PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "TERNERA ASTURIANA"

A.- NOMBRE DEL PRODUCTO

Indicación Geográfica Protegida "Ternera Asturiana".

B.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La Indicación Geográfica Protegida "Ternera Asturiana" avala la carne de animales nacidos, criados y engordados en el Principado de Asturias, siguiendo una serie de normas recogidas en su Reglamento, enfocadas a garantizar una alta calidad sanitaria y organoléptica de la carne, además de asegurar la trazabilidad del producto a lo largo de todo el proceso.

Únicamente los animales procedentes de las razas Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña, y sus cruces entre sí son aptos para suministrar carne. El amamantamiento mínimo será de cinco meses.

Serán igualmente admitidos los animales obtenidos de cruzamientos entre machos puros de las razas "Asturiana de los Valles" y "Asturiana de la Montaña" con hembras procedentes genéticamente de ambas razas autóctonas asturianas, aunque no presenten características de pureza racial absoluta y posean alguna característica morfológica no ajustada al estándar racial.

Tanto las vacas madres como los terneros registrados en la I.G.P., no será necesario que se encuentren inscritos en los libros genealógicos oficiales de ambas razas.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Los productos se categorizarán según la edad del animal en el momento del sacrificio como:

a) TERNERA, con menos de doce meses.
b) AÑOJO, mayores de doce meses y con menos de dieciocho.

En cada categoría y atendiendo a la clasificación de las canales se distinguirán los productos:

Culón: para canales con una conformación S o E según el sistema comunitario de clasificación de canales, excepto las de los animales de la raza "Asturiana de la Montaña".

Valles: para las canales con una conformación U o R según el sistema comunitario de clasificación de canales, excepto las de los animales de la raza "Asturiana de la Montaña".

Casín: para las canales provenientes de animales de la raza "Asturiana de la Montaña" para las categorías R o superiores.

El manejo y alimentación de los animales se adaptarán a las normas tradicionales de manejo en Asturias, basándose en el aprovechamiento de los recursos naturales. El amamantamiento será obligatorio, mínimo hasta los cinco meses, y en la alimentación suplementaria se utilizarán productos naturales y alimentos concentrados autorizados por el Consejo Regulador. En todo caso queda expresamente prohibido el empleo de productos que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal, así como el de derivados animales reciclados.

La conformación de las canales admitidas corresponderá a las categorías S – E – U – R de la normativa europea, con un grado de

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

engrasamiento 2 y 3, a excepción de las categorías S y E en las que se admitirá engrasamiento 1.

La conformación de las canales quedará definidas de la siguiente forma:

- Clase S: Todos los perfiles extremadamente convexos. Desarrollo muscular excepcional con dobles músculos (tipo culón). Pierna extremadamente abultada, hendiduras visiblemente separadas. Lomo muy ancho y muy grueso hasta la altura de la paletilla. Espalda extremadamente abultada. La cara interna de la pierna se extiende de manera excepcional sobre la sínfisis pelviana. La cadera está muy abultada.

- Clase E: Todos los perfiles de convexos a subconvexos. Desarrollo muscular excepcional. Lomo ancho y muy grueso hasta la altura de la paletilla, espalda muy abultada. La cara interna de la pierna se extiende ampliamente sobre la sínfisis pelviana. La cadera es muy abultada.

- Clase U: Perfiles convexos en conjunto. Fuerte desarrollo muscular. Pierna abultada. Lomo ancho y grueso hasta la altura de la paletilla. La cara interna de la pierna se extiende sobre la sinfisis. La cadera es abultada.

- Clase R: Perfiles rectilíneos en conjunto. Buen desarrollo muscular. Pierna muy desarrollada. Lomo grueso pero menos ancho a la altura de la paletilla. Espalda con bastante buen desarrollo. La cara interna de la pierna y la cadera están ligeramente abultadas.

El estado de engrasamiento se definirá:

- Clase 1: No graso. Cobertura de grasa inexistente o muy débil. Sin grasa en el interior de la cavidad torácica.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

- Clase 2: poco cubierto. Ligera cobertura de grasa, músculos casi siempre aparentes. En la cavidad torácica, los músculos intercostales se aprecian claramente.

- Clase 3: Cubierto. Músculos, excepto pierna y espalda, casi cubiertos. Escasos acúmulos de grasa en el interior de la cavidad torácica. En el interior de la cavidad torácica los músculos intercostales son aún visibles.

La carne será exclusivamente fresca o refrigerada. El pH a las 24 horas tras el sacrificio deberá ser inferior a 6. El color de la carne estará entre valores "2" o rosa y "4" o rojo. La carne presentará un aspecto húmedo. La grasa será de color blanco a blanco cremoso, sin cúmulos.

El Consejo Regulador podrá establecer para las distintas categorías de productos los períodos máximos, mínimos y óptimos de maduración.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

C.- ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica amparada por esta Indicación Geográfica Protegida comprende la totalidad del territorio del Principado de Asturias. Este se encuentra situado al Noroeste de la Península Ibérica, entre los 4°30´ y los 7°11´ de longitud oeste y los 42°53´ y 43°40´ de latitud norte, en la vertiente septentrional de la cordillera Cantábrica ocupando un estrecho corredor de 15 a 80 km de ancho y 200 de largo. Separada por la ría de Tina Mayor de la región de Cantabria y por el río Eo de Galicia, al este y oeste respectivamente. El mar Cantábrico la limita al norte y la cordillera Cantábrica, al sur, la separa de la región de Castilla y León.

La superficie total amparada es de 10.565 Km2 repartidos en los concejos siguientes: Boal, Castropol, Coaña, El Franco, Navia, Salas, San Tirso de Abres, Tapia de Casariego, Tineo, Valdés, Vegadeo, Villayón, Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas de Salime, Ibias, Illano, Pesoz, San Martín de Oscos, Santa Eulalia de Oscos, Taramundi, Villanueva de Oscos, Avilés, Candamo, Carreño, Castrillón, Corvera, Cudillero, Gijón, Gozón, Illas, Llanera, Muros del Nalón, Noreña, Oviedo, Pravia, Las Regueras, Ribera de Arriba, Sariego, Siero, Soto del Barco, Belmonte de Miranda, Grado, Proaza, Quirós, Santo Adriano, Somiedo, Teverga, Yernes y Tameza, Aller, Bimenes, Caso, Langreo, Laviana, Lena, Mieres, Morcín, Riosa, San Martín del Rey Aurelio, Sobrescobio, Cabranes, Caravia, Colunga, Llanes, Ribadedeva, Ribadesella, Villaviciosa, Amieva, Cabrales, Cangas de Onís, Nava, Onís, Parres, Peñamellera Alta, Peñamellera Baja, Piloña, Ponga.

La zona geográfica de producción coincide con la de elaboración.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

D.- ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

La Indicación Geográfica Protegida "Ternera Asturiana" ampara la carne de vacuno obtenida de la carnización en mataderos asturianos registrados, procedente de animales de las razas Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña y sus cruces entre sí, así como los obtenidos de cruzamientos entre machos puros de las dos razas citadas con hembras procedentes genéticamente de ellas, aunque no presenten características de pureza racial absoluta y posean alguna característica morfológica no ajustada al estándar racial. Deberán haber nacido, ser criados y engordados en explotaciones ganaderas asturianas registradas, que será despiezada y comercializada por entidades asturianas registradas; que cumplen todos los requisitos establecidos en el Reglamento de dicha Indicación Geográfica Protegida.

Para comprobar que el producto amparado es originario de la zona, el Consejo Regulador establecerá diferentes registros e identificará el producto en cada fase del proceso de obtención de la carne, garantizando su trazabilidad.

Los registros que se establecerán serán los siguientes:

- Registro de explotaciones ganaderas.
- Registro de mataderos.
- Registro de salas de despiece.
- Registro de mayoristas abastecedores.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

1. Identificación en las explotaciones ganaderas.

Las explotaciones registradas en la Indicación Geográfica Protegida "Ternera Asturiana" estarán ubicadas en el territorio del Principado de Asturias.

El manejo de los terneros se ajusta a las prácticas tradicionales de aprovechamiento de los recursos naturales de la región (aprovechamiento de pastos de montaña, henificación, utilización de pastos naturales en los valles,...); los terneros están con sus madres al menos durante cinco meses. La utilización de harinas y piensos compuestos se ajustará en su caso a la lista de componentes autorizados por el Consejo Regulador, a fin de conseguir una carne de sabor, terneza y jugosidad reconocidos.

1.1 Inspección inicial

El titular de la explotación solicitará voluntariamente su inclusión en el Registro de explotaciones de la Indicación Geográfica Protegida "Ternera Asturiana".

En la primera visita se determinará la ausencia de no conformidades en relación con el Reglamento de la IGP, y se tomarán una serie de datos referentes al tipo de explotación (número de plazas de madres, tipo de explotación, régimen de explotación, alimentación y número de plazas de cebo), que junto con los datos relativos a su propietario (titular, documento nacional de identidad o código de identificación fiscal en el caso de personas jurídicas, código de explotación agraria y domicilio) completarán la ficha de explotación.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

1.2 Identificación de los animales.

Todas las reses pertenecientes a una explotación ganadera inscrita en los registros de la Indicación Geográfica Protegida serán identificables individualmente con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 1760/2000, en un plazo no superior a 20 días a partir de la fecha de nacimiento.

La identificación se hará con un crotal del tipo que apruebe el Consejo Regulador. En el momento de la inscripción del animal en la Indicación Geográfica Protegida "Ternera Asturiana", se extenderá una ficha individual en la que figurarán los datos relativos al propietario de la explotación (titular, documento nacional de identidad o código de identificación fiscal en el caso de personas jurídicas, código de explotación agraria y domicilio), los datos relativos a cada animal (número de crotal, raza, edad, peso, sexo y fecha de identificación) y aquellos otros que el Consejo Regulador apruebe.

Este documento será firmado por el titular de la explotación o persona que lo represente y el marcador, quedando una copia en poder del titular de la explotación y otra será remitida al Consejo Regulador, que recogerá los datos en su base de datos informatizada.

La inscripción de los terneros se realizará antes de los cinco meses de edad y deberán encontrarse con la madre en la explotación.

La ficha individual deberá acompañar en todo momento al animal hasta su llegada a matadero donde será recogida por operarios del Consejo Regulador.

En caso de pérdida o deterioro de la identificación deberá comunicarse al Consejo Regulador, el cual, después de las comprobaciones oportunas, deberá corregir la anomalía.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Cuando se produzca un traspaso o venta de un animal a otra explotación, deberá ser comunicado al Consejo Regulador que tras su comprobación, corregirá los datos pertinentes y emitirá una nueva ficha individual del ternero que se entregará a la nueva ganadería, procediendo a la recogida de la antigua.

Cuando se produzca una baja de un animal inscrito en el registro de la Indicación Geográfica Protegida "Ternera Asturiana" por muerte o destino a explotaciones o industrias no registradas, el titular de la explotación donde se haya producido la baja deberá notificarlo al Consejo Regulador para proceder a la exclusión de dicho ternero de los registros pertinentes.

Las carnes de los animales que no figuren identificados como se establece no podrán ser protegidas por la Indicación Geográfica Protegida.

En todo caso el proceso deberá cumplir lo establecido en el Reglamento (CE) 1760/2000, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de julio de 2000, que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno y el Reglamento (CE) 1825/2000 de la Comisión por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1760/2000.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

2. Identificación en las industrias elaboradoras

Las industrias elaboradoras, es decir mataderos, salas de despiece y mayoristas abastecedores, registradas en la Indicación Geográfica Protegida "Ternera Asturiana" estarán ubicadas en el territorio del Principado de Asturias.

El reposo previo, sacrificio y faenado en el matadero, de los animales inscritos se realizará de forma independiente, en lotes separados de los no inscritos; del mismo modo que los mayoristas abastecedores y salas de despiece realizarán el almacenamiento y faenado del producto amparado de forma independiente de otros productos no amparados, asegurando en todo momento la relación entre las piezas, la canal y el animal de los que proceden.

La carne comercializada bajo la Indicación Geográfica Protegida "Ternera Asturiana" podrá ser fresca o refrigerada, pero en ningún caso congelada.

2.1. Inspección inicial.

El titular de la industria solicitará voluntariamente su inclusión en el Registro de explotaciones de la Indicación Geográfica Protegida "Ternera Asturiana".

En la primera visita se determinará la ausencia de no conformidades en relación con el Reglamento de la IGP y se tomarán los datos para la elaboración de la ficha de la industria (nombre del titular, documento nacional de identidad o código de identificación fiscal en el caso de personas jurídicas, número de Registro general sanitario y número de Registro de industria agraria en el caso de mataderos y salas de despiece).

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Se remitirá un libro a cada industria, donde deberán anotar todos los datos referentes al ternero y la canal en el caso de los mataderos, datos de entrada y salida de canales y despieces mayores, así como los datos de salida de los despieces, los mayoristas abastecedores y salas de despiece.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

2.2. Identificación en los mataderos.

Los animales inscritos en la Indicación Geográfica Protegida "Ternera Asturiana" llegarán al matadero con el crotal en la oreja y su ficha individual del ternero correspondiente, que será recepcionado por el matadero junto con el resto de la documentación oficial del animal.

El matadero, tras asignar el número de matanza en base al destinatario de la canal, informará al Consejo Regulador todos los datos referentes al ternero y la canal y conservarán los crotales de los animales para su posterior comprobación. Estos datos serán anotados por el matadero en el libro de dicha industria.

Todas las canales amparadas por la Indicación Geográfica Protegida "Ternera Asturiana" serán identificables individualmente.

No serán protegidas las canales de los animales que no estén correctamente identificados en el momento de la recepción en el matadero o no hayan sido aptas para el consumo por el veterinario oficial del matadero.

Se comprobará la existencia de no conformidades respecto a cada canal, a través de la verificación del crotal oficial de identificación, el número de matanza, los datos de la canal y la ficha del ternero, que será recogida por el Consejo Regulador, antes de proceder a la certificación individual de las canales.

2.3 Identificación en las salas de despiece y entidades de mayoristas abastecedores.

Son mayoristas abastecedores aquellos que estando ubicados en la zona de elaboración realicen la actividad de comprar en las explotaciones de animales vivos, los transportan, sacrifican, elaboran y abastecen el producto

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

fresco de esta Indicación Geográfica que sean autorizados y lo soliciten voluntariamente.

Las canales llegarán a los mayoristas abastecedores y/o salas de despiece correctamente identificadas y certificadas.

Los mayoristas abastecedores y/o salas de despiece informarán al Consejo Regulador de todos los datos de entrada de canales, ejecución de despieces y salida de canales y despieces. Estos datos serán anotados por cada industria en su correspondiente libro de comercializador o sala de despiece.

Todas las canales y despieces protegidas por la Indicación Geográfica Protegida "Ternera Asturiana" irán identificados individualmente, con las etiquetas o identificativos pertinentes autorizados por el Consejo Regulador.

Los mayoristas abastecedores y/o salas de despiece serán responsables de la llegada del producto protegido por la Indicación Geográfica Protegida "Ternera Asturiana", al punto de venta correctamente identificado y certificado, informando a grandes y medianas superficies y detallistas expendedores de la exposición claramente identificado de la carne amparada, con los distintivos autorizados de certificación, de forma que no induzca a confusión con otras carnes.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

3. Controles y análisis.

Para comprobar que el producto protegido es originario de la zona y cumple todos los requisitos establecidos en el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "Ternera Asturiana", se realiza un control desde la inscripción de ganaderías hasta la certificación del producto amparado.

3.1. Controles y análisis en las explotaciones ganaderas.

- En la tramitación de la solicitud voluntaria de registro en la I.G.P. de una ganadería mediante la comprobación de ausencia de no conformidades en relación con el Reglamento de la IGP.

- En la inscripción de terneros mediante visita y comprobación de su cumplimiento con el Reglamento de la I.G.P.

- Inspección de explotaciones, comprobando la correspondencia de los datos de los terneros inscritos en el registro de la ganadería.

- Recogida, para su análisis, de muestras de aquellos productos y sustancias que garanticen el cumplimiento del Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida. El Consejo Regulador especificará en el Manual de Calidad el procedimiento, frecuencia y número.

3.2. Controles y análisis en los mataderos.

- En la tramitación de la solicitud voluntaria de registro en la I.G.P. de un matadero mediante la comprobación de ausencia de no conformidades en relación con el Reglamento de la IGP y elaboración de la ficha de industria del matadero con datos de la industria y su titular.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

- Evaluación de las canales, atendiendo a los criterios establecidos en el reglamento de la I.G.P. e inspección de los crotales de los animales sacrificados.

- Inspección de los mataderos donde se comprobará que el reposo previo, sacrificio y faenado en el matadero, de los animales inscritos se realizará de forma independiente, en lotes separados de los no inscritos, asegurando en todo momento la relación entre la canal y el animal del que proceden, comprobación del libro del matadero y contratación de sus datos con los del Consejo Regulador, y en general que cumplen los requisitos establecidos en el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "Ternera Asturiana".

- Recogida de muestras, para su análisis, para garantizar la no administración de sustancias que pudieran ser causantes de incumplimiento del Reglamento de la I.G.P. El procedimiento, frecuencia y número se especificará en el Manual de Calidad.

3.3. Controles y análisis en salas de despiece y mayoristas abastecedores.

- En la tramitación de la solicitud voluntaria de registro en la I.G.P. de un matadero mediante la comprobación de ausencia de no conformidades en relación con el Reglamento de la IGP.

- Revisión periódica de todos los datos de entrada de canales, ejecución de despieces y salida de canales y despieces facilitados por las industrias comercializadoras y salas de despiece, comparándolas con los datos de salida de canales recibidos de los mataderos.

- Inspección de los mayoristas abastecedores y salas de despiece donde se comprobará que realizan el almacenamiento y faenado del producto

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

amparado de forma independiente de otros productos no amparados, asegurando en todo momento entre las piezas, la canal y el animal del que proceden; que los productos están correctamente identificados, comprobación del libro de la industria y contratación de sus datos con los del Consejo Regulador.

En el caso de aparecer cualquier incidencia en las inspecciones y/o controles realizados desde la inscripción de ganaderías hasta la certificación del producto amparado, se gestionará de acuerdo con el procedimientos de infracciones y sanciones del reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "Ternera Asturiana".

4. Certificación del producto.

El Consejo Regulador garantiza la identificación, procedencia y calificación de las canales mediante un certificado de garantía, uno por cada cuarto de canal. El certificado de garantía contendrá, además del logotipo de la indicación y la leyenda "Indicación Geográfica Protegida de Ternera Asturiana", los siguientes datos:

- Fecha de sacrificio del animal de procedencia.
- Plazo de validez del certificado.
- Número del crotal oficial del animal de procedencia.
- Número de matanza de la canal.
- Clasificación de la canal en cuanto a conformación, engrasamiento y sexo.
- Ganadería de procedencia del animal, localidad y concejo.
- Matadero donde se sacrificó el animal.
- Mayorista abastecedor.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

5. Otros.

Solamente podrá aplicarse la Indicación Geográfica Protegida "Ternera Asturiana" a la carne procedente de las explotaciones registradas que haya sido producida y faenada de acuerdo con las normas exigidas por el Reglamento de la Indicación, calificada y certificada por el Consejo Regulador.

La no conformidad de los animales, canales, piezas y sus porciones podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquiera de sus fases de producción o faenado.

El derecho al uso de la Indicación Geográfica Protegida en propaganda, publicidad, documentación, precintos o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en los registros de la denominación.

Las marcas, emblemas, símbolos, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicado al producto protegido no podrá ser empleado, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otras carnes de ternera no amparadas por la Indicación Geográfica Protegida, ni utilizarlos de modo que pueda inducir a confusión a los consumidores.

Con el objeto de poder controlar los procesos de producción, faenado y expedición y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y la calidad de las carnes amparadas por la Indicación, las personas físicas o jurídicas titulares de las ganaderías e instalaciones estarán obligadas a cumplimentar el soporte documental necesario para mantener la trazabilidad.

E.- OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Asturias en una región típicamente ganadera, pudiendo encontrar explotaciones de vacuno de carne extendidas por toda la región desde la costa hasta las altas montañas.

El sistema de explotación está basado en vacas nodrizas y en un aprovechamiento de los pastos naturales, desde los más cercanos a la explotación hasta los pastos de montaña en temporadas climatológicas más benignas, suplementada con forrajes y ensilados en los periodos más fríos, permiten un amamantamiento durante un mínimo de cinco meses de sus terneros-as nacidos, pasando posteriormente a una alimentación con productos naturales, hasta alcanzar los terneros la edad adecuada para su sacrificio.

A lo largo de todo el proceso de producción del ganado y elaboración del producto se cumplirá la legislación vigente al respecto en cada una de las materias.

1. Alimentación

La alimentación y manejo del ganado destinado al sacrificio, y cuyas carnes opten a ser protegidas por la Indicación, se adaptará a las prácticas tradicionales de aprovechamiento de los recursos de la región, según las peculiaridades típicas que han marcado tradicionalmente la producción cárnica asturiana y que están ligadas a factores geográficos y sociológicos propios de esta Comunidad.

El amamantamiento será obligatorio, como mínimo, durante los cinco primeros meses de vida del animal. En el proceso de cebo la alimentación será de tipo natural y tradicional quedando prohibido el uso de sustancias que alteren el ritmo normal de crecimiento de los animales, suponga un riesgo para el consumo humano o menoscabe la calidad de la carne.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Durante el período de amamantamiento los terneros acompañan a las madres a los pastos naturales de siega o/y a los pastos de montaña, según la época de partos, produciéndose un destete progresivo a medida que los terneros van incrementando su consumo de pasto natural. El amamantamiento, el pasto natural y la posterior suplementación con concentrados a base de cereales y leguminosas junto con una maduración adecuada de la carne confiere al producto características ofganolépticas específicas en cuanto a flavor, terneza y jugosidad.

Este sistema de explotación y según investigaciones realizadas por el Servicio Regional de Investigaciones y Desarrollo Agroalimentario del Principado de Asturias, confiere características sensoriales de flavor y terneza y físicas, coloración rosada de la carne en animales jóvenes de la raza Asturiana de los Valles y características sensoriales flavor y jugosidad y físicas de coloración roja en la carne de los animales de la raza Asturiana de la Montaña.

El grado de presencia de grasa intramuscular es la confiere a esta carne características organolépticas diferentes, siendo sensorialmente mejor valoradas por los consumidores aquellas carnes con mayor proporción de grasa inter o intramuscular.

Recientemente se ha comprobado que los animales alimentados con pasto presentan un elevado porcentaje de compuestos (ácidos grasos y saturados-linoleicos conjugados) que resultan beneficiosa para la salud humana.

El Consejo Regulador podrá establecer en el manual de calidad normas complementarias relativas al manejo de las explotaciones, así como a la alimentación y características y calidades de los piensos.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

2. Condiciones sanitarias de las explotaciones

Las explotaciones ganaderas acogidas a la Indicación Geográfica Protegida realizarán obligatoriamente las campañas oficiales de saneamiento y cualquier otra medida profiláctica de carácter oficial.

Las explotaciones ganaderas presentarán obligatoriamente una relación de los medicamentos administrados a los animales para poder llevar el control de los tratamientos terapéuticos y preventivos realizados.

Los alojamientos de los animales cumplirán las condiciones de iluminación, temperatura, humedad, circulación de aire, ventilación y otros factores ambientales como concentración de gases e intensidad de ruido que la buena práctica ganadera aconseja. Los animales tendrán libertad de movimientos para la realización de sus necesidades fisiológicas y etológicas en todos los sistemas de explotación, y la limpieza de las instalaciones será la adecuada.

3. Transporte

El transporte de los animales al matadero se realizará en vehículos adecuados, de forma que el animal no sufra alteraciones o molestias que puedan afectar a su bienestar o integridad física, de acuerdo con las normas que regulan esta actividad.

Los animales pertenecientes a ganaderías inscritas deberán llegar al matadero con el crotal de identificación y ficha individual del ternero, además de la documentación oficial exigida, no pudiendo ser protegida su carne por la Indicación si carece de dicha identificación.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

4. Sacrificio

La edad de sacrificio para los animales, en función de sus categorías, será la siguiente:

a) "TERNERA": con menos de 12 meses.

b) "AÑOJO": comprendida entre 12 y 18 meses.

Dicha edad de sacrificio será aplicable, en cada caso, a los tres tipos de productos reconocidos: "Culón", "Valles" y "Casín", para ambas categorías.

El reposo previo y sacrificio de los animales y el faenado de sus carnes se realizará de forma independiente, en lotes separados de los no inscritos, asegurando en todo momento la relación entre la canal y el animal del que procede.

Las canales que han de ser protegidas por la Indicación no podrán ser congeladas.

El marcado y certificación de las canales serán realizados por operarios del Consejo Regulador en el matadero en el que se hayan sacrificado los animales.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

5. Despiece

El despiece de las canales y los cortes de las piezas protegidas por la Indicación se realizará de forma independiente, separado de lo no protegido, asegurando en todo momento la relación entre las piezas, la canal y el animal del que procede.

El almacenamiento deberá realizarse de forma que no conduzca a confusiones con otras piezas y sus porciones.

Las piezas irán provistas de una etiqueta o contraetiqueta numerada, expedida por el Consejo Regulador, que deberá ser colocada en el despiece, de forma que no sea posible su reutilización.

6. Refrigeración y almacenamiento

La refrigeración consiste en bajar la temperatura de la carne a un valor ligeramente superior al de la congelación. La refrigeración conserva perceptiblemente el carácter de carne fresca. Aumenta la rapidez, como consecuencia de la maduración la carne resulta más tierna y aromática y se prolonga el plazo de aptitud para el consumo hasta algunas semanas.

La carne que ha de ser protegida por la Indicación será fresca o refrigerada, no pudiendo ser en ningún caso congelada.

En cuanto a la temperatura de almacenamiento deberá cumplir lo especificado en la legislación vigente: "Las carnes frescas deberán refrigerarse inmediatamente después de la inspección post-morten y mantenerse permanentemente a una temperatura interna igual o inferior a + 7 grados centígrados para canales y sus piezas".

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

7. Maduración y conservación.

Los sistemas de maduración de la carne amparada en la Indicación Geográfica Protegida "Ternera Asturiana" serán: al natural, a través de una refrigeración normal, y mediante envasado al vacío y nunca por congelación.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

F.- VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

1. Histórico.

Las formas salvajes prehistóricas que han originado las formas actuales de los bovinos han desaparecido, quedando como ascendiente más antiguo conocido el Uro, que se caracterizaba por un gran dimorfismo sexual, habitando durante el invierno los bosques de la época prehistórica alternando con el aprovechamiento de los pastos abiertos durante el verano y frecuentando, según los hallazgos prehistóricos, las áreas de los pastizales alpinos, siendo aquí ya similar su etología con el tipo de manejo tradicional de las vacas asturianas.

La teoría monofilética, DUERST, hacen descender todas las formas de los bovinos actuales del Uro Asiático existente en el Paleolítico inferior y cuya forma primaria seria el Bos primigenius, del que procederían como formas derivadas o mutantes el Bos braquiceros europeo y africano, el Bos desertorum, el Bos frontosus, el Bos aqueratus y el Bos braquicéfalus.

Según las teorías filogenéticas hasta el momento actual evacuadas por los distintos zootecnistas, las razas Asturianas serían razas descendientes del Bos braquicero europeo, como bovino de montaña, cuya irradiación desde los Alpes conduciría a su asentamiento en los principales sistemas montañosos Ibéricos y concretamente en la Cordillera Cantábrica.

SANCHEZ BELDA (1984) describe tres troncos bovinos en la península Ibérica: el Rojo convexo o Turdetano, el Negro ortoide o Ibérico y el Castaño convexo o Cantábrico.

La vaca Asturiana es la raza principal dentro de la Península del llamado tronco castaño, tanto por su censo como por sus características productivas.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Sánchez Belda y Sánchez Trujillo (1979), al hablar del tronco Cantábrico (bovino castaño cóncavo) dice que "su distribución coincide con la cordillera cántabro-astur-galaica, expandiéndose por el extremo occidental hacia tierras más bajas de Zamora y Portugal (...). El origen de ese fenogrupo es europeo, apoyándose en la presencia de formas étnicas semejante en el interior continental. Por lo que es propio atribuir al pueblo celta la aportación del tronco castaño".

La utilización reciente de técnicas de genética molecular reafirma esta teoría de la existencia de un conjunto bovino de origen indoeuropeo de formato medio o brevilineo y capa resultante de la diferente combinación de pelos negros (o canos) y rojos (o rubios) que se distingue fundamentalmente por dos características invariables: presentan extremos y mucosas negros, y los terneros son colorados al nacimiento.

Sabemos que la colonización del continente europeo (PARKER, 1994, Ed) por las civilizaciones de agricultores indoeuropeos se realiza desde la Anatolia, primero (poco antes del año 6000 a.C.) asentándose al otro lado del Egeo para, posteriormente (antes del año 5000 a.C.) extenderse por el río Vadar hasta el Danubio inferior y norte de los Balcanes. A partir de este momento se inicia una rápida expansión hacia el oeste hasta el año 4000 a.C., primero en la actual Hungría y después en dos ramas: una por el noroeste siguiendo el curso del Danubio alto y el Rhin hasta el límite del Sena, y otra por la cuenca de los ríos Sava y Drava y el valle del Po bordeando el sur de los Alpes, y expandiéndose por el valle del Ródano y todo el litoral mediterráneo, donde se unirían en el norte de Africa y levante de la Península Ibérica con tribus indoeuropeas instaladas allí desde el anterior milenio mediante migraciones marítimas.

Al parecer en esta época el ganado vacuno cobró más importancia que el lanar en el interior forestal de Europa. La expansión sobre el resto de las zonas habitables termina hacia el año 3000 a.C. con la colonización del resto

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

de la península Ibérica, Francia, zona del Canal de la Mancha, Islas Británicas y Jutlandia en la Europa occidental, y en la Europa oriental con migraciones hacia Ucrania y el Cáucaso.

Independientemente de que la distribución de las razas bovinas del tronco castaño en sus respectivos grupos pueda ser opinable, de su distribución parece claro que la migración de los grupos humanos indoeuropeos portadores de este ganado se realiza desde Asia por Grecia y el sur del Danubio, bordeando los Cárpatos, en la planicie Magiar (creando las razas grises del norte de Yugoslavia, Hungría y Croacia) y dirigirse posteriormente al sur de los Alpes por Eslovenia e Istria, expandiéndose por toda la ladera sur de esa cordillera (Tirol, Italia y Suiza) y el valle del Po, atravesando el extremo occidental de los Alpes, colonizando el Valle del Ródano, y bordeando el Macizo Central francés (Aubrac) para dividirse en tres ramas: una que intenta sin éxito atravesar los Pirineos por su extremo oriental (Gasconne), otra que se dirige en dirección noroeste (Parthenaise y Nantaise), y una tercera que atraviesa los Pirineos por su extremo occidental para, tras dejar tras de sí vestigios como la Maraîchine o la Marine Landaise, establecerse en las laderas norte y sur de la Cornisa Cantábrica y expandirse hacia el sur por la ribera del Esla y el Duero medio para crear el Tronco castaño ibérico que terminaría aislado entre la presencia de los bovinos indoeuropeos de mucosas rubias y el empuje de los bovinos del tronco ibérico.

Los ganaderos del tronco ibérico eran los Astures, una tribu de galos-celta que separados de los que se asentaron en Galicia, pasaron por el Bierzo, poblando lo que después se denominó como Asturia Cismontana y Trasmontana. Los Astures, no solamente por las citas romanas sino ahora por los hallazgos de los castros, sabemos que eran un pueblo ganadero. Por las características biomorfológicas de los huesos encontrados en la Campa Torres (Gijón), las razas que criaban en los siglos V-IV antes de Cristo eran las mismas que todavía hoy tenemos a principio del milenio: caballo asturcón, oveja xalda, cerdo del país y la vaca roxa o asturiana.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Bajo la denominación de vaca roxa o asturiana se unen las dos razas Asturiana de los Valles y Asturiana de la Montaña. No existe una diferenciación clara entre los dos tipos conocidos hoy, hasta la segunda década del siglo XX en la que autores como Naredo y Bajo (1916) o Abril Brocas (1918) las describen más exhaustivamente con dos tipos diferentes.

Originariamente la Asturiana de los Valles era una raza de triple aptitud carne-leche-trabajo que, procediendo de un concejo costero (Carreño), se fue extendiendo a lo largo de la geografía asturiana llegando a ocupar toda la mitad occidental de Asturias.

Es a partir del siglo XI cuando se produce una gran expansión ganadera de la raza Asturiana de los Valles, sobre todo en la zona centro occidental, impulsada por centros monásticos lo que exige al propio tiempo el control de amplias zonas de pastos que fueron revalorizados gracias a la ganadería.

También la ganadería va a ser la causa de una fuerte presión competitiva sobre los pastos, competencia que habrá de intensificarse a partir del siglo XIII entre los centros de crisis, monásticos, eclesiásticos y los estamentos en alza, la "nueva nobleza", y las Pueblas organizadas en Hermandad. La primera Hermandad, constituida en 1277, unía las Pueblas desde Avilés hasta Somiedo, y tenía como objetivo prioritario, dentro de sus funciones jurídico-administrativas, la formación de una mancomunidad para el aprovechamiento de pastos por el ganado de los vecinos, desde el mar hasta las montañas astur-leonesas, potenciando la formación de rebaños concejiles en régimen trashumante zonas altas en verano – zonas bajas en invierno.

De las luchas por el aprovechamiento de pastos surgieron fenómenos sociológicos de gran importancia. El de mayor relevancia fue la práctica de los cerramientos de espacios abiertos, como medio de defensa del territorio que los ganaderos comarcanos y los vaqueros trashumantes ejercían contra el

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

aprovechamiento de pastos por los rebaños señoriales. Tales espacios acotados eran destinados a prados para siega o cultivos cerealistas, creando con tal movimiento, denominado "revolución de las cercas", grandes enfrentamientos entre pequeños y grandes ganaderos.

Otro de los fenómenos dignos de mención, estrechamente ligado con el anterior en cuanto supone la defensa del aprovechamiento colectivo de los pastos, es la endogamia grupal propia de los vaqueiros de alzada como un modo de conservación de la territorialidad. Se trata de conservar la explotación de unas propiedades en exclusividad por los pueblos vaqueiros, ya que el matrimonio con personas extrañas facultaba el acceso al aprovechamiento por gentes no pertenecientes al grupo. El vaqueiro de alzada practicaba el nomadismo subordinado a la trashumancia del ganado disponiendo al efecto de dos formas de vida: la de verano ligada al aprovechamiento ganadero de los pastos de montaña y la de invierno coincidente con la invernada a la que se veían obligados ante la ausencia de recursos alimenticios por razones climáticas.

Posteriormente cuando la presión sobre el territorio fue siendo menor y se fue produciendo un acercamiento entre el vaqueiro y el no vaqueiro, como consecuencia del aperturismo en el medio rural, la endogamia grupal deja de ser una norma rígida en detrimento del orden tradicional.

Es a partir del siglo XIII, coincidiendo con la decadencia del régimen señorial, cuando el sistema de explotación mediante siervos fue dando paso a modelos más mediatos como el foro, arrendamiento y aparcería, hasta llegar a la posterior redención y compra "pro indiviso" por los pueblos, de aquellos espacios de monte no cercado que en unos casos eran comunales y en otros pertenecientes a monasterios o familias nobles, como son el coto y pastos de Gua-Caunedo en Somiedo.

Es así como se llegó al siglo XIX donde las vacas autóctonas eran muy numerosas y ocupaban de una manera difusa casi toda la geografía asturiana.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Abril Brocas (1918) estima el número total de cabezas de bovino en Asturias en 406.534 ejemplares y una parte importante de ellos se exportaban fuera de la región con destino a Madrid, Barcelona y Valencia. Otra referencia del siglo XIX la encontramos en los años 1836 y 1842, cuando el cónsul de Inglaterra en Asturias, J. J. Kelly, informa a petición del Foreing Office de lo numeroso del ganado asturiano. Una explotación asturiana típica de la época se dedicaba a la agricultura como principal actividad y tenia 2 ó 3 vacas que destinarían a la producción de estiércol, para arar la tierra y como animales de transporte y producción de leche.

Con la mecanización del campo y la introducción de razas lecheras especializadas fue perdiendo la finalidad lechera y de trabajo, a la vez que fue desplazada a las zonas marginales de la montaña asturiana con un sistema de producción adaptado a la zona, cuyas técnicas y costumbres fueron pasando de padres a hijos hasta hoy en día. Este sistema de producción consiste, principalmente en pequeñas superficies de cultivos para el auto consumo familiar y praderas naturales en los valles y laderas de las montañas que son utilizados para el pastoreo animal en primavera y otoño, reservándose el forraje producido en verano para su conservación en forma de heno y posterior alimentación invernal, mientras que los pastizales de alta montaña generalmente de uso comunal y entremezclados con bosque caducifolio son pastados durante el verano, ascendiendo el ganado desde las cotas mas bajas a la de mayor altura según avanza la estación cálida. Las producciones ganaderas basadas en la explotación extensiva del ganado vacuno autóctono por el sistema de trashumancia entre los pastos de altura y los valles, contribuyó a la actual organización territorial consistente en pequeños núcleos de población (aldeas y caseríos), que se distribuyen a lo largo de las rutas de trashumancia desde los alojamientos invernales en caseríos y aldeas hasta las cabañas de las majadas más altas, utilizadas hoy para periodos temporales cortos pero múltiples a lo largo del verano.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Respecto a la raza Asturiana de la Montaña se puede considerar que tiene su origen geográfico en el concejo de Caso, lo que da lugar a la acepción de "vaca casina" como popularmente se la conoce. El sistema tradicional de manejo que utilizaron los ganaderos de Caso con sus reses consistía en aprovechar los pastos comunales de los pueblos desde finales de primavera hasta el otoño, para a continuación realizar una trashumancia a las zonas de costa (desde Villaviciosa hasta Llanes). Se completaba el ciclo con breves estancias intermedias en los "caseríos" o "invernales", más o menos cercanas a los pueblos, donde aprovechaban mediante pastoreo las praderías y consumían la hierba seca recogida durante el verano.

Este sistema de manejo viene dado por la utilización de los prados disponibles, así como por los duros y largos inviernos que obligaron a los ganaderos a moverse con sus rebaños por una amplia zona geográfica, propiciando de esta forma la presencia de la raza Asturiana de la Montaña por en lugares alejados de su área de influencia (concejos de Aller, Ponga y Piloña). Esto fue así ya que fruto de la venta de reses a otros ganaderos o por el pago en "especias" con animales a cambio del aprovechamiento que hacían de los pastos, fueron dejando atrás reses que aportaron su material genético tanto en pureza como a través del mestizaje con el resto del ganado vacuno explotado en estas zonas, a las que desplazaban durante la temporada invernal.

Su introducción o asentamiento en las zonas en las que actualmente se explota se caracterizan por unos ecosistemas de condiciones durísimas, donde la raza esta adaptada desempeñando un gran papel en la conservación del medio natural y el paisaje, a la vez que contribuye a fijar población en zonas de montaña.

Cabe destacar como nota final histórica, que actualmente en Asturias, favorecido por la reconversión industrial del último tercio del siglo XX y la desaparición de pequeñas explotaciones lecheras o su transformación en

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

cárnicas debido al sistema de cuota lechera establecido con la entrada en la C.E.E., los censos de las razas Asturiana de los Valles y Asturiana de la Montaña estén aumentando de modo que el número de cabezas de ganado de carne es superior al de leche, con una clara orientación de la provincia hacia la producción cárnica de sus orígenes ancestrales.

2. Natural

2.1. Orografía.

Con carácter general, la orografía asturiana se refleja en fuertes pendientes localizadas dentro de la corta distancia existente entre el litoral y la divisoria de aguas, accidentes orográficos que pueden agruparse en cinco espacios bien definidos.

Un espacio interior occidental configurado en forma de crestones y pasillos de disposición meridiana, un segundo espacio meridional central de ubicación septentrional constituido por las sierras litorales de orientación este-oeste, y un espacio interior oriental compuesto por macizos y gargantas que separan el litoral de los Picos de Europa; completado por las dos franjas periféricas, la costera en forma de rasas planas originadas por la abrasión marina y la franja montañosa de división fluvial y trazado paralelo a la costa.

El relieve asturiano ha sido configurado al final de la era primaria hace 250 millones de años y modelado por movimientos orogénicos de la tierra en la Era Terciaria, en una época comprendida entre 50 y 25 millones de años anterior a la actual.

Por otra parte, de una manera genérica, pueden distinguirse en la región una clara asimetría en el aspecto estructural, diferenciándose el espacio Occidental constituido por materiales antiguos de naturaleza silicea (cuarcita y

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

pizarras), del espacio Oriental formado por materiales más modernos de naturaleza calcárea.

Como datos físicos en relación con la orografía regional deben destacarse los diferente estratos de altitud existentes y su extensión, entre una cota mínima de 0 m. (nivel del mar) y una cota máxima de 2.468 m. (pico de Torre Cerreu), de lo que se deduce que más de la mitad del territorio regional se encuentra por encima de los 400 m de altitud y que más de una cuarta parte supera los 800 m, siendo esto un condicionante climático, biológico y sociológica través de los siglos.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Altitud m.s.m. mar	Km2	%
<200	1.982,03	18,76
200 – 400	2.006,74	19,00
400 – 800	3.323,22	31,46
800 – 1.200	2.014,72	19,07
1.200 – 1.600	930,77	8,81
>1.600	306,80	2,90

2.2. Clima.

La localización geográfica de Asturias, en la latitud media del hemisferio norte, condiciona un clima húmedo y templado condicionado por la influencia de las masas de aire de origen tropical-subtropical y de origen polar-subpolar, con incidencia alternante o por contacto de ambas que da lugar a frentes fríos o cálidos moderados, predominando los primeros en invierno y los segundos en verano.

Por otra parte la dinámica atmosférica se ve influida en cierta medida por el carácter montañoso de la región que se traduce en un movimiento orográfico de las masas de aire, ascensión, enfriamiento, condensación y precipitación de las septentrionales, calentamiento y resecación por descenso de las meridionales o la desecación en el tránsito oeste-este. Todo ello define un mosaico de tipos climáticos fuertemente dinámico de situaciones clónicas y anticiclónicas de similar frecuencia, que explica la regular distribución de precipitaciones a lo largo del año (1.000 mm.) con expresión de las variantes extremas en las estaciones de verano – invierno y turbulencias con tipos de tiempo muy cambiante en las estaciones de primavera otoño. En este contexto de aridez escasa o nula, se presentan en Asturias dos tipos de ombroclimas diferentes (húmedo y superhúmedo), definidos por la cuantía de las precipitaciones anuales totales en litros por metro cuadrado. El ombroclima húmedo (pluviometría entre 900 y 1400 l/m2) es general en zonas de baja y

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

media altitud, mientras que el ombroclima superhúmedo (pluviometría entre 1.400 y 2.100 l/m2) afecta a la montaña más elevada.

No obstante a efectos de poder especificar las características climáticas de los diferentes puntos orográficos asturianos, se debe realizar una sectorización climática en base al piso y el horizonte:

- Piso termocolino
- Piso colino (horizontes medio y superior)
- Piso montano (horizontes inferior y superior)
- Piso subalpino (horizontes inferior y superior)
- Piso alpino (horizonte inferior)

El piso termocolino está representado en Asturias sólo en zonas de baja altitud y muy próximas al mar, en el litoral central y oriental. Este piso, de reciente definición incluye las variables climáticas más oceánicas de la región, sin heladas y con inviernos cálidos.

El piso colino aparece en Asturias por debajo de los 600 metros de altitud aproximadamente, aunque esta cota puede variar en función de la exposición de las laderas y otros factores como las frecuentes inversiones térmicas de superficie en algunas zonas llanas de baja altitud. En algunos casos, la cota puede subir hasta los 900 metros de altitud en zona favorables. Los inviernos son suaves y de corta duración, especialmente en los horizontes inferiores.

El piso montano agrupa los territorios situados entre las cotas de 600 y 1.700 metros, siempre con las salvedades introducidas por la exposición de las laderas y otros fenómenos climáticos locales. La zona montana está sometida a inviernos más duros y prolongados que la colina. El límite superior del piso montano coincide con el propio del desarrollo potencial de los bosques.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

El piso subalpino aparece en Asturias entre las altitudes de 1.700 y 2.300 metros aproximadamente. El clima de las zonas subalpina no permite el desarrollo de bosques ni elementos leñosos altos. Las comunidades vegetales más complejas son matorrales, frecuentemente dominados por el enebro rastrero. Sus inviernos suelen ser del tipo frío con heladas seguras en más de la mitad del año y probables durante todo él.

El piso alpino se reduce en Asturias a las pequeñas áreas prácticamente testimoniales por encima de los 2.300 metros de altitud aproximadamente (cumbres más elevadas de los Picos de Europa y Peña Ubiña). Los suelos maduros son excepcionales y sólo la inexistencia de las matas, como el enebro rastrero, permite reconocer el piso bioclimático, cuyos inviernos pertenecen al tipo extremadamente frío.

2.3. Flora.

La vegetación asturiana es propia de una región atlántica dominada por el bosque caducifolio consecuencia de abundantes precipitaciones y suavidad en las temperaturas, pero en todo caso influenciada por factores edaficos, climáticos y bióticos.

Desde el punto de vista climático bajo la influencia de las variaciones térmicas y en función del relieve se diferencian escalones de vegetación.

Se distinguen en primer lugar las carbayedas, hayedos y abedules en dicho orden según se gana altitud, a partir de los 1.600 metros la vegetación es rastrera a base de matorrales y por encima de los 2.200 metros los que existen son praderas.

Es importante resaltar el factor biótico, ligado al aprovechamiento de maderas o al uso alternativo para cultivo o pastoreo del suelo forestal, que fue modificando la vegetación asturiana de modo que se pueden encontrar

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

numerosos bosques de coníferas, generalmente en la zona más cercana al litoral, consecuencia de repoblaciones; así como numerosas praderías en las zonas bajas y medias que junto con las existentes en las zonas altas constituyen un factor condicionantes de los modelos de explotación del ganado asturiano de carne.

La superficie de prados naturales de la región asturiana se cifra en 267.233 hectáreas, lo que representa un 25,3 por 100 de la superficie total del Principado de Asturias.

La composición botánica de las praderas denota una gran diversidad. Las especies pratenses mas significativas son las siguientes:

Anthoxanthum odoratum
Trifolium pratense
Lotus corniculatus
Centaurea nigra
Cynosurus cristatus
Plantago lanceolata
Dactylis glomerata
Holcus lanatus
Sanguisorba minor
Poa pratensis
Briza media
Medicago lupulina
Anthyllis bulneraria s.l.
Bellis perennis
Achillea millefolium

La superficie de pradera natural se ha ido incrementando en los últimos años debido al abandono del cultivo de una parte significativa de las praderas artificiales.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Los pastizales son propios de altitudes comprendidas entre los 800 y 1.700 m., y que tienen su mejor representación sobre substratos calizos, si bien botánicamente están muy emparentados con los prados naturales, se diferencian de ellos en que el aprovechamiento de su cubierta herbácea natural se realiza exclusivamente a diente.

La superficie total de pastizal de montaña de la región asturiana asciende a 118.350 hectáreas, lo que representa un 11,2 por 100 de la superficie total de su territorio.

Estos pastizales de cotas altas están constituidos fundamentalmente por especies de interés agronómico, como gramíneas, leguminosas y labiadas que les confieren cualidades alimenticias satisfactorias para el ganado. Especies con presencia importante en este tipo de pastizales son entre otras las siguientes:

Nardus stricta
Festuca rubra s.l.
Potentilla erecta
Hieracium pilosella
Plantago alpina var. Eriopoda
Galium saxatile
Pedicularis sylvatica
Danthonia decumbens
Lotus corniculatus
Trifolium repens
Sedum anglicum subsp.pyrenaicum
Bellis perennis
Rumex acetosella
Euphorbia hyberna

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Los matorrales ocupan en el Principado de Asturias 212.937 hectáreas, lo que representa el 20,15 por 100 de su superficie total. Estos terrenos son susceptibles de aprovechamiento con vacas autóctonas de carne en régimen extensivo.

3. Condiciones de producción, elaboración y comercialización.

3.1. Condiciones de producción.

Hay tres tipos de explotación diferentes en los que se explota las razas Asturianas, que vienen determinados por la situación geográfica de la explotación, y por los recursos alimenticios de que dispone. Estos tres sistemas son el tradicional, el semiintensivo o semiestabulación regular y el de Praderas mejoradas.

3.1.1. Sistema tradicional.

El sistema tradicional de manejo de la raza es el que se desarrolla en las zonas montañosas del sur centro occidente asturiano, desde Aller a la sierra de Cangas del Narcea, donde se concentra el mayor número de efectivos de la raza Asturiana de los Valles; así como en la zona montañosa del oriente asturiana con la raza Asturiana de la Montaña. Corresponde al sistema que desarrollan explotaciones pequeñas que dependen mucho de la superficie de comunal que puedan aprovechar. Las fincas particulares son pequeñas lo cual limita el desarrollo de la propia ganadería, y en muchos casos no son lo suficientemente grandes como para plantearse construir instalaciones modernas cerca de la residencia. De aquí se deduce que las instalaciones utilizadas son por lo general antiguas y mal acondicionadas, en las que no se puede estabular un número grande de vacas, y esto unido a la ausencia de una política correcta de abonados limita la producción de la ganadería e impide un manejo del rebaño más efectivo.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

El ganado aprovecha los prados cercanos a la explotación en los primeros días de la primavera, cuando las temperaturas son benignas y hay comida suficiente. A mediados del mes de Mayo o principios de Junio se abren los puertos (1600-1700 m) para que suba el ganado. Antiguamente había que subir a los pastos a "brañar" todos los días para atender las vacas que están lactando, ordeñarlo y bajar la cántara con leche para su venta. Los terneros se mantenían en unas construcciones de piedra denominadas "corros", y se recogían las vacas para que amamantaran al ternero. Hoy en día el ternero sale con su madre al pasto durante toda la temporada, lo cual disminuye notablemente el trabajo de atención al rebaño durante los meses de verano. Los prados cercanos a la explotación se siegan para hacer heno en la época en la que el rebaño exige menos atención. Esta hierba henificada constituirá la alimentación invernal del rebaño, casi exclusivamente, aunque últimamente la tendencia sea a realizar también ensilados, aunque como vimos la estructura de las cuadras no permite utilizar rollos para alimentar el ganado con comodidad.

A la bajada de puerto se destetan los terneros que son vendidos en las ferias de otoño, así se elimina carga ganadera para la invernada, y se convierten en beneficios los partos del año. Durante los últimos días del otoño y comienzo del invierno, y siempre que el clima lo permita, las vacas aprovechan a diente fincas cercanas a la explotación hasta que las nevadas obligan a la estabulación. La pobreza de la alimentación invernal y la baja luminosidad, quizá influyan en la ciclicidad de las hembras, ya que muchas permanecen anéstricas hasta la primavera en que el fotoperiodo y el enriquecimiento de la dieta hacen que salgan en celo y se produzcan las cubriciones. En este sistema, aunque está en progresión la tasa de inseminación artificial, sigue siendo importante la presencia de toros de monta natural que acompañan al rebaño , simplificando la detección de celos y "repasando" aquellas vacas que aún estén vacías antes de la subida al puerto.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Los partos se producen mayoritariamente durante el final de invierno y principio de primavera.

Dentro de este sistema podemos distinguir entre aquellas localidades en las que durante los meses de verano desplazan todo el rebaño (vacas secas, novillas y vacas paridas con cría) y en las que sólo desplazan las vacas secas y las novillas, dejando las vacas paridas en las cercanías de la explotación. Si sólo se sueltan las vacas secas y las novillas puede ser debido, bien a que la explotación está muy próxima a los pastos y los animales no tienen dificultad en regresar a dar de mamar al ternero o a protegerse de las moscas, o bien porque sólo se desplacen las vacas secas, quedando las paridas en las inmediaciones de la explotación. Raramente incluso se seca alguna vaca parida para echarla al monte, y se asigna su cría a otra especialmente lechera que la amamanta junto a la suya propia.

3.1.2. Sistema semiintensivo.

Este sistema de manejo se da en las zonas bajas del territorio asturiano, próximas a la costa, donde las vacas de raza Asturiana de los Valles comparten establo muy frecuentemente con vacas de aptitud lechera. El manejo que se les dispensa es muy similar, por tanto, al que se dedica el ganado lechero; las vacas no salen casi nunca de la cuadra, y si lo hacen es para pacer prados muy cercanos a la explotación. La orografía de estas zonas es favorable y permite una agricultura más avanzada que permite una alimentación más sofisticada que el sistema de manejo tradicional La alimentación de las vacas roxas en estos pueblos suele ser similar al de las vacas de leche basándose en ensilados de maíz y pradera, hierba seca, hierba verde en pesebre y pienso, y decimos similar porque nunca reciben las raciones de calidad, sino aquellos alimentos peores que se desechan para el ganado lechero. El uso de la inseminación artificial está muy generalizado desde hace años, y la paridera muy repartida a lo largo del año y los terneros

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

una vez destetados son vendidos a tratantes que visitan las explotaciones o cebados (en menor medida), para ser vendidos a carniceros de las cercanías.

3.1.3. Sistema de praderas mejoradas.

Este es un sistema de explotación, que se desarrolla en zonas del occidente asturiano, (Concejos de Oscos, Allande y Tineo fundamentalmente) es de reciente implantación en Asturias. Las explotaciones donde se desarrolla están ubicadas en zonas que si bien pueden estar a bastante altura sobre el nivel del mar, orográficamente están definidas por colinas de pendiente suave y por tanto fácilmente mecanizables, lo cual facilita mucho su explotación. Hasta no hace muchos años estas ganaderías, que mantenían un sistema de manejo prácticamente de subsistencia, en zonas muy deprimidas se acogieron a diversos tipos de ayudas promocionadas por la Administración Central en un principio y por la Regional finalmente. Se les prestó ayuda técnica y económica para aprovechar los recursos que tenían disponibles recuperando para pastos grandes extensiones de terreno ocupado entonces por matorral a cambio de que el/los interesados pusieran la mano de obra. Los ganaderos respondieron asimilando y aplicando rápidamente y con gran eficacia aquellas técnicas agrarias y ganaderas que se les fueron planteando a costa de renunciar a esas otras que venían desarrollando tradicionalmente.

Hoy día hablamos de explotaciones de gran superficie que cuentan en general con un número elevado de vacas madres por término medio, y que manejan el ganado en pastoreo durante todo el año. Al ser un manejo extensivo se tiende a simplificar el manejo del rebaño, por ello las vacas están desmochadas y son de tipo normal , ya que el carácter culón conlleva menores aptitudes maternales (mayor dificultad al parto, menor capacidad lechera etc.) y por tanto más atención por parte del ganadero. Sólo se encuadran en caso de fuertes nevadas y cuando esto ocurre son alimentadas fundamentalmente con ensilado de hierba y con hierba seca en menor medida. Muchas

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

explotaciones tienen sus cebadero de terneros y complementan la ganadería de vacuno con otras actividades como el turismo rural o la cría de conejos.

3.2. Condiciones de elaboración y comercialización.

La elaboración comprende las operaciones de sacrificio, faenado y despiece.

El producto se comercializa como canales enteras, medias o cuartos de canales a puntos de venta donde el propio establecimiento se encarga de su despiece tras la pertinente maduración, en pequeñas salas refrigeradas ubicadas generalmente en comercios detallistas, o a medianas superficies para su despiece en plataformas especificas para este fin propiedad de las mismas, o bien son transportadas a salas de despiece donde se contrata el despiece y envasado al vacío de las piezas para su posterior comercialización. Aquí las diferentes piezas envasadas en bolsas de vacío retráctiles estarán identificadas individualmente con el nombre y peso de la pieza, y la fecha de caducidad, que no será superior a 28 días.

Las partes resultantes del despiece son las siguientes: chuleta, lomo bajo, solomillo, redondo, costillares, falda, aleta, tapa, cadera, babilla, culata, contra, brazuelo, aguja, espaldilla y morcillo.

4. Reputación de la carne amparada.

Evaluaciones realizadas en el año 1998 para contrastar el grado de posicionamiento de la Carne de Asturias y su especialidad Ternera Asturiana, a los ojos del consumidor, tanto a nivel nacional como en su zona de influencia, proporcionan datos que indican un grado de conocimiento, por parte del consumidor, elevado. Así cuando se le pregunta a éste por las carnes de vacuno que conoce, un 29,4% de la

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

población española conoce Carne de Asturias, obteniendo un porcentaje del 42,2% cuando la pregunta se formula en su zona de influencia.

También las evaluaciones referidas a la opinión del consumidor sobre el origen de la mejor carne dentro del territorio español, un 23,3% opina que esta proviene de Asturias. Si la evaluación se hace dentro de la zona de inflluencia de la Carne de Asturias el porcentaje de las personas que opinan que la mejor carne proviene de Asturias asciende al 38,0% (Los datos anteriores provienen de las evaluaciones de las campañas promocionales para carnes de calidad acogidas a las ayudas cofinanciadas con base al Reglamento (CEE) nº 1318/93 de la Comisión y que fueron llevados a cabo por la empresa SIGMA DOS, S.A.).

El posicionamiento del consumidor avala los estudios científicos realizados sobre terneros asturianos. El proyecto INIA SC93/-053 que compara parámetros productivos y de la calidad de la canal de terneros de siete razas españolas, todas autóctonas y productoras de carne, cebados con pienso y en las mismas condiciones de manejo, llega a conclusiones altamente satisfactorias referidas a la calidad sensorial de la carne de los terneros asturianos.

Así en la apreciación de la intensidad del olor la carne de ternero asturiano alcanza la mejor puntuación, también ocurre lo mismo en la apreciación de calidad del olor.

En la apreciación de la jugosidad tambiénel ternero asturiano ocupa el primero y segundo lugar en dos años consecutivos. El primer lugar en lo que se refiere a la intensidad del flavor y el segundo en la calidad del flavor.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

En la apreciación de la terneza el ternero asturiano ocupa el primer lugar en la media de dos años consecutivos.

En la valoración de la apreciación global sitúa a los terneros asturianos en segundo lugar entre las siete razas bovinas españolas estudiadas, y la primera cuando se realiza una comparación hedónica de las razas con la carne de bovino con otra de consumo habitual.

Consecuencia del grado de posicionamiento ante el consumidor y de su calidad contrastada la Ternera Asturiana tiene nombre específico en la cotización de los precios del ganado, siendo estos siempre más altos en comparación con los de otras razas. Así lo recoge en sus boletines de precios el Mercado Nacional de Pola de Siero (Asturias), uno de los mercados pertenecientes al Estado Español considerado oficialmente como representativo en la determinación de precios de ganado en la Unión Europea.

De la reputación de la carne a amparar por la Indicación Geográfica Protegida Ternera Asturiana y de su grado de aceptabilidad por el consumidor son conscientes los establecimientos expendedores. Por ello el nombre Ternera Asturiana figura en carnicerías tradicionales, grandes y medianas superficies y se explícita en folletos, propaganda, recetas de cocina y otros medios de difusión.

G.- ESTRUCTURA DE CONTROL

Dirección provisional

Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias

C/ Coronel Aranda, s/n
33005 – Oviedo

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCION GENERAL DE DENOMINACIONES DE CALIDAD Y RELACIONES INTERPROFESIONALES Y CONTRACTUALES

Asturias
España

Teléfono: 985.10.56.37.
Fax: 985.10.55.17.

La Consejería de Medio Rural y Pesca del Gobierno del Principado de Asturias, asume provisionalmente las competencias de los controles, hasta tanto el Consejo Regulador de la IGP "Ternera Asturiana" cumpla la norma EN-45011.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

H.- ETIQUETADO

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

En estas etiquetas figurará la información requerida por el Consejo Regulador para la identificación de animales y aquella que con carácter general determine la legislación vigente.

Todas las canales protegidas por la Indicación Geográfica irán provistas de una etiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador, en la que figurará el nombre (Indicación Geográfica Protegida "Ternera Asturiana"), el logotipo, la Identificación del animal, la raza, la explotación a la que pertenece cada animal y la fecha de sacrificio, además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente.

La carne destinada al consumo irá provista de una etiqueta aprobada por el Consejo Regulador y de una contraetiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

I- REQUISITOS LEGALES

Ley 25/1970, de 2 de Diciembre, Estatuto del vino, viña y los alcoholes.

Decreto 835/1972, de 28 de marzo, Reglamento de la Ley 25/1970.

Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento CEE 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.

Real Decreto 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 la Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID