

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) nº 1151/2012.
La Comisión Europea ha aprobado la presente modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) nº 664/2014 de la Comisión, de 18 de diciembre de 2013.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN MENOR

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012

«Carne de Cantabria»

Nº UE: PGI-ES-0185-AM01 – 16.08.2021

☐ DOP

☒ IGP

1. AGRUPACIÓN SOLICITANTE E INTERÉS LEGÍTIMO

ODECA (Oficina de Calidad Alimentaria), Organismo Autónomo adscrito a la Consejería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, cuya función es ejercer las competencias de la Comunidad Autónoma de Cantabria en materia de denominaciones de origen, de acuerdo con las solicitudes recibidas, remitidas por las Organizaciones y Agrupaciones de productores que se incluyen en el Anexo I de esta solicitud de modificación, c/ Héroes 2 de mayo, 27
39600 Muriedas de Camargo (Cantabria)

T: +34 942 26 98 55 odeca@cantabria.es
www.alimentosdecantabria.com

La Ley de Cantabria 3/2000, de 24 de julio, por la que se crea el Organismo Autónomo Oficina de Calidad Alimentaria (ODECA), describe, entre sus funciones, la de colaborar, promover o efectuar los estudios adecuados, para la mejora de la elaboración de los productos ecológicos o biológicos, los protegidos por denominaciones de origen o por otras denominaciones.

Como organismo coordinador de los operadores, acogidos a las figuras de calidad diferenciada, ejerce su portavocía, recopilando las solicitudes de modificación del Pliego de Condiciones, presentadas por los mismos, para su tramitación.

Agrupaciones y asociaciones de productores, solicitantes de la modificación del Pliego de Condiciones:

- Federación de Agrupaciones de razas cárnicas de Cantabria

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS: ESPAÑA

3. APARTADO DEL PLIEGO DE CONDICIONES AFECTADO POR LA MODIFICACIÓN

- ☐ Nombre del producto
- ☒ Descripción del producto
- ☐ Zona geográfica
- ☒ Prueba del origen
- ☒ Método de obtención
- ☐ Vínculo
- ☒ Etiquetado
- ☒ Otros [especifíquense] -

Estructura de Control.

- Requisitos legislativos.
- Comprobación del cumplimiento del pliego de Condiciones.

4. TIPO DE MODIFICACIÓN

- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, se considera menor, que no requiere la modificación del documento único publicado.
- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, se considera menor, que requiere la modificación del documento único publicado.
- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, se considera menor, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado.
- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una ETG registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, se considera menor.

5. MODIFICACIONES

Introducción

La solicitud de modificación presentada, se considera menor, que no afecta a elementos esenciales porque, de acuerdo a lo indicado por la Unidad AGRI.B.3:

- No afecta al nombre de la IGP
- No modifica la zona geográfica
- No modifica las características, especificidades o cualidades del producto
- No afecta a la naturaleza del vínculo del producto con el territorio - No supone una restricción o limitación

Todo lo anterior, aun cuando la modificación se incorpora en la descripción del producto, debido a que la descripción de las razas, se encuentra incluida en ese apartado el Pliego en vigor, que debe modificar su redacción, pero no afecta a las características del producto final, la carne.

El vínculo del producto con el territorio, en el Pliego en vigor, indica, en su primer párrafo:

“El manejo del ganado y la alimentación a base de pasto, durante la fase de crecimiento vegetativo, y durante el invierno, con forrajes conservados procedentes en su mayor parte de praderas naturales, son los elementos que van a condicionar las características del producto. “

Por otra parte, en la solicitud inicial de la protección para esta IGP Carne de Cantabria (octubre 2001), se presentó como aval de la misma un “estudio sobre la reputación de la Carne de Cantabria”, realizado sobre consumidores, lo que indica que el apoyo para dicha solicitud no se estableció sobre las razas o para proteger las razas, sino las características de la carne obtenida por el sistema de manejo y alimentación que se describe y que no se modifica.

5.1 Descripción del producto

5.1.1. Razas

La redacción actual:

“Carne de ganado vacuno producida a base de alimentación y manejo tradicionales en Cantabria.

... Tudanca, Monchina y Asturiana; de la raza Pardo-Alpina integrada por absorción, limusina adaptada al medio y sus cruces.”

Se sustituye por:

“Carne de ganado vacuno producida según las técnicas de alimentación y manejo tradicionales en Cantabria.

... Tudanca, Monchina y Asturiana; así como de las razas Parda de Montaña, Limusina, Pirenaica, Charolesa, Blonda de Aquitania, Fleckvieh y sus cruces.”

Justificación: se solicita la inclusión de las razas Pirenaica, Charolesa, Blonda de Aquitania y Fleckvieh y la modificación de la mención de la raza Pardo - Alpina por Parda de Montaña.

Se pretende con esta inclusión, clarificar la mención de las razas del actual Pliego de Condiciones. En el documento en vigor se menciona, en su apartado del vínculo, lo siguiente:

Con el tiempo se han ido introduciendo razas mejorantes de la producción cárnica, incrementando los rendimientos del ganado autóctono y ha sido la Limusina una de las razas mejor aceptadas, tanto por su influencia sobre el peso vivo como por su adaptación al medio geográfico.

Sin embargo, no se mencionan cuáles son esas razas introducidas, además de la Limusina. Ello es debido a que, en el momento de la aprobación de la IGP, sólo fueron incluidas las razas de mayor producción, manejadas por parte de la agrupación de productores solicitante de la IGP, pero, las razas que ahora se incorporan en la descripción, se producen en Cantabria desde fechas muy anteriores a la publicación del Pliego actual, formando parte de su tradicional cabaña ganadera y adquiriendo progresivamente mayor relevancia en el volumen de carne producido, por lo que las organizaciones de productores se encuentran con la dificultad del manejo separado de las razas ya incluidas y el resto de las que se encuentran en producción.

En el caso concreto de la mención Pardo-Alpina, incluida en el Pliego en vigor, se sustituye por la denominación actual, reconocida en el libro genealógico de la raza, como Parda de Montaña.

En el resto de razas incluidas, podemos avalar su presencia en Cantabria, con la información reflejada en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España, disponible en la Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto (<https://feagas.com/razas/bovino/>). Las razas Pirenaica, Charolesa, Blonda de Aquitania y Fleckvieh, están incluidas en dicho catálogo, considerándose por la Administración razas integradas.

En dicho catálogo se puede comprobar, en todas ellas, su presencia tradicional en Cantabria:

- Pirenaica: de origen español y francés, se encuentra en el catálogo históricamente.
 - Charolesa: incorporada al catálogo de razas integradas en 1962
- Blonda de Aquitania: incorporada al catálogo de razas integradas al inicio de la década de 1970-1980.
- Fleckvieh: incorporada al catálogo de razas integradas en 1960.

La incorporación de nuevos operadores a la IGP, hace necesaria la solicitud de inclusión de dichas razas, para clarificar las condiciones de producción y el posterior control, evitando así que las razas que tradicionalmente han formado parte del sistema agrario de Cantabria, pudieran quedar excluidas del amparo de la IGP.

En todos los casos, la producción de carne de vacuno de Cantabria, mantiene un aspecto común en su sistema de manejo, producción y alimentación, aprovechando los pastos que, de manera natural, conforman el paisaje de la región, y que diferencia su carne de la obtenida de animales que no han pastado en ningún momento de su vida, siendo este manejo y alimentación, y no la especificidad o rusticidad de las razas, la esencia de la diferenciación para la IGP, como así se expresa en el vínculo del producto al territorio.

Los estudios y análisis bibliográficos realizados, que se adjuntan, confirman la equivalencia del producto obtenido con las razas ya reconocidas en el Pliego actual y las que ahora se incluyen en esta solicitud, concluyendo que el sistema de producción característico en la Carne de Cantabria, influirá de manera determinante en las características organolépticas de la carne, a través de la composición de la grasa y del nivel de engrasamiento, así como del color de la grasa, homogeneizando el producto comercializado.

En el estudio realizado, por uno de los centros de mayor especialización en la investigación de las producciones ganaderas y las características y valoración por los consumidores de la carne y los productos obtenidos de las mismas, el Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, de la Facultad de Veterinaria, en la Universidad de Zaragoza, se confirma lo siguiente:

- La raza Pirenaica, en conformación y engrasamiento, se englobaría dentro de las características requeridas en el pliego de condiciones de la IGP Carne de Cantabria y, respecto a su calidad sensorial, no se diferencia de la raza Limusina, ya incluida en el Pliego actual

- Para la raza Charolesa, no se observan diferencias entre animales de raza Charolesa y Limusina, en las características de canal, incluyendo el engrasamiento subcutáneo o la cantidad de grasa intramuscular. Tampoco existieron diferencias en la cantidad de colágeno total o insoluble, lo que derivó en ausencia de diferencias en dureza instrumental entre las dos razas. Todo ello provocó que no hubiese diferencias a nivel sensorial en terneza, jugosidad, intensidad del sabor o preferencias entre la carne de las dos razas
- En la raza Blonda de Aquitania, si bien existen menos estudios comparativos con esta raza, que con las anteriormente analizadas, las diferencias en la carne del lomo de toros jóvenes de razas Blonda de Aquitania y Limusina son mínimas o inexistentes, en aspectos tales como el pH último, cantidad de colágeno total e insoluble, aspecto éste último que afecta de manera muy importante a la textura y a la percepción de dureza de la carne a nivel sensorial, a la actividad enzimática, o a la cantidad de grasa intramuscular. Esto se corresponde con la ausencia de diferencias a nivel sensorial en terneza, sabor y aceptabilidad global de la carne entre estas dos razas
- En la raza Fleckvieh, se confirma que en los machos castrados de menos de 2 años de edad, finalizados de manera semiintensiva con ensilado de maíz, ensilado de hierba y concentrado, y sacrificados con el mismo estado de engrasamiento, no se observan diferencias entre animales de raza Simmental (tal y como se conoce también a la raza Fleckvieh a nivel europeo) y Limusina, en las características de canal, incluyendo el engrasamiento subcutáneo o la cantidad de grasa intramuscular, lo que hace que su nivel de aceptabilidad sea equivalente.

La modificación debe considerarse menor debido a que, en ningún caso, afecta al vínculo del producto con el territorio, ni modifica el producto amparado y no implica la modificación de las situaciones enumeradas en el artículo 53, apartado 2, del Reglamento (UE) 1151/2012.

Así mismo, es importante poner de manifiesto y resaltar que, en ningún momento, el Pliego en vigor, ha considerado para el vínculo del producto con el territorio, la exclusividad de las razas autóctonas rústicas.

Bibliografía que se adjunta:

- Informe técnico “Ampliación de las razas incluidas en el pliego de condiciones de la IGP “Carne de Cantabria”, elaborado por el Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, de la Facultad de Veterinaria, en la Universidad de Zaragoza
- <https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razasganaderas/razas/catalogo-razas/default.aspx>
- <https://feagas.com/razas/bovino/>

Por adaptación a la legislación comunitaria vigente y clarificación de la redacción actual, se realizan las modificaciones que se describen a continuación: Características, clasificación de las canales y características de la carne.

5.1.2. Características

Descripción y justificación:

Se propone la modificación del apartado E) obtención del producto, por la necesidad de adaptar la identificación y nomenclatura de los tipos de productos, a la denominación de venta aplicable a la carne de vacuno, en relación con la categoría del animal, establecida en función de su sexo y edad, de acuerdo a la Normativa vigente, Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre (última modificación: 7 de diciembre de 2016), por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos Comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno (Reglamento (CE) 1760/2000).

En el caso concreto de la “Ternera Blanca” y “Vaca”, no se trata de la incorporación de nuevos tipos de productos, sino que se trata de tipos ya incluidos en el Pliego actual y que ahora deben diferenciarse, por la necesidad de especificar las denominaciones de venta de la IGP, de acuerdo a la Normativa vigente.

En el caso de el “Buey” y “Vaca”, la normativa comunitaria ampara animales de más de 48 meses, por lo que el pliego nuevo debe amparar el mismo rango de animales, adecuándose a las denominaciones de venta establecidas en la normativa comunitaria.

La modificación debe considerarse menor debido a que, en ningún caso, modifica el producto amparado ni altera las características esenciales y autenticidad del producto acogido a la IGP, como puede verificarse en las características del producto y descripciones del método de obtención.

5.1.3. Clasificación de las canales:

Descripción y Justificación:

Se especifica la denominación de venta Ternera Blanca (dentro de la denominación de venta Ternera) y Vaca (dentro de la denominación de venta Buey), de acuerdo a la modificación propuesta en el punto 5.1.2., manteniendo las especificaciones de conformación y engrasamiento ya definidas en el Pliego actual, por lo que no se trata de la incorporación de nuevos productos, sino que responde a la necesidad de especificar las denominaciones de venta de la IGP de acuerdo a la Normativa Vigente (Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno (última modificación: 7 de diciembre de 2016)).

La modificación debe considerarse menor debido a que, en ningún caso, modifica el producto amparado ni altera las características esenciales y autenticidad del producto acogido a la IGP.

5.1.4 Características de la Carne

Descripción y justificación:

Con el fin de clarificar y concretar el momento en el que se define el producto amparado por la IGP, se matiza que las características de la carne, que no sufren modificación, son como se describen, después del sacrificio y faenado.

Así mismo, se incluye la denominación de venta ternera blanca y vaca, de acuerdo a la modificación propuesta en el punto 5.1.2., ratificando que no se trata de la incorporación de nuevos productos, sino que responde a la necesidad de especificar las denominaciones de venta de la IGP de acuerdo a la Normativa Vigente (Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno (última modificación: 7 de diciembre de 2016)).

La modificación debe considerarse menor debido a que dicha inclusión no altera las características esenciales y autenticidad del producto acogido a la IGP.

5.2. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

Descripción y justificación:

Párrafos afectados por la solicitud de la modificación: primero, segundo, tercero, cuarto, sexto, séptimo, noveno, décimo y decimoprimer.

La propuesta de modificación consiste en una adecuación a los sistemas de control y verificación de cumplimiento del Pliego de Condiciones de la IGP, solicitando la modificación de las funciones de inspección del Consejo Regulador (CR). Dichas actividades de control han quedado definidas por la Autoridad Competente, de acuerdo a la Ley 3/2000, de 24 de julio, por la que se crea el Organismo Autónomo Oficina de Calidad Alimentaria (ODECA).

Se propone la eliminación de la mención a la inscripción en el CR como adaptación al sistema de control y verificación, de acuerdo a la legislación vigente, y las funciones de control, no asociadas al CR, entendido como órgano de gestión.

Se propone la unificación de la terminología empleada a lo largo del documento normativo, por la correspondiente adecuación a la casuística llevada a cabo por ODECA.

Se propone la eliminación de la expedición de las etiquetas/contraetiquetas por parte del Órgano de Control, debido a que dicha sistemática no se corresponde con la práctica llevada a cabo por ODECA.

Las modificaciones deben considerarse menores debido a que no tienen implicación sobre las características del producto, sino que clarifican las actividades de control.

5.3. Obtención del producto Descripción y justificación:

Párrafos actuales afectados por la solicitud de la modificación: primero, séptimo, octavo, décimo tercero, décimo sexto, décimo séptimo, décimo octavo y vigésimo cuarto.

Se identifican y diferencian, las actividades de producción ganadera y las posteriores de elaboración, considerando como tal el sacrificio, faenado y despiece, hasta la expedición de las piezas de carne amparada.

Se propone la adaptación de las razas a la propuesta de modificación presentada en el punto 5.1.1. de la presente solicitud. Las razas propuestas para su inclusión en la IGP Carne de Cantabria no difieren en las características de calidad de canal y carne, descritas en el pliego de condiciones de la IGP, de las razas que ya están incluidas en dicha IGP, existiendo muy pocas o nulas diferencias entre la canal y la carne de las razas Pirenaica, Charolesa y Blonda de Aquitania con las de las razas Asturiana de los Valles y Limusina, pertenecientes a dicha IGP, o entre la raza Fleckvieh y las razas Limusina o Asturiana de la Montaña, como se concluye en el estudio realizado que se aporta.

Se adecuan los tipos producidos en función de la propuesta de modificación presentada en el punto 5.1.2 del presente documento. No se trata de la incorporación de nuevos productos, sino que responde a la necesidad para la adecuación y especificación de la denominación de venta de la IGP de acuerdo a la Normativa Vigente (Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno (última modificación: 7 de diciembre de 2016)).

Se incluye la mención al período máximo de acabado para todos los tipos de producto. Si bien se supone que solo tiene relevancia en los animales que se sacrifican con mayor edad y es en los que se encuentra referenciado, se ha considerado oportuno mencionarlo para todos los tipos y edades de sacrificio, dado que actualmente ya cumplen con esta pauta. La modificación consiste en una aclaración, para evidenciar que es el manejo y alimentación vinculados al pastoreo, lo que aporta valor y diferenciación a la IGP.

Se proponen detallar la edad de sacrificio y aclarar el período máximo de acabado en cada una de las denominaciones de venta en la propuesta de modificación del punto 5.1.2 del presente documento, por la necesidad de adaptar el Pliego a la Normativa vigente, Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno (última modificación: 7 de diciembre de 2016). Dicha práctica es llevada a cabo en todos los tipos de producto a pesar de solo encontrarse especificado en los animales de mayor edad en el pliego actual. La modificación consiste en una aclaración, para evidenciar que es el manejo y alimentación vinculados al pastoreo, lo que aporta valor a la IGP.

Se propone la eliminación de la mención a la inscripción en el CR en el décimo sexto y décimo octavo párrafo, como adaptación al sistema de control y verificación de cumplimiento del Pliego de Condiciones de la IGP, de acuerdo a la legislación vigente.

Se propone la inclusión en el décimo séptimo párrafo de “En todo momento se deberá relacionar la canal con el animal del que procede” motivada por la importancia y la necesidad del mantenimiento de la trazabilidad en todo momento.

Se propone la eliminación de las funciones de expedición de etiquetas por la correspondiente adecuación a la casuística llevada a cabo por ODECA en el actual vigésimo cuarto párrafo.

Las modificaciones deben considerarse menores debido a que, en ningún caso, modifica el producto amparado ni altera las características esenciales y autenticidad del producto acogido a la IGP.

5.4. Estructura de control

Descripción y justificación:

Se propone la modificación de la redacción, como adaptación al sistema de control y verificación de cumplimiento del Pliego de Condiciones de la IGP, de acuerdo a la legislación vigente y en concreto, la Ley 3/2000, de 24 de julio, por la que se crea el Organismo Autónomo Oficina de Calidad Alimentaria (ODECA).

Se propone la actualización del código postal.

5.5 Etiquetado

Descripción y justificación:

Se propone la inclusión de los sistemas de identificación de acuerdo a la legislación vigente, indicación de la correcta identificación y mención del producto.

Se propone la modificación para la unificación de la terminología empleada a lo largo del documento normativo, y por la correspondiente adecuación a la legislación vigente y a la casuística llevada a cabo por el Órgano de Control.

Las modificaciones deben considerarse menores debido a que no suponen una alteración de las características del producto, sino una aclaración del etiquetado.

5.6 Modificación de los requisitos legislativos nacionales:

Descripción y justificación: se propone eliminar las referencias legislativas derogadas, y la inclusión de la referencia normativa aplicable en vigor, Ley 3/2000, de 24 de julio, por la que se crea el Organismo Autónomo Oficina de Calidad Alimentaria (ODECA).