

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 344/05)

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 ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«TERNERA DE LOS PIRINEOS CATALANES»/«VEDELLA DELS PIRINEUS CATALANES»/«VEDELL DES PYRÉNÉES CATALANES»**N° UE MULTI-PGI-0005-01042 — 23.04.2010****DOP () IGP (X)****1. Nombres**

«Ternera de los Pirineos Catalanes»/«Vedella dels Pirineus Catalans»/«Vedell des Pyrénées Catalanes»

2. Estado miembro o tercer país

España

Francia

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 vacuno de las razas rústicas Bruna de los Pirineos, Aubrac o Gasconne, o bien del cruce de madres de estas mismas razas con machos de las razas Charolaise, Limousine o Blonde d'Aquitaine.

Los terneros son criados en régimen extensivo junto a sus madres durante los primeros meses de vida. Son sacrificados entre los 8 y 12 meses de edad con un peso mínimo de la canal de 160 kg.

La carne puede comercializarse como canal entera, media canal, cuartos de canal (trasero/delantero) o en cortes de carne (incluyendo carne picada).

Las canales protegidas tienen una conformación E, U o R del modelo EUROP con perfiles que van de «superconve-xos» a «rectilíneos» y con un desarrollo muscular de «excepcional» a «bueno».

La cobertura de grasa de las canales es de las clases 2-3-4 del modelo EUROP y se observa la presencia de grasa infiltrada intramuscular.

El color de la carne puede variar de rosado a rojo brillante. El color de la grasa es de blanco a crema.

El pH de las canales, medido como máximo 24 horas después del sacrificio, debe ser inferior a 6.

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

Durante al menos los cuatro primeros meses de vida, la alimentación de los terneros se realiza con leche materna y pastos frescos.

Tras el destete, durante las etapas de crecimiento y engorde, la alimentación de los animales está constituida por forraje desecado, y una mezcla equilibrada de cereales y leguminosas triturados.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

La carne amparada por la Indicación Geográfica Protegida proviene de animales de las razas definidas en el punto 3.2, nacidos, criados y engordados en la zona geográfica delimitada por esta Indicación Geográfica Protegida.

Las fases de producción de la carne que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida son:

- Nacimiento
- Cría: como mínimo los 4 primeros meses de vida en régimen extensivo en los pastos de explotación o en los pastos de montaña estivales.
- Destete: a partir de los 4 meses.
- Crecimiento y engorde: las instalaciones deben ser cubiertas o semi-cubiertas, disponer de una superficie mínima de 3 m² por animal y de una zona de descanso separada de la zona de alimentación. Los lotes estarán formados por un máximo de 20 animales.

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

El sacrificio y el despiece no se realizan obligatoriamente en la zona.

El tiempo de transporte previo al sacrificio se limita a 3 horas para ocasionar el mínimo estrés a los animales y garantizar así la calidad del producto final.

Las canales deben reposar para su maduración un mínimo de 6 días antes de iniciar su venta al público.

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

En las etiquetas deberá figurar obligatoriamente y de manera destacada, el nombre de la Indicación Geográfica Protegida «Ternera de los Pirineos Catalanes» o «Vedella dels Pirineus Catalans» o «Vedell des Pyrénées Catalanes», el símbolo de la UE de las IGP, además de los datos que con carácter general determine la legislación aplicable.

Debido a las particularidades lingüísticas de la zona, este producto se designa indistintamente en cualquiera de las tres lenguas utilizadas en el área geográfica delimitada de la Indicación Geográfica Protegida (español, catalán y francés).

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de la Indicación Geográfica Protegida, los Pirineos catalanes, es una zona que a pesar de pertenecer administrativamente a dos estados es cultural y geográficamente homogénea.

En los Pirineos Catalanes en España:

La zona geográfica comprende todos los municipios de las comarcas: Alta Ribagorça, Alt Urgell, Berguedà, Cerdanya, Garrotxa, Pallars Jussà, Pallars Sobirà, Solsonès, Ripollès y Val d'Aran. Así como los municipios de las comarcas de Alt Empordà (Albanyà, Maçanet de Cabrenys, y La Vajol), Bages (Aguilar de Segarra, Castellfollit del Boix, L'Estany, Moià, Mura, Sant Feliu Sasserra, Sant Mateu de Bages y Talamanca), Noguera (Àger, Alòs de Balaguer, Les Avellanes i Santa Linya, La Baronia de Rialb, Camarasa, Os de Balaguer y Vilanova de Meià), Osona (Alpens, Balenyà, El Brull, Centelles, Collsuspina, Espinelves, Folgueroles, Lluçà, Montesquiu, Muntanyola, Olost, Orís, Oristà, Perafita, Prats de Lluçanès, Rupit i Pruit, Sant Agustí de Lluçanès, Sant Bartomeu del Grau, Sant Boi de Lluçanès, Sant Julià de Vilatorrada, Sant Martí de d'Albars, Sant Martí de Centelles, Sant Pere de Torelló, Sant Quirze de Besora, Sant Sadurní d'Osormort, Sant Vicenç de Torelló, Santa Eulàlia de Riuprimer, Santa Maria de Besora, Santa Maria de Corcó, Seva, Sobremunt, Sora, Tavèrnoles, Tavertet, Tona, Vidrà, Viladrau y Vilanova de Sau) y Pla de l'Estany (Sant Miquel de Campmajor).

En los Pirineos Catalanes en Francia:

En el departamento de los Pirineos Orientales, la zona geográfica comprende todos los municipios que forman parte de los cantones de Vinça, Sournia, Arles sur Tech, Prats de Mollo, Prades, Olette, Mont Louis et Saillagouse. Así como algunos de los municipios de los cantones de Perpignan (Perpignan), Millas (Corbère et Corbère les Cabanes), Thuir (Thuir, Castelnou, Camelas, Caixas, Sainte Colombe de la Commanderie, Fourques, Tordères, Llauro, Passa), Latour de France (Belesta et Caramany), Céret (Montauriol, Calmeilles, Oms, Taillet, Reynes, Céret, Vivès, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Maureillas las Illas, Les Cluses, Le Perthus, l'Albère), Argelès (Montesquieu des Albères, Villelongue dels Monts, Laroque des Albères, Sorède, Argelès sur Mer), Saint Paul de Fenouillet (Vira, Fenouillet, Caudiès de Fenouillèdes, Prugnanes, Fosse, Saint Martin).

En el departamento del Aude, la zona geográfica comprende municipios limítrofes con el departamento de los Pirineos Orientales y situados en zona de montaña, macizo pirenaico. Se trata de todos los municipios que forman parte de los cantones de Axat, Belcaire, Mouthoumet y Quillan, así como algunos municipios de los cantones de Couiza (Arques, Bugarach, Camps sur l'Agly, Cassaignes, Couiza, Coustaussa, Cubières sur Cinoble, Fourtou, Luc sur Aude, Missègre, Peyrolles, Rennes le Château, Rennes les Bains, Serres, Sougraigne, Terroles, Valmigère), Lagrasse (Mayronnes y Saint Martin des Puits), Limoux (Alet les Bains, Bourriège, Bourigeole, Castelreng, Festes et Saint André, La Bezole, Saint Couat du Razès, Véraza), Saint Hilaire (Belcastel et Buc, Caunette sur Lauquet, Clermont sur Lauquet, Greffeil, Ladern sur Lauquet, Villardebelle, Villefloure), y Tuchan (Cucugnan, Duilhac sous Peyrepertuse, Maisons, Montgaillard, Padern, Rouffiac des Corbières).

5. Vínculo con la zona geográfica

El territorio de los Pirineos catalanes es muy favorable para la cría extensiva del ganado. Se caracteriza por la presencia de recorridos y prados de baja y alta montaña, con inmensos pastos naturales para los animales durante una gran parte del año hasta que las condiciones climáticas se vuelven difíciles. Esta zona sometida a las influencias mediterráneas (clima submediterráneo húmedo) permite que los animales aprovechen más tiempo las etapas en los pastos de verano y los prados de montaña.

La abundancia de agua y la buena exposición al sol favorecen el desarrollo de una flora rica y característica (particularmente *Festuca pratensis*, *Festuca alpina*, *Poa pratensis*, *Dactylis glomerata*, *Sisleria coerulea*, *Bromus erectus* y *Arrhenatherum elatius*) formando excelentes zonas de pastoreo para el ganado. Este hecho permite también a los ganaderos sembrar en los prados de media montaña mezclas de gramíneas y leguminosas para alimentar al ganado durante los períodos en que los pastos de alta montaña son impracticables. Los cultivos forrajeros más frecuentes son: trébol, ray-grass, alfalfa, esparceta y festuca.

El carácter específico de esta Indicación Geográfica Protegida procede de las razas empleadas (Bruna de los Pirineos, Aubrac y Gasconne) adaptadas al medio y criadas al aire libre. Todas ellas son razas rústicas típicas de la zona que presentan cualidades interesantes en el sistema tradicional de explotación en zonas de montaña puesto que pueden soportar condiciones climáticas extremas, requieren un aporte alimentario mínimo para subsistir gracias a su capacidad de movilización de reservas acumuladas en épocas de abundancia (trashumancia) y están muy adaptadas, tanto al clima como a la orografía.

La alimentación de los terneros asociada a este método de cría confiere a la carne su color así como su ternura, la conformación de las canales y la grasa infiltrada intramuscular. La leche materna consumida por los terneros contribuye a su buen crecimiento gracias al importante aporte de calcio. Este favorece el buen desarrollo del esqueleto óseo que permite después desarrollar una canal bien conformada. El suministro posterior de forraje desecado y una mezcla equilibrada de cereales y leguminosas triturados durante la fase de engorde, permite acentuar el buen desarrollo y conformación de las canales.

A lo largo de los siglos, los habitantes de los Pirineos catalanes hicieron de la agricultura y de la ganadería su principal medio de vida. En la Edad Media, ya se criaba ganado bovino, pero no fue hasta mediados del siglo XIX que se desarrolló en detrimento del ovino gracias a la construcción de canales de irrigación que permitieron aumentar las zonas de forraje y en consecuencia la cabaña bovina. Desde comienzos del siglo XX, la historia de los Pirineos catalanes ha estado inevitablemente marcada por la despoblación progresiva, el abandono de las tierras y de la ganadería en oleadas sucesivas o por cambios de actividad económica. Entre 1933 y 1947, la cabaña ovina disminuyó a la mitad (a causa de la guerra, del éxodo rural, y de que es un tipo de ganado que necesita mano de obra), y ello conllevó que a partir de la segunda guerra mundial la producción de carne de vacuno fuese la mayoritaria.

Históricamente, las pequeñas explotaciones de los Pirineos catalanes disponían de pocos animales (de 2 a 5) destinados al trabajo o al consumo familiar. En verano, los animales subían a los pastos de verano con los terneros nacidos en primavera. Esta práctica permitía preservar los recursos forrajeros en baja altura y disponer de más mano de obra para las otras actividades estacionales en la explotación. Actualmente, a pesar del incremento de las dimensiones de las explotaciones, estas siguen siendo reducidas (80 % de ellas tienen menos de 25 terneros al año) y los ganaderos siguen utilizando el sistema de cría tradicional que confiere a las canales un buen rendimiento valorado por los carniceros, así como un color muy apreciado por el consumidor.

En los Pirineos catalanes, se celebran numerosos acontecimientos festivos, ferias y mercados con marcado carácter ganadero en los que los terneros de la zona tienen un papel destacado. Entre ellos destacan la Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell (que se remonta al siglo XI), la feria d'Olette, la feria de Prats de Mollo, la feria de Vinça, así como los paseos por los pastos de montaña del Parque Natural Regional de los Pirineos Catalanes. La importante afluencia turística a la zona ha servido de promoción de las excelentes cualidades de esta carne, y ha permitido asentar en las últimas décadas su buena reputación entre consumidores y profesionales de fuera de su zona de producción. Una encuesta, realizada hace ya 15 años, concluyó que la carne de ternera procedente de esta zona gozaba de un gran reconocimiento y reputación puesto que el 60 % de consumidores catalanes la conocían (16 % en el caso de todo el estado español) y el 45 % declaró que la mejor carne de vacuno era la procedente de esta zona geográfica.

Todo ello ha dado lugar a su presencia en diversas publicaciones como «Cuina amb denominació d'origen» (Coessetania Edicions, 2014), Regió7 (artículo del 3 de mayo de 2009) o Bondia Andorra (artículo del 7 de abril del 2014) por ejemplo, y referencias en línea: <http://www.lleidatur.com>, <http://www.laseu.cat> o <http://www.gastroteca.cat>.

Esta Indicación Geográfica Protegida que entronca con la tradición y que se nutre del saber hacer de los ganaderos de la zona, no solo está reconocida socialmente, sino que también ha sido avalada por la Administración. La Generalitat de Catalunya aprobó la Denominación de Calidad «Vedella dels Pirineus Catalans»/«Ternera de los Pirineos Catalanes» en el año 1994 (Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya núm. 1999, de 18/01/1995) y en el 2006 la incluyó en el Inventario de Productos de la Tierra que recopila los productos agroalimentarios típicos y tradicionales de Cataluña.

En resumen, las difíciles condiciones de vida de estas zonas de montaña se convierten en ventajas irrefutables gracias a esta producción de carne de calidad fuertemente identificada con el territorio. Las razas rústicas son capaces de valorizar el conjunto de los territorios de alta y baja montaña, hecho que permite gestionar el entorno natural. Los ganaderos valorizan sus producciones (reconocimiento y notoriedad tanto frente a los consumidores como a los distribuidores, y precios superiores), lo que les permite mantener el sistema de explotación (beneficiando también al resto de la cadena), permanecer en las zonas difíciles y mantener una vida rural en los pueblos de montaña.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

<http://www.gencat.cat/alimentacio/pliego-ternera-pirineos-catalanes>

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDC-Vedell-des-Pyrenees-Catalanes-FR-24-03-2015.pdf>
