montes Norte, Campo Calatrava, Montes Sur, Pastos.
Toledo:	Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Nava Hermosa, Montes de los Yébenes.

Comunidad Autónoma de Castilla y León:

Ávila:	Todas las comarcas.
Burgos:	Demanda.
León:	La Montaña de Riaño.
Palencia:	Guardo; Cervera.
Salamanca:	Todas las comarcas.
Soria:	Pinares.
Valladolid:	Centro; Sur; Sureste.
Zamora:	Sayago.

Comunidad Autónoma de Extremadura:

Cáceres:	Todas las comarcas.
Badajoz:	Alburquerque; Mérida; Don Benito; Puebla de Alcocer; Herrera del Duque; Badajoz; Almendralejo; Olivenza; Jerez de los Caballeros; Llerena.

Comunidad Autónoma de La Rioja:

Todas las comarcas.

Comunidad Autónoma de Madrid:

Lozoya-Somosierra; Guadarrama; Área Metropolitana de Madrid; Sur Occidental.

(Artículo 1 de la Orden 10 de noviembre de 1993 por la que se modifica la Orden 4 de diciembre de 1990).

La zona de elaboración está constituida por las siguientes comarcas agrarias agrupadas por provincias y Comunidades Autónomas:

Comunidad Autónoma de Castilla y León

Ávila:	Todas las comarcas.
Salamanca:	Todas las comarcas.
Segovia:	Todas las comarcas.
Valladolid:	Centro, Sur, Sureste.

Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha

Toledo:	Talavera, Sagra Toledo.

Comunidad Autónoma de Extremadura

Cáceres:	Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Plasencia, Hervas.
Badajoz:	Mérida, Badajoz, Olivenza.

Comunidad Autónoma de Madrid

Lozoya Sierra, Guadarrama, Area metropolitana de Madrid, Sur Occidental.

(Artículo 9 de la Orden de 10 de noviembre de 1993 por la que se modifica la Orden 4 de diciembre de 1990).

D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

Los elementos que prueban que la "Carne de Ávila" es originaria de la zona son:

a) Características del producto.

La carne presenta unas características, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, y que la relacionan con su medio natural, producción y elaboración.

b) Controles y Certificación

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto, como tal.

1.- La carne procederá exclusivamente de la raza Avileña Negra-Ibérica.

2.- Las reses pertenecientes a ganaderías inscritas dentro de la denominación llevarán, como sello de identificación, un crotal metálico expedido por el Consejo Regulador en el que figurarán los siguientes datos:

-Sigla de la ganadería a que pertenece,
-Ultimo número de cada año.
-Número de orden de nacimiento en el año dentro de la ganadería y
-Logotipo de la Denominación Específica.

3.- El sacrificio y/o manipulación estarán controlador por el Consejo Regulador.

4.- En la parte externa de las 2 medias canales se marcarán con un sello corrido desde el corte de separación de la cabeza (a nivel de la articulación occipito-atloidea) paralelamente a la línea dorso-lumbar hasta la articulación coxo-femoral y desde esta, por la parte media de la pierna, hasta la sección de las extremidades (articulación tarso-metatarsiana).

El sello incluirá el logotipo de la Denominación Específica la leyenda "Carne de Ávila", en un sello que se imprimirá de forma que los cuatro cuartos de la canal queden perfectamente identificados después de su separación.

Este sello incluirá el número de orden de cada canal que asigne el Consejo Regulador, y la clase de canal, según los tipos establecidos en el artículo 7 de este Reglamento.

5.- El Consejo Regulador garantiza la identificación y procedencia de las piezas insertando un marchamo de plástico no reutilizable que incluye:

- El logotipo de la D. E. "Carne de Ávila".
- Numeración correlativa no repetida.

Los colores de los diferentes marchamos dependen del tipo de carne que se expida; así, para la ternera se utilizará el color blanco, para el añojo el color amarillo y para el novillo el rojo.

6.- El matadero sólo podrá expedir las canales, medias canales o sus cuartos a las salas de despiece y expedición inscritas y a los establecimientos minoristas.

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

8.- Las porciones de las piezas protegidas por la denominación específica se expedirán por las salas de despiece en envases debidamente precintados y protegidos.

Estos envases irán provistos de una etiqueta o contraetiqueta numerada, expedida por el Consejo Regulador.

9.- Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta o contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.

E) Obtención del producto

La carne destinada al consumo amparada por la D. E. "Carne de Ávila" procede de ganaderías inscritas y con las condiciones que se indican en el apartado B.

Los mataderos y salas de despiece y expedición deberán reunir las condiciones técnico-sanitarias exigidas en la legislación vigente.

El sacrificio y faenado de sus canales no podrá ser simultáneo al de otros animales no inscritos. En todo momento se deberá relacionar la canal con el animal del que procede.

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

El corte de la cabeza se hará a nivel de la articulación occipito-altoidea; después del sacrificio se realiza el oreo y a continuación se procede a la conservación de las canales.

El marcaje se hará, en aquellas canales que el Comité de Calificación considere como aptas para ser protegidas por la D.E., por los veedores del Consejo Regulador en el propio matadero.

El reparto y distribución de las piezas de la "Carne de Ávila" a los minoristas, su maduración y venta cumplirá con la normativa vigente.

F) Vínculo con el medio

1.- Histórico

El testimonio más antiguo de la explotación bovina en esta zona data de la época de la prehistoria, cuya representación la constituyen los conocidos Toros de Guisando.

En época de los romanos aparecen los bovinos avileños tirando de las carretas o en rutas de trashumancia. En los siglos XIV y XV se abren ferias de mercados; el tráfico de mercancías (abundancia de carretas) y de ganado es intenso, en esta época toma importancia la Ternera de Castilla, siendo testimonio de aquel tiempo la Ermita de Ávila, popularmente conocida como "de las vacas", en la que existe un cuadro que reproduce estos bovinos.

En el siglo XVIII la raza Castellana cobra importancia como bovino de trabajo.

En la 2ª mitad del siglo XIX surgirá la raza Serrana, que con el paso del tiempo y debido a los cruces con otras razas, evolucionará dando lugar a la Avileña-Negra-Ibérica.

Por Orden de 20 de abril de 1988 por se reconoció con carácter provisional la D.E. "Carne de Ávila".

2.- Natural

a) Orografía

Se caracteriza por ser una zona de accidentada topografía y complicada orografía, con elevados valles, angostas cañadas, abruptos picos, acusadas pendientes y extensas mesas que se abren a veces en fuertes ventisqueros.

Coincide el área geográfica de la raza Avileña Negra-Ibérica con el macizo montañoso del Centro Peninsular cuyos principales representantes son las Sierras de Béjar, Gredos, Guadarrama, Somosierra, Urbión, Demanda y Cameros.

b) Clima

Clima de grandes contrastes dada la extensa difusión de la raza, asentamiento y transhumancia, el ganado pasta entre valles y montañas; con veranos frescos, inviernos muy fríos y grandes heladas; por el contrario, en las zonas de dehesas los veranos suelen ser calurosos y los inviernos suaves.

c) Flora

Como la mayoría de los bovinos autóctonos de área extensiva, la raza Avileña-Negra-Ibérica está acogida a explotaciones adehesadas.

En las dehesas castellanas y extremeñas los estados predominantes son: las áreas de pastizal, de cultivo, de matorral y de arbolado.

Así en Castilla hay dehesas de puro pasto y de pasto labor, junto a otras de monte bajo conocidas genéricamente por las denominaciones de paradinas, rañas, verdugales y otros, y específicamente por el matorral con chaparral, jaral, retamar, tomillar y piornal entre otros muchos.

En las dehesas de puro pasto cabe destacar el encinar, robledal, sabinar y enebral; suelen tener poco arbolado pero extensos pastizales.

Las dehesas de pasto y labor son áreas pobladas de encinas, robles y pastizal, disponiendo el ganado de los recursos del arbolado (bellota, ramón) de las rastrojeras.

En los herbazales de alta montaña predominan pinares los cuales, parte del año, se encuentran cubiertos de nieve, de aquí la necesidad de la transhumancia del ganado.

Otros asentamientos de este ganado se encuentran en los bosques, polígonos de pastos y prados de regadíos.

3.- Sistemas de producción y elaboración

a) Producción

Raza autóctona tuvo como punto de partida los núcleos locales de la provincia de Ávila, a los que se asociaron otros similares e igualmente aislados en enclaves montañosos constituyendo la Agrupación Bovina Serrana Central, que terminó por tomar la moderna nomenclatura de raza Avileña-Negra-Ibérica.

Su color es negro uniforme, admitiéndose algunas degradaciones de tonalidad en las bragadas; axilas y cara interna de los muslos, pueden llevar pelos blancos en el borde de la cola. Las mucosas visibles son negras; igualmente el morro será negro o con una borla blanca.

Esta raza se utilizaba antiguamente para la producción de trabajo. Al llegar la mecanización del campo se concentra su selección en la producción de carne, donde destaca dentro del mundo de la cría extensiva, ocupando el tercer lugar dentro de las razas autóctonas.

Como rasgos a destacar tenemos su elevada rusticidad, fecundidad y longevidad, lo que le permite adaptarse y prosperar sobre terrenos tan diferentes y antagónicos como los que componen su área geográfica de explotación.

De gran facilidad para la marcha, cualidad que utiliza no sólo para la búsqueda de alimento sino para los desplazamientos trashumantes.

En lo que respecta a la reproducción, se practica la monta en libertad con semental propio, siendo este el sistema aplicado generalmente a esta raza, ordenando los nacimientos para que coincidan con el momento óptimo de los pastos.

El porcentaje de nacimientos está por encima de la media interrazas, destetándose los terneros a la edad de 5 a 8 meses.

b) Elaboración

La elaboración comprende las operaciones de sacrificio, faenado y despiece previo a la expedición de la "Carne de Ávila".

G) Estructura de control

El control de la Denominación Específica corresponde al Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector elaborador y productos.

Está constituido por:

- Un Presidente.
- Un Vicepresidente.
- Cuatro Vocales en representación del sector ganadero.
- Cuatro Vocales en representación del sector elaborador.
- Dos Vocales Técnicos con especiales conocimientos en ganadería y tecnología de la carne.

Los cargos de los vocales son renovados cada cuatro años, mediante elecciones democráticas.

Ámbito de Competencias

a) En lo territorial por las respectivas zonas de producción y elaboración.

b) En razón de los productos por los protegidos por la Denominación de Origen en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, circulación y comercialización.

c) En razón de las personas por las inscritas en los diferentes Registros.

Funciones

- Elaborar y controlar los diferentes Registros.

- Orientar, vigilar y controlar la producción, acondicionamiento y calidad de la carne protegida. Los servicios de Control y Vigilancia se realizan por Inspectores, habilitados por la Administración correspondiente, que actúan de forma imparcial respecto de los productores y transformadores.

- Calificar el producto.

- Promocionar y defender la Denominación Específica.

- Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la denominación específica.

H) Etiquetado

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación Específica "Carne de Ávila".

El producto destinado al consumo irá provisto de marchamos de plástico numerados y expedidos por el Consejo Regulador, que serán colocadas en la industria inscrita y siempre que no permita una nueva utilización de las mismas.

Las carnes que se expidan al mercado envasadas irán provistas de etiquetas o contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador.

I) Requisitos legislativos nacionales

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

- Orden de 20 de abril de 1988 por la que se reconoce con carácter provisional la Denominación Específica "Carne de Ávila".

- Orden de 4 de diciembre de 1990, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación Específica "Carne de Ávila" y su Consejo Regulador.

- Orden de 10 de noviembre de 1993, por la que se modifica la Orden de 4 de diciembre de 1990 en la que se aprueba el Reglamento de la Denominación Específica "Carne de Ávila".