

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2015/C 281/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO ÚNICO

«TERNERA DE ALISTE»

N° UE: ES-PGI-0005-01134 – 29.07.2013

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Nombre**

«Ternera de Aliste».

**2. Estado miembro o tercer país**

España.

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio****3.1. Tipo de producto**

Clase 1.1. Carne Fresca (y despojos).

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

Carne de ganado vacuno joven, de razas con aptitud cárnica, adaptado a la zona geográfica y producida en base a una alimentación y al manejo tradicional de la zona, con una edad de sacrificio comprendida entre 8 y 12 meses.

Según el sistema de producción se distinguen los siguientes tipos de animales:

- Lechal: carne procedente de animales que permanecen estabulados desde el nacimiento y no se destetan hasta su sacrificio.
- Pastera: carne procedente de animales que aprovechan la leche materna y los recursos pastables de la zona, siendo posteriormente estabulados hasta su sacrificio.

La carne fresca amparada, se caracteriza por tener una grasa de color blanco nacarado y de distribución homogénea en músculo, de consistencia firme y ligeramente húmeda. Desde el punto de vista organoléptico, es una carne con una alta ternera, jugosidad y con un sabor y olor fino y delicado, no demasiado pronunciado y que se deshace en la boca.

El período mínimo de maduración de la carne será de 4 días.

La conformación de las canales abarcará los tipos E, U, R, O y el grado de engrasamiento serán en el caso de los machos 2, 3 y en el caso de las hembras 2, 3, 4. Según el tipo de animal del que proceda, presentarán diferencias en color, siendo el rosa claro para la Lechal y entre rosa y rojo para la Pastera.

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

Las hembras reproductoras se crían bajo sistemas mixtos de estabulación y pastoreo, en pequeñas explotaciones de carácter tradicional, con pastoreo diario. La alimentación se basa en el aprovechamiento de los recursos naturales de la zona, suplementando en las épocas de escasez con heno de prado, raíces y otros productos de la agricultura local. Durante la etapa de lactación, también reciben suplemento de cereal y leguminosas, que procede de la misma explotación.

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Evolutivamente, han coexistido y se han diferenciado dos tipos de manejo:

Ternera lechal, la alimentación básica es la lactancia materna complementada con alimentos propios de las explotaciones, forrajes y concentrados, para llegar a la edad de sacrificio sin haber sido destetados. Después del primer amamantamiento, el ternero es alojado en un lugar específico con un ambiente apropiado, quedando estabulados desde el nacimiento y siendo amamantados directamente por las madres. A partir del mes de vida, se comienza el suministro de heno, con el fin de desarrollar el rumen, para iniciar la suplementación a base de concentrados.

Ternera pastera, se distinguen dos etapas, la primera en el campo y la segunda en el establo.

- La primera etapa se basa en el pastoreo con las madres, alimentándose de leche materna. A partir de los tres meses de edad se colocan tolvas especiales en el campo, con concentrados, con el fin de optimizar el crecimiento del ternero y una mejor adaptación a esta dieta de concentrados cuando se produzca el destete. La duración de esta fase en el campo está condicionada por los factores climáticos y de disponibilidad de recursos naturales, teniendo una duración mínima de 5 meses.
- La segunda etapa, se desarrolla en el establo donde son estabulados y alimentados con forraje, paja de cereal y concentrados, hasta el sacrificio.

Los piensos utilizados deben ser de origen vegetal, predominando en su composición los cereales (con un mínimo del 60 % de su composición cuantitativa) y no deben superar el 50 % de la materia seca anual. Queda expresamente prohibido el empleo de productos que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo de los animales.

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

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

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

El producto podrá presentarse en porciones, fileteado o troceado, siempre que estas operaciones se realicen por operadores que se sometan a control.

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

Las piezas de carne, así como los envases que contengan porciones, fileteados o troceados, se expedirán provistas de una etiqueta que contendrá, al menos, las menciones asociadas «Indicación Geográfica Protegida» y «Ternera de Aliste», y el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida además del logotipo europeo de la Indicación Geográfica Protegida.



#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción está compuesta por las comarcas de Aliste, Sayago y Sanabria pertenecientes a la zona oeste de la provincia de Zamora.

#### 5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo entre la zona geográfica y el producto Ternera de Aliste se basa en las cualidades específicas del producto y en su reputación.

##### Características físicas

En las comarcas de Aliste, Sayago y Sanabria, dominan las penillanuras poco accidentadas y de suave modelado, con altitudes por encima de los 600 metros. Los suelos de la zona, procedentes del Zócalo Paleozoico, asentados sobre granitos, rocas metamórficas y pizarras, tienen una escasa profundidad y retención hídrica y una elevada acidez, siendo considerados «suelos pobres», lo que hace que esta zona no sea adecuada para cultivos de alto rendimiento y se dedique a zona de aprovechamiento de pastos.

El clima es variable, de acuerdo con los contrastes de altitud, situación y orientación de los escarpes o las alineaciones montañosas. La precipitación media anual varía desde casi 2 000 mm en las cumbres de la Sierra Segundera, hasta 600 mm. en el margen oriental, lo que favorece el desarrollo vegetal del manto herbáceo de pastizales y prados.

#### Factores naturales

Es una zona de pastizales alternados con matorral en el que predominan las gramíneas finas (*Agrostis*, *Poa*, *Briza* y *Bromus*) y las leguminosas. La vegetación espontánea cubre más de 4/5 del oeste de Zamora y corresponde principalmente a matorrales de rebollo y de encina. También se pueden encontrar de forma abundante: brezales (*Erica arborea*, *Erica australis* v. *aragonensis* y *Calluna vulgaris*), jarales (*Cistus ladanifer*, *Cistus laurifolius*), escobas, piornos y retamas. Por la escasa intervención genera un pastizal variado, no muy nitrófilo, algo seco y áspero, que diversifica la alimentación del ganado.

La zona geográfica ha sido y es el hábitat natural del lobo ibérico (*Canis lupus signatus*), siendo en la actualidad la reserva natural con mayor densidad de población de esta especie en Europa. La presencia del lobo en la zona ha influenciado enormemente en la forma de manejo del ternero, ya que, al convivir con el lobo, los ganaderos se vieron en la necesidad de proteger a las crías, para evitar su posible pérdida y el consiguiente trastorno en la economía familiar ya que sus ingresos procedían, casi exclusivamente, de la venta del ternero. Es por ello, que las vacas parían en el establo y el ternero siempre permanecía resguardado en él durante su desarrollo, para protegerlo del lobo.

#### Factores históricos y humanos

El oeste zamorano está integrado por un conjunto de comarcas marginales y marginadas durante siglos, donde la población ha vivido unida y adaptada al medio para obtener los pocos recursos que podía extraer de él, generando prácticamente una economía de subsistencia. La ganadería era el principal recurso económico, teniendo en cuenta la pobreza de los suelos y la dificultad del laboreo agrícola. Estas dificultades obligaban a un mayor aprovechamiento ganadero de los recursos pastables por parte de las numerosas y pequeñas explotaciones familiares. El ganado vacuno desempeñó un doble papel, como fuerza de trabajo y como complemento de la economía familiar, con dos funciones básicas: de alimento, consumiendo la leche producida, y como recurso económico, con la venta de los terneros.

La influencia de la zona geográfica, con sus características físicas, sus factores naturales y sus factores históricos/humanos, definen un sistema tradicional de producción caracterizado por un aprovechamiento ganadero de todo tipo de pastos y recursos naturales, mediante la creación de numerosas y pequeñas explotaciones de vacuno en las que las hembras reproductoras se crían bajo sistemas mixtos de estabulación y pastoreo. En estas explotaciones, han coexistido históricamente dos tipos de manejo de los animales, en función de las necesidades de la explotación, produciéndose Ternera Lechal, cuando las necesidades eran mínimas, y Ternera Pastera cuando se necesitaba la vaca como herramienta de trabajo o como productora de leche para la demanda familiar. Son explotaciones con una especial simbiosis entre vaca-ternero-medio natural, bajo los cuidados y buen hacer de los ganaderos, heredado de sus antepasados, con un manejo artesanal y minucioso, con las atenciones precisas al conjunto y las individuales necesarias a cada ejemplar.

#### Cualidades específicas del producto

Los particulares métodos de cría, basados en gran medida en la cría del ternero a partir de la lactancia materna, unidos a su sacrificio a edades tempranas, dan como resultado una carne con características propias y distintivas, que destaca por su color característico rosa claro en la Ternera Lechal pasando al rosa en la Ternera Pastera ( $L^*=41,2-43,1$ ,  $a^*=12,1-12,9$ ,  $b^*=11,5-12,4$ ), un suave sabor y una apreciada jugosidad (12,2 % p.p.c. a 100 °C) y terneza (3,31-3,71 kg/cm<sup>2</sup>, sonda de Warner-Bratzler), con una grasa blanca y nacarada, de consistencia firme.

El característico color de la carne de Ternera de Aliste es debido a la estabulación de los terneros y a la edad temprana al sacrificio, lo que produce una baja concentración de mioglobina (2,8-3,2 mg/gr carne) en el músculo y un menor número de fibras rojas frente a fibras blancas en músculo; resultando un color rosa claro en la Ternera Lechal y rosa algo más acentuado en la Ternera Pastera, debido que pasan la primera etapa de su vida en el campo y a su mayor edad de sacrificio.

La alta terneza característica de la carne Ternera de Aliste se debe a la edad temprana al sacrificio y a la estabulación de los terneros, que disminuye el tono muscular; ambos factores influyen en que el colágeno de estas carnes sea menos estable al calor a la hora del cocinado.

La alta jugosidad característica de la carne de Ternera de Aliste se debe a la estabulación, el aporte de dietas energéticas y la edad temprana al sacrificio, lo que conlleva una rápida maduración de la carne, que hace que el estado proteínico del músculo provoque una excelente capacidad de retención de agua, traducido en una mayor liberación de jugos en la masticación, facilitada también por su baja dureza y su típico grado de engrasamiento.

El suave flavor característico de la carne de Ternera de Aliste se debe a la alimentación con leche materna de los animales, esta leche aporta ácidos grasos de cadena corta y media que son los precursores del flavor. Todo esto, unido a que los animales tienen un sistema digestivo inmaduro por la temprana edad de sacrificio, hace que estos ácidos grasos no sufran procesos metabólicos digestivos y se incorporen directamente en la fracción lipídica responsable del sabor característico de esta carne.

#### Reputación.

Un sistema de producción muy cuidado, con unos métodos tradicionales de alimentación y manejo del ganado específicos de esta zona, le confieren al producto unas características propias muy valoradas y con una gran reputación gastronómica.

La carne Ternera de Aliste goza del reconocimiento y preferencia de los consumidores por su singular calidad. Numerosos son los documentos históricos que avalan la gran reputación de esta carne como pueden ser los aparecidos en los boletines informativos de la provincia de Zamora y en el periódico *El correo de Zamora* desde febrero de 1976, ensalzando las cualidades de esta carne, con calificativos y alusiones como: «suculenta y tierna», «finísima», «la mejor carne del mundo», «no hay carne que la iguale» o «no existe en toda España una ternera que pueda equipararse».

Existen multitud de referencias en los medios de comunicación: periódicos locales y regionales, prensa especializada (*Eurocarne, Cárnica 2000, Origen, Distribución y consumo, ITEA, Mundo Ganadero etc.*) y programas informativos de televisiones y radios, locales y nacionales.

La carne Ternera de Aliste también está presente en libros de cocina y revistas gastronómicas, como en el libro *Secretos de los chefs: técnicas y trucos de 50 estrella Michelin* de Bon Vivant (2008), con prólogo de Ferrán Adrià, o en el artículo «Boccatò di Cardinale: un recorrido por diez de los mejores manjares para disfrutar: Ternera de Aliste» de la *Crónica de Guadalajara*.

La carne Ternera de Aliste debe su renombre y reputación, en gran medida, a la amplia tradición culinaria que se plasma desde hace años en las cartas de un amplio número de restaurantes de España y especialmente en Castilla y León. Dignas de mención son las últimas jornadas celebradas bajo el nombre Ternera de Aliste, llevadas a cabo en el Parador Nacional de los Condes de Alba de Aliste de Zamora, en el marco de unas sesiones genéricas promocionadas como *Muestras Gastronómicas de los Productos de España. Carnes con Origen*.

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/informacion\\_al\\_ciudadano/calidad\\_alimentaria/4\\_condiciones\\_DOP/index.html](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html)

---