

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “TERNERA DE ALISTE”

Según REGLAMENTO (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

A. Nombre.

Ternera de Aliste.

B. Descripción.

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, después del sacrificio, faenado y madurado, 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, esto se traduce en una carne con una alta terniza, jugosidad y con un sabor y olor fino y delicado no demasiado pronunciado y que se deshace en la boca.

El periodo 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 en el exterior de la canal y en la cara interna de la cavidad torácica 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.

C. Delimitación 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, que incluyen los siguientes términos municipales:

Aliste: Alcañices, Carbajales de Alba, Faramontanos de Tábara, Ferreras de Abajo, Ferrerueta, Figueruela de Arriba, Fonfría, Gallegos del Río, Losacino, Losacio, Mahide, Manzanal del Barco, Morerueta de Tábara, Muelas del Pan, Olmillos de Castro, Perilla de Castro, Pino, Pozuelo de Tábara, Rabanales, Rábano de Aliste, Riofrío de Aliste, Samir de los Caños, Santa Eufemia del Barco, San Pedro de la Nave-Almendra, San Vicente de la Cabeza, San Vitero, Tábara, Trabazos, Vegalatrave, Videmala, Villalcampo y Viñas.

Sanabria: Asturianos, Cernadilla, Cobreros, Espadañedo, Ferreras de Arriba, Galende, Hermisende, Justel, Lubián, Manzanal de Arriba, Manzanal de los Infantes, Mombuey, Muelas de los Caballeros, Otero de Bodas, Palacios de Sanabria, Pedralba de la Pradería, Peque, Pías, Porto, Puebla de Sanabria, Requejo, Rionegro del Puente, Robleda-Cervantes, Rosinos de la Requejada, San Justo, Trefacio y Villardeciervos.

Sayago: Alfaraz de Sayago, Almaraz de Duero, Almeida, Argañín, Bermillo de Sayago, Cabañas de Sayago, Carbellino, El Cubo del Vino, Fariza, Feroselle, Fresno de Sayago, Gamones, Luelmo, Mayalde, Moral de Sayago, Moraleja de Sayago, Moralina, Muga de Sayago, Peñausende, Pererueta, Roelos, Salce, Torregamones, Villadepera, Villar del Buey, Villardiega de la Ribera y Villaseco.

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

Son requisitos fundamentales que avalan el origen y la calidad del producto:

1. Todas las ganaderías, mataderos y salas de despiece que deseen amparar sus productos en la Indicación Geográfica Protegida, serán sometidos a una evaluación con el fin de comprobar que se cumple con todos los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.
2. Todos los operadores que intervienen en el proceso de producción y elaboración estarán sometidos a control.
3. Los animales deberán nacer y criarse en la zona geográfica delimitada.
4. Los animales procederán exclusivamente de explotaciones sometidas a control. Las reses declaradas por estas explotaciones, para la producción de carne amparada por la Indicación Geográfica Protegida se identificarán con los crotales oficiales, que se colocarán uno en cada oreja del animal dentro del plazo establecido en la normativa vigente, cuando los terneros estén todavía con la madre. En caso de pérdida del crotal se deberá solicitar un duplicado por los procedimientos oficialmente establecidos.
5. Todos los operadores intervinientes llevarán libros de registros donde se indicará, en relación con las materias primas y productos recibidos, las anotaciones sobre el proveedor, cantidad y destino de los lotes. Asimismo llevarán anotaciones sobre sus clientes, cantidad y origen de materias primas o productos suministrados. Y por último, correlaciones entre cada lote de productos recibidos y cada lote de productos suministrados. De esta forma se mantiene la trazabilidad en todo el proceso, tanto del producto como del procedimiento llevado a cabo.
6. Se llevará un control sobre el transporte al objeto de verificar el cumplimiento de la legislación vigente en materia de bienestar animal. Así mismo se controlará el sacrificio y faenado.
7. Las canales que cumplan los requisitos del Pliego de Condiciones serán marcadas e identificadas de forma que permita su identificación en cualquier momento del faenado.
8. El etiquetado se realizará en las distintas fases de elaboración del producto sobre las canales, piezas y porciones de estas. Este etiquetado identificará el producto amparado por la I.G.P. Ternera de Aliste, además de mantener la trazabilidad y garantizar el origen del producto.
9. Se garantizará que todas las piezas de carne amparada van identificadas de manera que se eviten posibles confusiones al consumidor.
10. El Órgano de control garantizará y vigilará la identificación y procedencia de las piezas. Todas las piezas de carne amparada expedidas en sus envases por la sala de despiece, deberán ir identificadas mediante las etiquetas de pieza de manera que quede perfectamente relacionada cada pieza con la canal de procedencia y de forma que no permita una segunda utilización.
11. Los envases de las porciones irán provistos de una contraetiqueta, que debe ser colocada en la sala de despiece o punto de venta antes de su expedición, de forma que no permita una segunda utilización.

12. Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto saldrá al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta o contraetiqueta, manteniendo la trazabilidad durante todo el proceso.

E. Método de obtención.

1.- Producción Ganadera

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 a los animales 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.

Evolutivamente y en función de la disponibilidad de recursos, han coexistido y se han diferenciado dos tipos de manejo:

Ternera Lechal, la alimentación básica es la lactación 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 le 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, llegando a una duración mínima de 5 meses.
- En 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.

2.- Transporte al matadero

La duración del transporte de los animales no superará las 4 horas.

Se prohibirá la utilización de métodos agresivos (aguijones eléctricos, etc.) en el manejo de los animales durante la carga, descarga y/o conducción. Se prohibirá el uso de tranquilizantes.

3.- Sacrificio, Faenado y Despiece

En los locales de estabulación de los mataderos existirá, durante el periodo de reposo anterior al sacrificio, una perfecta distinción entre el ganado amparado y aquel que no lo esté.

El sacrificio, faenado y despiece del ganado no podrá ser simultáneo al de otros animales no amparados.

Las carnes amparadas deberán cumplir un período de maduración mínimo de 4 días.

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

F. Vínculo con el medio.

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.

Sistema de producción y elaboración

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 ó 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.

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 ternereza (3,31-3,71 kg/cm², 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 ternereza 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 1.976, 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*" ó "*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 2.000, 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 estrellas Michelin*" de Bon Vivant (2008), con prólogo de Ferrán Adrià, o en el artículo "*Bocconcato 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*.

G. Estructura de control.

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León

Ctra. de Burgos Km 119. Finca Zamadueñas

47071 Valladolid (E)

Telf.: +34 983 412 034

Fax: + 34 983 412 040

Mail: controloficial@itacyl.es

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, a través de la Subdirección de Calidad y Promoción Alimentaria, es la autoridad competente que ejerce las funciones de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, así como la aplicación del régimen sancionador recogido en la Ley 1/2014, de 19 de marzo, Agraria de Castilla y León.

H. Etiquetado.

Las piezas de carne protegida, 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.

El logotipo de la Indicación Geográfica:

