



PLIEGO DE CONDICIONES

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "CARNE DE SALAMANCA"

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El ganado vacuno apto para suministrar carne protegida por esta Indicación Geográfica Protegida es obtenido de animales de raza morucha, del cruce de vacas madres moruchas con toros de las razas Charolés y Limosín y de vacas madres con 50% de sangre morucha con toros de las razas Charolés y Limosín, destetados con una edad mínima de 4 meses y explotados según las técnicas y usos de aprovechamiento de recursos naturales en régimen extensivo.

Considerando la edad de los animales antes del sacrificio, se distinguen los siguientes tipos:

- Ternera: Animal que se destina al sacrificio con una edad inferior o igual a doce meses.
- Añejo: Animal que se destina al sacrificio con una edad superior a 12 meses y hasta los 24.
- Novillo: Animal que se destina al sacrificio con una edad superior a 24 meses y hasta los 48.

Las Categorías, en función de la edad y del sexo de los animales, serán A, B, C y E.

La Conformación de Canales abarcará las clases U, R y O.

El grado de Engrasamiento en el exterior de la canal y en la cara interna de la cavidad torácica será en todos los casos el 2, correspondiente a Poco Cubierto.

Las características de la carne fresca amparada, después del sacrificio y faenado, son:

- Ternera: La carne procedente de estos animales presenta color variable en toda la gama del rosa hasta el rojo claro, brillante, aspecto ligeramente húmedo, con grasa de color blanco y consistencia firme al tacto.
- Añejo: La carne procedente de estos animales presenta un color entre rojo claro y rojo púrpura, brillante, aspecto ligeramente húmedo, con grasa de color variable de blanco a amarillento y consistencia firme al tacto.
- Novillo: La carne procedente de estos animales presenta color intenso, entre rojo púrpura y rojo cereza, brillante, aspecto ligeramente húmedo, con grasa de color amarillento o crema y consistencia firme al tacto.



ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción está constituida por la provincia de Salamanca.

ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

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.

Los animales procederán exclusivamente de explotaciones ganaderas inscritas en los correspondientes registros, las cuales serán sometidas a control. El Órgano de Control llevará asimismo un control racial de los reproductores.

Las reses declaradas por una ganadería inscrita, para la producción de carne protegida por la Indicación Geográfica Protegida se identificarán con los crotales oficiales, que se colocarán uno en cada oreja del animal dentro de los tres primeros meses de vida, cuando los terneros estén todavía con la madre. En caso de pérdida del crotal se deberá solicitar un duplicado por los procedimientos oficialmente establecidos.

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.

Las canales cuyas piezas van a ser protegidas por la Indicación Geográfica Protegida se marcarán en la parte externa de las dos medias canales, mediante métodos indelebles o soportes no reutilizables, que incluirá, al menos, el nombre y el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida. Asimismo, se colocarán las etiquetas necesarias para la posterior identificación de las piezas donde se establecerá la relación entre el animal de procedencia y la canal.

El matadero sólo podrá expedir las canales, medias canales o cuartos de canal de animales protegidos, a operadores inscritos en los registros de la Indicación Geográfica Protegida.

El órgano de control garantizará y vigilará la identificación y procedencia de las piezas.

Las piezas de carne protegida se expedirán por las salas de despiece provistas de una etiqueta numerada que asegure la trazabilidad.

El órgano de control vigilará que los envases que contengan porciones, fileteados, troceados o picados, que hagan referencia a Carne de Salamanca vayan provistos de la correspondiente etiqueta numerada, que deberá ser colocada, en la sala de despiece o punto de venta, antes de su expedición, de forma que no permita una segunda utilización.



MÉTODO DE OBTENCIÓN

En la alimentación suplementaria de las reses destinadas al sacrificio se utilizarán exclusivamente recursos autorizados por órgano de control, quien dispondrá de una lista positiva de materias primas que podrán utilizarse en los piensos, que será de carácter público.

Los mataderos y salas de despiece deberán reunir las condiciones técnico sanitarias vigentes.

El sacrificio y faenado de sus canales se realizará de acuerdo con la legislación vigente y no podrá ser simultáneo al de otros animales no inscritos. En todo momento se deberá relacionar la canal con el animal del que procede.

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

A las 24 horas del sacrificio, el pH de la carne, medido en el músculo dorsal largo de la canal, deberá ser igual o inferior a 6.

El periodo mínimo de maduración de la carne, a contar desde el día de sacrificio, será de 2 días para la carne de ternera, de 4 días para la de añejo y de 6 días para la de novillo.

El reparto y distribución de las piezas de Carne de Salamanca, cumplirá con la normativa vigente.

VÍNCULO CON EL MEDIO

1.- Histórico

En la Revista de Genealogía, Nobleza y Armas (Hidalguía, Revista de Genealogía, Nobleza y Armas, nº 9, Marzo-abril. Madrid, 1955. Pág.199) el historiador español, Juan de Olozaga, cuando habla de la Casa Fuensaldaña, hoy condes de Fuensaldaña, relata como se utilizaba el vino y la carne de salamanca como objeto de pago de rentas señoriales *“Privilegio de Enrique IV en Segovia a 8 de julio de 1458 de un juro a favor de Juan Pérez de Vivero sobre Alcabalas de vino y **carne de Salamanca**”*.

En el libro “Las alcabalas y la hacienda real en Castilla siglo XVI” de la historiadora Pilar Zabala Aguirre (Universidad de Cantabria, 2000. Pag. 296), en el capítulo VI sobre Límites a la política y administración local, en el apartado sobre el abastecimiento de la carne menciona que “En **Salamanca**, por ejemplo, el arrendador de la **carne** cobraba alcabala a los abastecedores y obligados, a la carnicería de la ciudad y a la de la Iglesia”.

El cronista Francisco Zarandieta, en su artículo “Armendralejo, 1709” explica que en el 15 de octubre 1573 Felipe II había desmembrado la encomienda de Almendralejo a la orden de Santiago y la había incorporado a la Corona, para, a los pocos meses, venderla por vía de empeño a la ciudad de Sevilla y cuenta que *“A partir de ese momento los titulados Comendadores de Almendralejo no disfrutarán de renta alguna en esta villa. Sus bienes*



serían el citado juro; otro juro concedido en 1590 al comendador Pedro Zúñiga por un importe de 15.840 mrs de renta, situado sobre las alcabalas de la **carne de la ciudad de Salamanca**; y un censo de 12.500 mrs de renta, desde 1610, tomado contra Diego López de Salcedo, Caballero de Santiago del Consejo de las Órdenes, y su mujer Juana Calderón” (<http://almendralejo.cronista.zarandieta.com/index.php/cronicacent/228-almendralejo-1709>).

En el libro “Los charros: etnografía e identidad cultural” del escritor Luciano Hernández Marcos (Editorial Bubok Publishing, S.L., 2009) destaca que “*La producción agropecuaria salmantina aportaba el 89,5 por 100 de la renta provincial en el siglo XVIII, que equivalía al 3,65 por 100 de la renta nacional. La producción ganadera de la provincia de Salamanca en la misma época significa el 6,7 por 100 de la renta nacional, prueba evidente del gran peso de esta producción como consecuencia del latifundismo salmantino*” y poniendo de manifiesto que el ganado vacuno es que producía la mayor parte de la renta proveniente de sector ganadero.

En la guía mercantil de España del año 1829, editado por el real consulado de Madrid, en lo referente a Salamanca describe que “se cría mucho ganado vacuno, de cerda y lanar fino estante y trashumante.”

Luis Carandell en la introducción de su libro “Vivir en Madrid” (Editorial Kairos, 1967) escribe “Nací en Barcelona en 1929 y volví a nacer en Madrid en 1947..... Una ciudad que traía las hortalizas de Valencia, el pescado de Bilbao, **la carne de Salamanca**, el vino de la Mancha y los tejidos de Cataluña”.

Dentro del conjunto de las razas bovinas españolas, la Morucha constituye una entidad étnica ambiental de singular importancia en la provincia de Salamanca:

En el libro “Los charros: etnografía e identidad cultural” del escritor Luciano Hernández Marcos (Editorial Bubok Publishing, S.L., 2009) nos habla de la fiesta de los toros como el festejo por excelencia en Salamanca, destacando que desde la antigüedad existió una raza autóctona, la morucha, que resistió la conquista musulmana, que continuó por los montes salmantinos hasta la repoblación y que existió en los grandes latifundios, durante siglos. Describe que “Cuando se repueblan los territorios se comienza a explotar esta ganadería con dos fines fundamentales, la carne y las pieles, además del aprovechamiento festivo del ganado bravo para las corridas de toros”.

Describe Manuel Moreno Blanco en su libro Cuentos de la Gudina (Graficas Cervantes, Salamanca, 1977) “era un vivir montaraz el de nuestras puras moruchas. Nacían en los prados, en los encinares, en las noches gélidas de nuestro invierno. La madre buscaba el sitio más abrigado y allí bajo las estrellas, que parecen bolas de hielo, se producía el alumbramiento. Luego había que aguantar la lluvia abundante del invierno bajo la capa de las encinas. Si eran hembras podían tener cierta esperanza de vida. Si eran machos, terminaban pronto en el matadero, o acaso en una plaza rural que se conforma para sus fiestas con una moruchada”.

Ignacio Francia en el libro “La raza Morucha” (Editorial Mataderos del Oeste, 1978) refleja que en el ámbito de la raza morucha se ha impuesto un cambio destacado, especialmente desde los años cincuenta. El ganado morucho, durante tanto tiempo fuente de cabezas para el trabajo en el campo, ha pasado a proporcionar carne de consumo. También destaca que “En los tiempos modernos nos encontramos con la raza Morucha, superada su utilidad como animal de trabajo y abandonada su aventura como sucedáneo del ganado de lidia,



totalmente inscrita en el campo de la producción de carne, para la que ofrece particulares aptitudes, francamente destacadas en cuanto a calidad gastronómica y a bajos costos de producción”.

Es una raza de inmejorables condiciones morfo-funcionales para el aprovechamiento de las dehesas de Salamanca por sus condiciones ecológicas adaptadas.

Durante las últimas décadas del siglo XX se ha introducido, tanto en la provincia de Salamanca como en otras zonas de España, nuevas razas vacunas especializadas en la producción cárnica mediante el cruzamiento de machos con las hembras autóctonas. El cruce de vacas madres de raza morucha con toros de las razas Charolés y Limosín es ya muy frecuente en la zona delimitada pues ha demostrado que su descendencia, si se mantiene el sistema productivo extensivo, mantiene las características sensoriales esenciales de la carne de la raza autóctona morucha, base de la producción en la provincia de Salamanca, al tiempo que se mejora la seguridad en el manejo de los animales al perder una parte de su nerviosismo y viveza de movimientos característicos.

Las razas Charolés y Limosín se encuentran inscritas en el Catálogo Español de Razas Integradas, una vez que han demostrado su perfecta aclimatación al medio y a los métodos productivos. La raza Charolés tiene implantada así la reglamentación específica de su libro genealógico desde el año 1977 y la raza Limosín desde 1987.

2.- Natural:

a) Orografía:

La zona de producción implicada en la denominación abarca la provincia de Salamanca. El paisaje de la zona es muy diverso y de grandes contrastes, debido a la gran extensión de la correspondiente zona de producción y a la diversidad de comarcas de la provincia.

b) Suelos:

Los suelos de las zonas donde se asientan la mayor parte de las dehesas de encinar, se han formado sobre materiales silíceos, destacando principalmente rocas graníticas y grandes extensiones de pizarras y areniscas. Son suelos poco profundos y pedregosos, obteniéndose mejores producciones con bajas pluviometrías, ya que las precipitaciones encharcan el suelo estropeando las cosechas.

c) Clima:

El clima es continental, de inviernos largos y fríos, con un período de heladas amplio; los veranos son secos, calurosos y con fuertes oscilaciones térmicas.

En cuanto al régimen pluviométrico, las lluvias se presentan estacionalmente coincidiendo con el otoño e invierno, siendo esta zona este, muy seca.

Estas condiciones de humedad y temperatura son las idóneas para la producción del pasto característico de las dehesas.



d) Hidrografía:

Los principales ríos de la provincia (zona de producción) son el Tormes y sus afluentes.

e) Flora:

La dehesa forma una comunidad rica en especies, con encinas de hojas perennes y coriáceas y un sotobosque de arbustos y Lianas. Las especies más destacadas son *Agrostis medicago*, *Hispia*, *Bromas* y *Asphodelus albus*

3. Sistemas de Producción y elaboración:

a) Producción

La raza Morucha es una raza pura en cuya formación no ha intervenido ningún otro grupo étnico. Se trata de una raza Morena, de tamaño variable, cuello corto y papada recogida, de gran armonía corporal y viveza de movimientos, su tórax es profundo; de pecho ancho y espalda amplia y musculosa.

Es una raza autóctona que siempre se ha explotado en régimen extensivo, actualmente su asentamiento coincide con la zona de implantación del bosque mediterráneo, con arboledas de encinas y alcornoques, formando el ecosistema de la dehesa.

Las reses incluidas en la denominación llevan a cabo con la máxima eficacia el aprovechamiento de los recursos naturales proporcionados por la dehesa, alimentándose de la hierba o pasto, rastrojos y aprovechamiento de espigaderas.

b) Elaboración

La elaboración comprende las operaciones de sacrificio, faenado y despiece previo a la expedición de "Carne de Salamanca".

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 el Título III de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.



ETIQUETADO

El marcaje de canales en matadero se realizará, mediante métodos indelebles o soportes no reutilizables, en la parte externa de las dos medias canales, y de forma que los cuatro cuartos de la canal queden perfectamente identificados después de su separación.

Las piezas de carne protegida, así como los envases que contengan porciones, fileteados, troceados o picados, se expedirán provistas de una etiqueta numerada que contendrán, al menos, las menciones asociadas "Indicación Geográfica Protegida" y "Carne de Salamanca".

Cuando el producto sea el obtenido exclusivamente de animales de raza morucha podrá incorporarse además la mención «Raza Morucha».

REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES:

- Ley 25/70 de 2 diciembre, "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes".
- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas.