

**Δημοσίευση αιτήσεως καταχώρισεως κατά την έννοια του άρθρου 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2003/C 206/05)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα υποβολής ενστάσεως κατά την έννοια των άρθρων 7 και 12δ του εν λόγω κανονισμού. Οποιαδήποτε ένσταση στην αίτηση αυτή πρέπει να διαβιβάζεται μέσω της αρμόδιας αρχής ενός κράτους μέλους, ενός κράτους μέλους του ΠΟΕ ή μιας αναγνωρισμένης τρίτης χώρας σύμφωνα με το άρθρο 12 παράγραφος 3, εντός προθεσμίας έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση. Η δημοσίευση αιτιολογείται από τα στοιχεία που ακολουθούν, ιδίως το στοιχείο 4.6, με τα οποία θεωρείται ότι η αίτηση δικαιολογείται κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ: ΑΡΘΡΟ 5

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (x)

**Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους: 61**

**1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους**

Όνομασία: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada, Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España.

Διεύθυνση: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28014 Madrid

Τηλ. (34) 913 47 53 94

Φαξ (34) 913 47 54 10

**2. Αιτούσα ομάδα**

2.1. Όνομασία: Cooperativa Comarcal del Campo, Miraflores

2.2. Διεύθυνση: C/ Majuelo de las Monjas, s/n  
E-28792 Miraflores de la Sierra (Madrid).

Τηλ. (34) 918 44 54 77

2.3. Σύνθεση: Παραγωγός/μεταποιητής (x) Άλλοι ( )

**3. Τύπος του προϊόντος:** Νωπό κρέας, κατηγορία 1.1.

**4. Περιγραφή των προδιαγραφών**

(σύνοψη των όρων του άρθρου 4 παράγραφος 2)

4.1. Όνομασία: Carne de la Sierra de Guadarrama

4.2. Περιγραφή: Η ονομασία προστατεύει το κρέας που προέρχεται από βοοειδή κρεατοπαραγωγής των φυλών Avileña-Negra Ibérica, Limusina, Charoles και των διασταυρώσεών τους.

Η Avileña-Negra Ibérica είναι ιθαγενής φυλή παραγωγής υψηλής ποιότητας κρέατος και προέρχεται από τις ορεινές περιοχές του κέντρου της Ιβηρικής χερσονήσου όπου εντοπίζεται η περιοχή παραγωγής για την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Carne de la Sierra de Guadarrama.

Σημαντικό ποσοστό των βοοειδών, μέχρι 60 % των μητέρων ανήκει στη φυλή *Avileña-Negra Ibérica*.

Η εμπειρία επί αρκετές δεκαετίες δείχνει πως οι φυλές *Limousin* και *Charolais* είναι πλήρως προσαρμοσμένες στην περιοχή παραγωγής της ΠΓΕ *Carne de la Sierra de Guadarrama*.

Πριν τη σφαγή τα ζώα κατατάσσονται ως εξής ανάλογα με την ηλικία τους και καθεστώς διατροφής τους:

**Ternera:** (δαμαλίδα) θηλυκό ζώο ελάχιστης ηλικίας πέντε μηνών που προορίζεται για σφαγή σε ηλικία το πολύ 14 μηνών μετά από ελάχιστη περίοδο εντατικής πάχυνσης τριών μηνών με ελάχιστο βάρος σφάγιου 150 kg.

**Añejo:** (ταυρίδιο) ζώο που έχει απογαλακτιστεί σε ελάχιστη ηλικία πέντε μηνών και προορίζεται για σφαγή σε ηλικία το πολύ 16 μηνών μετά από ελάχιστη περίοδο πάχυνσης τριών μηνών, με ελάχιστο βάρος σφάγιου 225 kg.

**Cebón:** (δαμάλι) αρσενικό ζώο που έχει ευνουχιστεί σε ελάχιστη ηλικία ενός μηνός, που έχει απογαλακτιστεί σε ελάχιστη ηλικία πέντε μηνών και που προορίζεται για σφαγή σε μέγιστη ηλικία 18 μηνών.

Τα χαρακτηριστικά των προστατευόμενων προϊόντων είναι τα ακόλουθα:

**Ternera:** (δαμαλίδα) κρέας με χρώμα ανοικτό κόκκινο ή ροδόχρουν με λίπος λευκό ομοιογενές κατανεμημένο· οι μυς είναι σφικτοί και ελαφρώς υγροί.

**Añejo:** (ταυρίδιο) κρέας με χρώμα ανοικτό κόκκινο έως έντονο λαμπρό πορφυρόχρουν, με λίπος χρώματος λευκού έως υπόλευκου ομοιόμορφα κατανεμημένο· μυς σφικτός στην αφή, ελαφρά υγρός και με λεπτή υφή.

**Cebón:** (δαμάλι) το κρέας έχει λίπος υπόλευκου χρώματος και με μυες σφικτής υφής, ελαφρά υγρό και με ραβδώσεις λίπους, αν και δεν υπάρχουν μεγάλες συγκεντρώσεις λίπους.

Η διάπλαση των σφάγιων αντιστοιχεί στους τύπους E.U.R και το επιφανειακό λίπος στις ποιότητες 2, 3 και 4. Η τιμή pH του κρέατος είναι μικρότερη από 6. Η ελάχιστη διάρκεια σιτέματος είναι πέντε ημέρες.

- 4.3. **Γεωγραφική ζώνη:** Η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει τις ακόλουθες γεωργικές περιφέρειες (*comarcas*) της αυτόνομης κοινότητας της Μαδρίτης: *Lozoya-Somosierra* και τμήμα των περιφερειών της *Guadarrama*, τη μητροπολιτική ζώνη της Μαδρίτης, την *Campeña* και τη νοτιοδυτική ζώνη.

Η περιοχή σφαγής και κατεργασίας καλύπτει το σύνολο της αυτόνομης κοινότητας της Μαδρίτης.

- 4.4. **Απόδειξη προέλευσης:** Τα στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το κρέας της *Sierra de Guadarrama* προέρχεται από τη συγκεκριμένη περιοχή είναι τα εξής: τα προστατευόμενα σφάγια προέρχονται από βοοειδή που έχουν εκτραφεί σε εκμεταλλεύσεις εγγεγραμμένες στα μητρώα εκμεταλλεύσεων εκτροφής θηλάζουσων αγελάδων και εγκαταστάσεων πάχυνσης. Οι εκμεταλλεύσεις εκτροφής βοοειδών πρέπει να βρίσκονται εντός της προαναφερόμενης περιοχής παραγωγής και οι μόσχοι και οι δαμαλίδες πρέπει να έχουν γεννηθεί και εκτραφεί εντός των εκμεταλλεύσεων αυτών.

Οι μόσχοι και οι δαμαλίδες ταυτοποιούνται με την τοποθέτηση στο αυτί του ζώου ενός ενωτίου που φέρει λογότυπο με την αντιστοιχη ένδειξη.

Η σφαγή και η κατεργασία διενεργούνται σε σφαγεία, εργαστήρια τεμαχισμού και συσκευασίας εγγεγραμμένα στα μητρώα των βιομηχανιών του Ρυθμιστικού Συμβουλίου.

Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο προσδιορίζει με τη βοήθεια των επίθεωρητών του, την καταλληλότητα των προστατευόμενων από την ΠΓΕ σφαγίων.

- 4.5. Μέθοδος παραγωγής: Τα σφάγια προέρχονται από βοοειδή κρεατοπαραγωγής που έχουν γεννηθεί στην εν λόγω περιοχή και ανήκουν στις φυλές Avileña-Negra Ibérica, Limusina, Charoles και στις διασταυρώσεις τους.

Οι κλιματικές συνθήκες επιτρέπουν στα κοπάδια να παραμείνουν σε εξαιρετικά ορεινούς βοσκότοπους από την άνοιξη ως το φθινόπωρο. Οι παγετοί του χειμώνα επιβάλουν τη μεταφορά των ζώων σε βοσκότοπους χαμηλότερου υψόμετρου αλλά τα κοπάδια βόσκουν στο ύπαιθρο καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Η παραγωγή γίνεται σε δύο στάδια:

- Στάδια γαλακτισμού: μέχρι τον απογαλακτισμό (5 ή 6 μήνες). Διατροφή με μητρικό γάλα και χορτονομή. Τα ζώα βόσκουν με τις μητέρες τους.
- Στάδιο ανάπτυξης και πάχυνσης: από τον απογαλακτισμό μέχρι την σφαγή (12-18 μήνες). Κατά τους τρεις μήνες που προηγούνται της σφαγής τα ζώα υποβάλλονται σε εντατική πάχυνση με ζωτροφές εγκεκριμένες από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο. Με εξαίρεση την τελική αυτή φάση, στο στάδιο αυτό τα ζώα παραμένουν στους βοσκότοπους όσο το δυνατόν περισσότερο, επωφελούμενα από τους φυσικούς πόρους της περιοχής και μόνον όταν αυτοί λιγοστεύουν, η διατροφή τους συμπληρώνεται με εγκεκριμένες ζωτροφές.

Η σφαγή προστατευόμενων με την ΠΓΕ ζώων γίνεται χωριστά από τη σφαγή των μη προστατευόμενων ζώων. Ο αερισμός των σφαγίων διαρκεί τουλάχιστον 24 ώρες και η ωρίμανση τουλάχιστον πέντε ημέρες.

Η σφαγή των ζώων που προστατεύονται με την ΠΓΕ «Sierra de Guadarrama» γίνεται σε ηλικία:

- έως 14 μηνών για τις δαμαλίδες (Tenera).
- έως 16 μηνών για τα ταυρίδια (Añojo).
- έως 18 μηνών για τα δαμάλια (Cebón).

- 4.6. Δεσμός: Στην περιοχή Sierra της αυτόνομης κοινότητας της Μαδρίτης εκτρέφονταν κατά παράδοση βοοειδή με ορθολογική χρήση των βοσκοτόπων που αποτελεί φυσικό πόρο ο οποίος ανανεώνεται κάθε χρόνο. Από αρχαιωτάτων χρόνων τα κοπάδια αφήνονταν ελεύθερα να βόσκουν σε βουνά και λιβάδια και έδιδαν κρέας το οποίο οι καταναλωτές αναγνωρίζουν και εκτιμούν για το άρωμα και την τρυφερότητά του.

Αυτό το εκτεταμένο σύστημα βόσκησης, με ισόρροπο μίγμα δασών και βοσκοτόπων, συμβάλει στη διατήρηση της φύσης, προλαμβάνει και μειώνει τις ζημιές από τις πυρκαγιές.

Πολυάριθμα ιστορικά έργα αναφέρουν πως η ζωή στην περιοχή παραγωγής της ΠΓΕ ήταν η τυπική ζωή στις ορεινές ζώνες στις οποίες ο κανόνας ήταν η αυτάρκεια με βάση την κτηνοτροφία.

Η περιοχή παραγωγής είναι η ορεινή περιοχή (Sierra) της αυτόνομης κοινότητας της Μαδρίτης, μια τυπική κτηνοτροφική περιοχή λόγω των ορογραφικών και κλιματικών χαρακτηριστικών της. Πρόκειται για περιοχή που δεν προσφέρεται για γεωργικές δραστηριότητες διότι το έδαφος είναι ανώμαλο (καθιστώντας δύσκολη τη χρησιμοποίηση μηχανημάτων) και άγονο και το κλίμα βαρύ.

Η περιοχή της Sierra φιλοξενούσε παραδοσιακά βοοειδή της φυλής Avileña-Negra Ibérica, η οποία ήταν γνωστή με το όνομα Serrana (ορεινά βοοειδή) σε αντιστοιχία με τον οικοτόπό της. Τα ζώα αυτά χρησιμοποιούνται ως ζώα έλξης για να μεταφέρουν κυρίως πέτρες (που αφθονούν στη Sierra de Madrid).

Με την παύση της χρήσης τους ως ζώα έλξης ευνοήθηκε η μετατροπή τους σε ζώα κρεατοπαραγωγής. Οι φυσικοί πόροι της περιοχής, τόσο οι φυσικοί βοσκότοποι όσο και οι λειμώνες, είναι αρκετά πλούσιοι για να συντηρήσουν τα βοοειδή κρεατοπαραγωγής. Χάρη στην προσαρμοστικότητα της, η φυλή *Avileña-Negra Ibérica* ενσωματώθηκε και υπερίσχυσε στη *sierra* της Μαδρίτης. Πριν από αρκετές δεκαετίες εισήχθησαν γονότυποι με σκοπό τη βελτίωση της φυλής. Τα καλύτερα αποτελέσματα ελήφθησαν από τη διασταύρωση της αυτόχθονης φυλής με τις φυλές *Limusine* και *Charolés* και τα ζώα αυτά προσαρμόστηκαν πολύ καλά στην περιοχή παραγωγής.

Οι κλιματικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής επιτρέπουν την αξιοποίηση των βοσκότοπων καθ' όλη τη διάρκεια του καλοκαιριού. Τα ζώα μπορούν να επωφελούνται από τους φυσικούς πόρους ακόμη και όταν οι κλιματικές συνθήκες είναι αντίξοες.

Η ζήτηση για αυτό το κρέας ποιότητας υπερβαίνει την προσφορά δεδομένου ότι η κοινότητα της Μαδρίτης αποτελεί μεγάλη καταναλωτική αγορά. Πωλείται το 100 % της παραγωγής εκ των οποίων, το 50 % εντός της πρωτεύουσας και το 50 % στους υπόλοιπους δήμους της Κοινότητας.

Σύμφωνα με το έγγραφο «Αποτελέσματα της μελέτης για την αποτελεσματικότητα από πλευράς κόστους της εκστρατείας προώθησης βοείου κρέατος της *Carne de la Sierra de Guadarrama*», του Ιουνίου 2001, το οποίο εκπονήθηκε μετά την αξιολόγηση των αποτελεσμάτων των εκστρατειών για την προώθηση του εν λόγω προϊόντος και τη σχετική ενημέρωση του κοινού, το 40 % περίπου του πληθυσμού που διαμένει στη ζώνη επιρροής — Κοινότητα της Μαδρίτης — γνωρίζει την ονομασία *Carne Sierra de Guadarrama*, σύμφωνα με τα στοιχεία του Εθνικού Ινστιτούτου Στατιστικής.

Η παραγωγή αυξάνεται κάθε χρόνο αλλά ο φυσικός χώρος παραγωγής του κρέατος της *Sierra de Guadarrama* είναι περιορισμένος και επιπλέον επιδιώκεται η εξεύρεση εκτατικού συστήματος παραγωγής για τη λήψη κρέατος υψηλής ποιότητας. Οι περιορισμοί αυτοί δεν επιτρέπουν την ανεξέλεγκτη αύξηση του αριθμού των ζώων.

#### 4.7. Δομή του ελέγχου

Όνομασία: Consejo Regulador de la I.G.P. «*Carne de la Sierra de Guadarrama*»

Διεύθυνση: Complejo Agropecuario, Ctra. de Guadalix, km 2,5  
E-28770 Colmenar Viejo (Madrid)

Τηλ. (34) 918 45 15 06

Η δομή του ελέγχου ανταποκρίνεται στο πρότυπο EN-45011.

- 4.8. Σήμανση: Όλα τα σφάγια πρέπει να φέρουν σφραγίδα με το λογότυπο της ΠΓΕ και την κατηγορία του σφαγίου καθώς και αριθμημένο σήμα μη επαναχρησιμοποιήσιμο, εγκεκριμένο από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο, το οποίο τοποθετείται στα τέσσερα τεταρτημόρια κάθε σφαγίου. Στην περίπτωση των τεμαχίων που αποστέλλονται συσκευασμένα, οι συσκευασίες πρέπει να φέρουν τις αντίστοιχες ετικέτες ή συμπληρωματικές ετικέτες, αριθμημένες οι οποίες περιέχουν τα ακόλουθα στοιχεία: το λογότυπο της ΠΓΕ του Ρυθμιστικού Συμβουλίου, τον τύπο του προϊόντος (*Ternera*, *Añojo* ή *Cebón*), το τεμάχιο κρέατος, την ημερομηνία συσκευασίας και την ημερομηνία λήξεως.

- 4.9. Εθνικές απαιτήσεις: Νόμος 25/1970, της 2ας Δεκεμβρίου.

Αριθ. ΕΚ: ES/00124/2000.04.07.

Ημερομηνία παραλαβής του πλήρους φακέλου: 27 Ιουνίου 2003.