

DOCUMENTO ÚNICO

“CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA”

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Carne de la Sierra de Guadarrama»

2. Estado miembro o tercer país

España.

3. Descripción del producto agrícola

3.1. Código de nomenclatura combinada

02 – CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida «Carne de la Sierra de Guadarrama» es carne procedente de ganado vacuno de aptitud cárnica adaptado a la zona de producción, de las razas Avileña-Negra Ibérica, Limusina, Charolés, Berrenda en Negro, Berrenda en Colorao y Morucha, así como de sus cruces.

Según el sexo, la edad y la alimentación antes del sacrificio, se distinguen los siguientes tipos de animales:

Tenera: animal macho o hembra, destetado con una edad mínima de cinco meses y destinado al sacrificio con una edad superior a ocho meses y menor o igual a doce meses, con un período mínimo de acabado en cebo de tres meses y un peso mínimo de 150 kg/canal.

Añojo: animal macho o hembra, destetado con una edad mínima de cinco meses, sacrificado con una edad superior a doce meses y menor o igual a veinticuatro meses, con un período mínimo de acabado en cebo de tres meses y un peso mínimo de 225 kg/canal.

Novillo/Novilla: animal macho o hembra, destetado con una edad mínima de cinco meses, destinado al sacrificio con una edad superior a veinticuatro meses y menor o igual a cuarenta y ocho meses, con un período mínimo de acabado en cebo de tres meses.

Cebón: macho castrado a la edad mínima de un mes, destetado con una edad mínima de cinco meses y sacrificado con una edad menor o igual a cuarenta y ocho meses, con un período mínimo de acabado en cebo de tres meses.

Buey: macho castrado a la edad mínima de un mes, destetado con una edad mínima de cinco meses y destinado al sacrificio con una edad superior a cuarenta y ocho meses, con un período mínimo de acabado en cebo de tres meses.

Vaca: hembra destinada al sacrificio con una edad superior a cuarenta y ocho meses.

En todos los casos, los animales deben haber sido alimentados conforme al método de obtención establecido en el pliego de condiciones.

Las características de la carne son las siguientes:

Ternera: color rojo claro o rosado, grasa de color blanco y distribución homogénea y músculo de consistencia firme y ligeramente húmeda.

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

Novillo/Novilla: color rojo claro a rojo, grasa de color blanco a crema, músculo de consistencia firme al tacto, ligeramente húmedo y textura fina.

Cebón: grasa de color cremoso, músculo de consistencia firme, ligeramente húmedo e infiltrado de grasa, pero sin cúmulos excesivos.

Buey: color rojo a rojo púrpura, grasa de color crema, músculo de consistencia firme al tacto, ligeramente húmedo y con presencia de grasa infiltrada, pero sin acúmulos excesivos.

Vaca: color rojo a rojo cereza, grasa de color crema, músculo de consistencia firme al tacto, ligeramente húmedo y con presencia de grasa infiltrada, pero sin acúmulos excesivos.

La conformación de las canales corresponde a las clases S, E, U o R, y la cobertura de grasa a los grados 2, 3 o 4, de conformidad con la normativa de clasificación de canales de vacuno aplicable.

El oreo de las canales será como mínimo de 24 horas y la maduración de la carne de 5 días como mínimo.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

El sistema de explotación predominante es extensivo. Las madres permanecen en el campo, al aire libre y pastando durante la mayor parte del año. Durante los períodos en que los

rigores del invierno lo hacen necesario, los animales se bajan de las montañas a zonas menos inhóspitas y se mantienen en estabulación libre.

Durante los periodos de estabulación, la alimentación se basará fundamentalmente en los recursos forrajeros obtenidos en la zona, principalmente heno y paja. Estas raciones podrán complementarse con alimentos concentrados a base de cereales y/o leguminosas y con correctores vitamínicos y minerales. Queda prohibido el empleo de productos que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo de los animales, así como de productos de origen animal cuyo uso no esté permitido por la legislación vigente.

Los terneros permanecen con la madre hasta el destete, que tiene lugar a los cinco o seis meses. Durante esta etapa su alimentación se basa fundamentalmente en la leche materna, pudiendo complementarse con pastos, forrajes y alimentos concentrados de origen vegetal, así como con vitaminas y minerales cuando resulte necesario.

Durante los tres meses anteriores al sacrificio, cuando así corresponda conforme a las denominaciones de venta establecidas en el punto 3.2, los animales permanecerán en fase de acabado en cebo. Durante este periodo, la alimentación estará constituida por una ración de volumen a base de paja o heno, complementada con alimentos concentrados a base de cereales y/o leguminosas y con correctores vitamínicos y minerales.

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

La reproducción, cría y engorde de los animales destinados a la producción de «Carne de la Sierra de Guadarrama» se realizarán en el área geográfica definida.

El sacrificio, faenado y despiece de los animales se realizarán dentro de la Comunidad de Madrid.

3.5. Normas especiales sobre el corte, envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Las carnes que se expidan envasadas deberán comercializarse en envases cerrados que garanticen la integridad y la inviolabilidad del producto.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En el etiquetado figurará de forma destacada la mención Indicación Geográfica Protegida «Carne de la Sierra de Guadarrama», así como el tipo de producto conforme a las denominaciones de venta establecidas en el punto 3.2. Figurará igualmente el símbolo de la Unión correspondiente a las indicaciones geográficas protegidas.

Las canales se identificarán mediante un sello fijo con el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida, aplicado de forma que queden identificadas las piezas principales de la canal, en particular en las siguientes localizaciones anatómicas: trasero o pierna, delantero, falda y lomo.

Los cuatro cuartos de cada canal llevarán un precinto no reutilizable, numerado y expedido por el Consejo Regulador, con el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida y la misma numeración en los cuatro.

Las carnes que se expidan envasadas llevarán etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por el Consejo Regulador, que incorporarán el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida, el símbolo de la Unión correspondiente a las indicaciones geográficas protegidas y la información necesaria para garantizar la identificación y trazabilidad del producto. La numeración de las etiquetas o contraetiquetas deberá permitir mantener la correspondencia con la canal o pieza de origen certificada.

En el caso de la carne comercializada al corte en establecimientos minoristas, la información relativa a la Indicación Geográfica Protegida deberá mantenerse asociada al producto durante su exposición y venta, de acuerdo con el sistema establecido por el Consejo Regulador.

No se permitirá la reutilización de etiquetas, contraetiquetas, precintos ni de cualquier otro elemento de identificación de la Indicación Geográfica Protegida.

4. Descripción sucinta del área geográfica

El área de reproducción, cría y engorde comprende los siguientes territorios de la Comunidad de Madrid, conforme a las comarcas agrarias establecidas en la Comarcalización Agraria de España de 1978:

Lozoya-Somosierra: todos los términos municipales de la comarca.

Guadarrama: Alpedrete, Becerril de la Sierra, El Boalo, Cercedilla, Collado Mediano, Collado Villalba, El Escorial, Fresnedillas, Galapagar, Guadarrama, Hoyo de Manzanares, Manzanares el Real, Los Molinos, Moralarzal, Navacerrada, Robledo de Chávela, San Lorenzo del Escorial, Santa María de la Alameda, Torrelodones, Valdemaqueda y Zarzalejo.

Área Metropolitana de Madrid: Colmenar Viejo, Tres Cantos y Villanueva del Pardillo.

Campiña: Talamanca del Jarama, Valdepiélagos y Valdetorres del Jarama.

Sur Occidental: Aldea del Fresno, Cadalso de los Vidrios, Cenicientos, Colmenar de Arroyo, Colmenarejo, Chapinería, Navalagamella, Navas del Rey, Pelayos de la Presa, Quijorna, Rozas de Puerto Real, San Martín de Valdeiglesias, Valdemorillo y Villa del Prado.

El área de sacrificio, faenado y despiece comprende la totalidad de la Comunidad de Madrid.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La zona de producción presenta un relieve accidentado y una elevada altitud media, con numerosos valles, cañadas y cumbres que en algunos puntos superan los 2.000 metros. La dificultad para la mecanización, la pobreza de buena parte de los suelos y la dureza del clima han limitado tradicionalmente las prácticas agrícolas y han favorecido una orientación predominantemente ganadera del territorio.

Los inviernos son largos y fríos, con fuertes heladas, y los veranos frescos. Estas condiciones determinan un manejo estacional del ganado, basado en el aprovechamiento de los pastos de montaña desde la primavera hasta finales del otoño y condicionado por los rigores climáticos del invierno.

La vegetación varía en función de la altitud. En las zonas altas predominan los pinares y pastizales de montaña, que dan paso a zonas de dehesa con robles, sabinas y enebros, prados naturales y, en las áreas más secas, formaciones de monte bajo con jarales y encinares. Los prados y pastizales, ricos en gramíneas y leguminosas, constituyen recursos tradicionales para la alimentación del ganado.

Estas características naturales han favorecido históricamente el desarrollo de la ganadería bovina y un sistema de explotación predominantemente extensivo, basado en el aprovechamiento de los pastos y recursos forrajeros del territorio.

5.2. Carácter específico del producto

La producción bovina de la Sierra de Guadarrama estuvo históricamente vinculada a animales rústicos adaptados a las condiciones de montaña. El tronco ibérico, del que procede la antigua raza Serrana —también conocida como Castellana o Negra Ibérica—, fue utilizado inicialmente como animal de trabajo. La mecanización provocó la progresiva desaparición de esta función y orientó la producción bovina de la zona hacia el aprovechamiento cárnico.

La rusticidad de la Avileña-Negra Ibérica favoreció su implantación en la Sierra de Madrid. Las razas autóctonas Berrenda en Negro, Berrenda en Colorao y Morucha han seguido una evolución similar. Posteriormente se incorporaron otras razas de aptitud cárnica, especialmente Limusina y Charolés, así como sus cruces, adaptadas al sistema productivo de la zona.

La carne amparada presenta, según la categoría del animal, una coloración que evoluciona desde el rojo claro o rosado hasta el rojo cereza o rojo púrpura, músculo de consistencia

firme y ligeramente húmeda y grasa de color blanco a crema, con presencia de grasa infiltrada en determinadas categorías. Las canales presentan conformaciones S, E, U o R y grados de engrasamiento 2, 3 o 4.

Estas características se obtienen en el marco de un sistema de producción predominantemente extensivo, basado en el aprovechamiento de los recursos naturales y en las prácticas tradicionales de manejo y alimentación propias de la zona.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad, la reputación u otras características específicas del producto

Las características naturales de la zona —relieve montañoso, elevada altitud, clima con inviernos largos y fríos y veranos frescos, y disponibilidad de prados y pastizales— han condicionado históricamente el desarrollo de la ganadería bovina y un sistema de explotación predominantemente extensivo, basado en el aprovechamiento de los recursos naturales del territorio.

La adaptación de los animales a estas condiciones, el aprovechamiento de los pastos y recursos forrajeros y las prácticas tradicionales de manejo y alimentación desarrolladas por los ganaderos de la zona constituyen la base del sistema productivo del que procede la «Carne de la Sierra de Guadarrama» y de las características descritas para la carne amparada.

La continuidad de la actividad ganadera bovina está ampliamente documentada. Las Relaciones Topográficas de Felipe II de 1578 recogen para Colmenar Viejo la existencia de dehesas, pastos y cría de ganado vacuno; el Catastro de Ensenada de 1752 documenta igualmente una importante cabaña bovina y diversas dehesas destinadas a su mantenimiento; y fuentes de comienzos del siglo XX siguen considerando la ganadería uno de los principales ramos productivos de la zona.

La carne de vacuno procedente de este ámbito geográfico ha gozado también de reconocimiento histórico. Como muestra de esta reputación, en el menú servido con motivo de la botadura del buque escuela Juan Sebastián Elcano en 1927, en la bahía de Cádiz, figuraba entre los platos ofrecidos la «ternera de Madrid con champiñones».

Esta reputación se mantiene en época contemporánea. El «Informe del Estudio Coste-Eficacia de la Campaña de Promoción de la Carne de Vacuno —CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA—», de junio de 2001, señalaba que alrededor del 40 % de la población adulta de la Comunidad de Madrid conocía la denominación, equivalente entonces a 1.590.940 personas. El conocimiento de «Carne de la Sierra de Guadarrama» también se constató entre carniceros minoristas de la Comunidad de Madrid y de otras comunidades autónomas.

Por tanto, el vínculo de «Carne de la Sierra de Guadarrama» con el área geográfica se fundamenta en la interacción entre las condiciones naturales del territorio, un sistema ganadero predominantemente extensivo adaptado históricamente a dichos recursos y una producción de carne que ha alcanzado una reputación histórica y contemporánea asociada a su origen.