

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2011/C 96/09)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

## SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

## REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

## SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

## «CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO/EUSKAL OKELA»

N° CE: ES-PGI-0105-0175-18.07.2008

IGP ( X ) DOP ( )

## 1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación:

—  Denominación del producto—  Descripción—  Zona geográfica—  Prueba del origen—  Método de obtención—  Vínculo—  Etiquetado—  Requisitos nacionales—  Otros (especifíquense)

## 2. Tipo de modificación:

—  Modificación del documento único o de la ficha resumen.—  Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006].
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006].

### 3. **Modificaciones:**

Las modificaciones solicitadas afectan en los siguientes apartados del pliego de condiciones:

#### 3.1. *Descripción:*

Las modificaciones propuestas afectan, por un lado, a las razas amparadas, y por otro, a los tipos de carne así como a sus características. Estas modificaciones responden a la solicitud del sector ganadero de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Las modificaciones se proponen para reflejar mejor las prácticas actuales y tener en cuenta las preocupaciones de los consumidores con respecto a una mayor transparencia en el etiquetado, así como para adaptar el pliego a los cambios legislativos que se han producido desde que se presentara la solicitud e introducir nuevos requisitos que inciden en la calidad de la carne. Todo ello con el objetivo último de favorecer la orientación del producto hacia el mercado para mejorar su rentabilidad y aumentar su competitividad.

#### 3.2. *Prueba de origen:*

La modificación de este apartado viene motivada, por un lado, por la necesaria adaptación a la legislación vigente, y por otro, y considerando que la alimentación de los animales es una parte fundamental del producto, para incorporar los fabricantes de piensos a la cadena del valor.

Asimismo, y para ajustar la Indicación Geográfica a lo dispuesto en el artículo 11 del Reglamento (CE) n° 510/2006, el cual establece que los organismos de certificación de productos deberán cumplir la Norma Europea EN 45011 o la Guía ISO/IEC 65, es aconsejable eliminar la referencia que en este apartado del pliego se hace a la norma EN 45004.

#### 3.3. *Método de obtención:*

La modificación de este apartado responde a su adaptación a los cambios legislativos que se han producido desde que se presentara la solicitud, así como a la necesidad de introducir nuevos requisitos que inciden en la calidad de la carne.

#### 3.4. *Vínculo con el medio:*

La modificación propuesta afecta a las razas amparadas que son ampliadas con la incorporación de la raza autóctona Terrena.

DOCUMENTO ÚNICO

## REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO/EUSKAL OKELA»

N° CE: ES-PGI-0105-0175-18.07.2008

IGP ( X ) DOP ( )

### 1. **Denominación:**

«Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela»

### 2. **Estado Miembro o Tercer País:**

España

### 3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio:**

#### 3.1. *Tipo de producto:*

Clase 1.1 Carne fresca (y despojos) de vacuno

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

Carne fresca de vacuno procedente de razas bovinas tradicionalmente criadas en la Comunidad Autónoma del País Vasco: Pirenaica, Limusín, Pardo Alpina, Blonda, Terreña y sus cruces; en el caso de los cruces el porcentaje mínimo de genética de alguna de las razas mencionadas será de un 50 %.

A pesar de ser cinco las razas amparadas, destaca principalmente la raza Pirenaica, autóctona del País Vasco.

Según las edades de los animales de los que proceda la carne se establecen tres tipos de carne:

- «Txahala-Txekorra»: carne de animales con edades desde los 8 meses hasta los 24 meses,
- «Zaharra»: carne de animales con edades desde los 24 meses hasta los 84 meses,
- «Idia»: carne de animales machos castrados con edades desde los 24 meses hasta los 59 meses.

Los requisitos a cumplir para cada uno de los tipos son:

- conformación: «Txahala-Ternero/a»: Categorías S, E, U y R de la clasificación EUROPA, «Zaharra-Vacuno Mayor» e «Idia-Buey»: categorías S, E, U, R y O de la citada clasificación,
- estado de engrasamiento: «Txahala-Txekorra»: como mínimo «clase 2». «Zaharra» e «Idia»: como mínimo «clase 3»,
- color de la carne: La carne no presentará coloraciones anormales y será el propio a cada tipo de carne, según su edad y estado de engrasamiento,
- características químicas: En todas las canales de todos los tipos, el pH deberá ser igual o menor a 5,9, medido a las 24 horas del sacrificio en el músculo dorsal largo,
- maduración mínima: la maduración de la carne será de siete días a partir de la fecha de sacrificio para las piezas de categoría comercial Extra y Primera A, y de 3 días para el resto. En piezas de carne envasadas, el periodo mínimo de maduración se establecerá en función de los sistemas de conservación, formatos y presentaciones del producto y de acuerdo a criterios técnicos contrastados.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):

—

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):

En la alimentación de los animales se utilizarán forrajes naturales como: hierba fresca, hierba seca, heno y paja y como complemento se utilizarán materias primas incluidas en la Lista Positiva, tales como granos enteros o molidos de cereales, leguminosas, oleaginosas y salvados, y recursos propios de la explotación.

Todos los piensos, tanto de elaboración propia como comerciales, deberán estar autorizados para su uso en la alimentación de los animales destinados a la IGP Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela.

Los piensos utilizados en las fases de crecimiento y finalización deberán estar constituidos a partir de una Lista Positiva, de carácter público, de materias primas y productos autorizados.

El porcentaje de las materias primas nobles (cereales, leguminosas y oleaginosas) deberá suponer como mínimo el 80 % de los ingredientes del pienso o, en su caso, el 85 % si en la composición entran salvados.

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

La carne procederá de animales nacidos y criados en la Comunidad Autónoma del País Vasco y en explotaciones inscritas en los registros de Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela; estos animales serán sacrificados en mataderos ubicados en la zona de producción al objeto de preservar las características organolépticas de las canales y limitar así, cualquier efecto que el transporte pudiera ocasionar

sobre la calidad de la carne. Las canales clasificadas y calificadas como aptas, serán identificadas. Todo el proceso, desde la explotación hasta el consumidor final deberá ser controlado, garantizando la trazabilidad del producto, de acuerdo con lo establecido en el Pliego de Condiciones.

Los animales registrados serán criados de modo tradicional, incidiendo en las condiciones que afectan a su salud y bienestar, y cuidando de un modo especial la alimentación tal y como refiere el Pliego de Condiciones.

En las explotaciones se comprueba y registra tanto la identificación de cada explotación como la identificación individual de cada animal realizada por las Autoridades competentes. Las instalaciones ganaderas deben cumplir una serie de condiciones en cuanto a superficies, camas, iluminación, ventilación y en general, garantizar la ausencia de factores ambientales que perjudiquen a los animales.

La duración del transporte de los animales al matadero no puede superar las 4 horas, debiéndose evitar los factores que puedan producir estrés e influir en la calidad del producto final.

Todas las labores que se desarrollan en el matadero respetarán los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones: sangrado, faenado, oreo, maduración e identificación.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

En la etiqueta figurará la mención «Indicación geográfica protegida: Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela».

**4. Descripción sucinta de la zona geográfica:**

La zona de nacimiento, producción, crianza y sacrificio del ganado destinado a la producción de carne apta para ser protegida por la Denominación «Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela» abarcará todo el territorio de la Comunidad Autónoma del País Vasco, que comprende las provincias de Alava, Gipuzkoa y Bizkaia.

Así mismo, el área de elaboración de las carnes protegidas se extenderá a toda la Comunidad Autónoma del País Vasco.

**5. Vínculo con la zona geográfica:**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La obtención de carne de calidad a partir de un sistema de explotación ligado a los recursos forrajeros naturales requiere unas condiciones de clima y suelo ideales. Este es uno de los aspectos más importantes que distinguen la carne tradicionalmente producida en el País Vasco.

Las condiciones naturales que más influyen sobre las características de la ganadería en el País Vasco son: el relieve, la edafología, el clima y los recursos forrajeros de gran riqueza nutritiva.

La Comunidad Autónoma del País Vasco es un territorio montañoso, lo que da una idea de las limitaciones topográficas y climáticas existentes, que condicionan fuertemente la actividad primaria, basada fundamentalmente en la ganadería.

El clima oceánico determina la existencia de suelos húmedos ricos en microorganismos que aceleran el proceso de descomposición de la materia orgánica y su posterior humidificación. Abundan los suelos ricos en humus, caracterizados por presentar un importante horizonte A, excepcionalmente rico en materia orgánica (tierra parda caliza de regiones húmedas). Son suelos formados sobre materiales que contienen caliza y un elevado grado de materia orgánica.

La latitud, es el factor geográfico que más condiciona el clima de la C.A.P.V. Presenta un clima Atlántico, moderado en cuanto a las temperaturas, siendo las oscilaciones térmicas entre la noche y el día o entre el verano y el invierno poco acusadas, y muy lluvioso en cuanto a precipitaciones (superiores a 1 200 mm. de media).

La cercanía del mar determina un nivel de temperaturas suave en la costa y zonas cercanas mientras que las diferencias son mayores al alejarnos del Cantábrico hacia la depresión del Ebro, donde los veranos son algo más calurosos y los inviernos algo más fríos.

El sistema de producción de vacuno de carne con más arraigo en el País Vasco se basa en la transtermitancia entre el valle y la montaña. Es un sistema de producción tradicional de gran importancia ya que por una parte permite el aprovechamiento de los recursos forrajeros naturales y por otra, condiciona el valor paisajístico y ambiental del medio natural.

La modificación o desaparición del sistema de transtermitancia acarrearía una seria modificación del paisaje, y una mayor dependencia de recursos alimenticios externos lo que supondría un sistema de explotación más intensivo y los consiguientes problemas medioambientales.

#### 5.2. *Carácter específico del producto:*

Hay que destacar un factor específico de este producto como es el estado de engrasamiento, elemento muy valorado por el consumidor vasco, y que le aporta un carácter diferencial al producto, de modo que aquellas canales que no cumplen el requisito mínimo marcado en este apartado, son descalificadas.

El grado y la calidad del engrasamiento de la carne, junto con las características de cada tipo de carne descritas en el punto 3.2, afecta a aspectos sensoriales tan importantes como el olor, el aroma, la jugosidad, y la ternura de la carne.

Son innumerables las referencias documentales que corroboran la tradición en la producción de la carne de vacuno en el País Vasco donde el ganado vacuno está presente desde el Neolítico.

Desde el punto de vista del consumo, tradicionalmente en el País Vasco se ha consumido más carne de vacuno que en el resto del Estado, y en cuanto a la calidad de la carne, existen múltiples referencias históricas que dan fe de la fama de la carne producida en el País.

Según Jose M<sup>a</sup> Busca Isusi, en su publicación, «Alimentos y guisos en la cocina vasca» (1958): «Una práctica tan antigua como es la del asado, tiene en un pueblo tan viejo como el nuestro, una representación brillante. Antiguamente, se asaban sobre las brasas reses enteras y aún en nuestros días en algunos municipios se sigue practicando. Así el *chuletón* de carne de vacuno a la brasa (trozo de la cinta de chuletas cortada transversalmente con un peso mínimo de 350 gramos) es uno de los platos más típicos y antiguos de la gastronomía vasca y su reputación va más allá que la Comunidad Autónoma del País Vasco».

#### 5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

Las razas amparadas son las tradicionalmente criadas en la Comunidad Autónoma del País Vasco: Pirenaica, Limusín, Pardo Alpina, Blonda, Terreña y sus cruces.

Destaca la raza Pirenaica, autóctona cuya presencia en el País Vasco se remonta al Neolítico. La raza Terreña, también autóctona, ha constituido tradicionalmente una ayuda para las labores agrarias, destacando el trabajo de los bueyes de esta raza.

Las razas Limusín, Pardo Alpina, y Blonda son razas que han demostrado su capacidad de adaptación al País Vasco, y al sistema de explotación extensivo ligado a los recursos forrajeros naturales. Este es uno de los aspectos más importantes que distinguen la carne tradicionalmente producida en el País Vasco, que por sus características climáticas y orográficas dispone de pastos que han favorecido el desarrollo de una actividad ganadera fuertemente ligada a la tierra.

Dicho manejo del ganado y la alimentación son elementos fundamentales para el estado de engrasamiento, que junto con el período mínimo de maduración, son los factores que más condicionan las características de la Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela, en especial el sabor, jugosidad y ternura tan apreciados por el consumidor.

Un estudio reciente sobre canales amparadas por Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela de distintas edades, razas y sexos, concluye que las canales presentan unas características físico- químicas medidas con técnicas instrumentales, más homogéneas, en comparación con otros estudios similares, e incluso en estudios en los que se ha valorado una sola raza.

La reputación del producto está ampliamente avalada y estudios recientes (IKERFEL, 2006, IKERFEL 2009) así lo ratifican. En ambos estudios, el conocimiento, tanto espontáneo como sugerido, supera el 90% de notoriedad, lo cual permite afirmar que el conocimiento de Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela, es universal en el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

La Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela debe su renombre y reputación, en gran medida, a la amplia tradición culinaria del País Vasco, que ha ido pasando de generación en generación, y que tiene en la carne de vacuno en general y en las chuletas a la brasa (a la parrilla) en particular, a uno de sus principales referentes gastronómicos. Así, a modo de ejemplo, destacar que en el transcurso del XVI Congreso Nacional de Cocina de Autor, celebrado en Vitoria en abril de 2010, en el cual participan los mejores cocineros del mundo, se ha realizado un evento monográfico de homenaje a la chuleta, otro ejemplo de la importancia popular que tiene la carne de vacuno en el País Vasco son los más de 70 asados de Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela «al burduntzi» (forma más antigua y tradicional de asar terneras completas), que se celebran anualmente, con ocasión de las fiestas populares de los municipios del País Vasco, donde se degusta y da a conocer las excelencias de este producto.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones:**

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

El Pliego de condiciones resultante de la solicitud de modificación en tramitación se encuentra en:

[http://www.nasdap.ejgv.euskadi.net/r50-4633/es/contenidos/informacion/igp\\_carne/es\\_agripes/adjuntos/pliegocondiciones.pdf](http://www.nasdap.ejgv.euskadi.net/r50-4633/es/contenidos/informacion/igp_carne/es_agripes/adjuntos/pliegocondiciones.pdf)

---