



**EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN ESPECÍFICA
"CARNE DE MORUCHA DE SALAMANCA"**

A) Nombre del Producto

Denominación Específica "Carne de Morucha de Salamanca".

B) Descripción del producto

El ganado apto para suministrar la carne protegida por esta Denominación Específica es únicamente el de raza bobina Morucha, que se ajustará a las técnicas y usos de aprovechamiento de recursos naturales en régimen extensivo.

En la alimentación suplementaria de las reses destinadas al sacrificio se utilizarán, exclusivamente, piensos autorizados por el Consejo Regulador.

Considerando la edad y la alimentación a la que los animales ha sido sometidos antes del sacrificio, se distinguen los siguientes tipos:

- Ternera: Animal que se destina al sacrificio con una edad máxima de doce meses. Su alimentación será fundamentalmente de leche materna, admitiéndose la suplementación con recursos alimenticios autorizados por el Consejo Regulador y de acuerdo con las normas que él establezca.
- Añojo: Animal destetado con una edad mínima de cinco meses, que se destina al sacrificio con una edad comprendida entre los 12 y los 18 meses, siendo alimentados con recursos autorizados por el Consejo Regulador y de acuerdo con las normas que él establezca.
- Novillo: Animal que se destina al sacrificio con una edad comprendida entre los 18 y 30 meses, alimentados con recursos autorizados por el Consejo Regulador y de acuerdo con las normas que él establezca.

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

- Ternera: Carne de consistencia firme, ligeramente húmeda y textura fina, color entre rosa brillante a rojo claro.



- Añejo: Carne de color rojo púrpura, brillante, con grasa de color blanco, consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina.
- Novillo: Carne de color rojo cereza, con grasa de color crema, consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda, textura fina y moderado nivel de grasa intramuscular.

C) Zona geográfica

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

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

La carne procede exclusivamente de la raza Morucha.

Las reses de raza Morucha declaradas por una ganadería inscrita en los Registros del Consejo Regulador, para la producción de carne protegida por la Denominación Específica estarán identificadas con un crotal metálico expedido por el Consejo Regulador, en el que figurará el logotipo de la Denominación Específica y la numeración oportuna para su identificación, establecidos por la legislación vigente.

Los crotales deberán ser colocados en una de las orejas de los animales, dentro de los tres primeros meses de vida, cuando los terneros estén todavía con la madre. En caso de pérdida del crotal se deberá comunicar esta circunstancia al Consejo Regulador para que éste previa comprobación expida otro en sustitución del extraviado; el Consejo Regulador expedirá un documento específico para tal fin.

El sacrificio y faenado estará controlado por el Consejo Regulador.

En las canales cuyas piezas van a ser protegidas por la Denominación Específica, el Consejo Regulador efectuará un marcaje que se realizará en la parte externa de las dos medias canales y consistirá en un sello corrido en el que se



incluirá en el logotipo de la Denominación Específica, la frase "Carne de Morucha de Salamanca" y clase de la canal según el artículo 7 del Reglamento.

El sello incluirá el número asignado por el Consejo Regulador a cada matadero y el número de orden de cada canal dentro del matadero.

El matadero sólo podrá expedir las canales, medias canales o sus cuartos a las salas de despiece, expedición inscritos, y a los establecimientos minoristas.

El Consejo Regulador garantizará y vigilará la identificación y procedencia de las piezas.

Las piezas de carne protegida se expedirán por las salas de despiece y expedición en envases protegidos y precintados.

Estos envases irán provistos de una etiqueta o contraetiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador.

Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta o contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.

E) Obtención del producto

La carne destinada al consumo amparada por la Denominación Específica "Carne de Morucha de Salamanca" procede de ganaderías inscritas y con las condiciones que se indican en el apartado B.

Los mataderos, salas de despiece y expedición deben reunir las condiciones técnico sanitarias vigentes.

El sacrificio y faenado de sus canales no podrá ser simultáneo al de otros animales no inscritos. En todo momento se deberá relacionar la canal con el animal del que procede, estando controlado por el Consejo Regulador.



El corte de la cabeza se hará a nivel de la articulación occipito-atloidea, después del sacrificio se realizará el oreo y a continuación se procede a la conservación de las canales.

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

El marcaje se hará, en aquellas canales que el comité de calificación considere como aptas para ser protegidas por la Denominación Específica, por los veedores del Consejo Regulador en el propio matadero.

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

F) Vínculo con el medio

1.- Histórico

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

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

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 excelentes, para la producción de canales de Morucha.

d) Hidrografia:

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.
- Bromus.
- 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 Moruchas 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 espigaderos.

b) Elaboración:

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

G) Estructura de control:

El control de la Denominación Específica corresponde al Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector productor.

Está constituido por:

- Un presidente.
- Tres vocales en representación del sector ganadero.
- Tres vocales en representación del sector elaborador.
- Dos vocales designados por la Consejería de Agricultura y Ganadería con especiales conocimientos sobre ganadería y tecnología de la carne.

Los cargos de vocales serán renovados cada cuatro años, mediante elecciones democráticas.



Ámbitos de competencias:

- a) En lo territorial por la zona de producción y elaboración (provincia de Salamanca).
- b) En razón de los productos protegidos por la Denominación Específica en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, circulación y comercialización.
- c) En razón de las personas por las inscritas en los diferentes Registros.

Funciones:

- Elaborar y controlar los diferentes registros.
- Orientar, vigilar y controlar la producción, acondicionamiento y calidad de la carne protegida. Los servicios de control y vigilancia se realizan por inspectores, habilitados por la Administración correspondiente, que actúan de forma imparcial respecto de los productores.
- Calificar el producto.
- Promocionar y defender la Denominación Específica.
- Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la Denominación Específica.

H) Etiquetado:

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

En todas las canales cuyas piezas vayan a ser protegidas por la Denominación Específica, el Consejo Regulador efectuará un marcaje que identifique y garantice su procedencia.



El marcaje se realizará en la parte externa de las dos medias canales y consistirá:

- a) En un sello corrido que discurrirá desde el corte de separación de la cabeza, por la parte media de la pierna, hasta la sección de las extremidades.

Este sello deberá incluir: el logotipo de la denominación Específica, la leyenda "Carne de Morucha de Salamanca" y la clase de canal según los tipos establecidos en el Reglamento.

- b) En un sello que se imprimirá de forma que los cuatro cuartos de la canal queden perfectamente identificados después de su separación.

Este sello deberá incluir el número asignado por el Consejo Regulador dentro del matadero.

El Consejo Regulador establecerá la forma y tamaño del sello y las normas para su impresión en la pieza.

Las carnes que se expidan al mercado envasadas irán provistas de etiquetas o contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador.

I) Requisitos legislativos nacionales:

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Orden de 23 de diciembre de 1992 por la que se reconoce con carácter provisional la Denominación Específica "Carne de Morucha de Salamanca".
- Orden de 10 de Enero de 1994, de la Consejería de Agricultura y Ganadería por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación Específica "Carne de Morucha de Salamanca".

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "CARNE DE ÁVILA"

Zona de producción

