

**Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem**

(2003/C 206/05)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos dos artigos 7.º e 12.º D do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro, de um Estado membro da OMC ou de um país terceiro reconhecido nos termos do n.º 3 do artigo 12.º no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na acepção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP ( ) IGP (x)

**Número nacional do processo: 61**

**1. Serviço competente do Estado-Membro**

Nome: 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

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

Telefone (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

**2. Agrupamento requerente**

2.1. Nome: Cooperativa Comarcal del Campo, Miraflores

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

Telefone (34) 918 44 54 77

2.3. Composição: Produtor/transformador (x) Outros ( )

**3. Tipo de produto:** Carne fresca, classe 1.1.

**4. Descrição do caderno de especificações e obrigações**

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1. Nome: *Carne de la Sierra de Guadarrama*

4.2. Descrição: A denominação protege a carne proveniente do gado vacum de aptidão cárnea das raças *Avileña-Negra Ibérica*, *Limusina*, *Charolesa* e seus cruzamentos.

A raça *Avileña-Negra Ibérica* é uma raça autóctone caracterizada pela elevada qualidade da sua carne e que é originária das zonas de montanha do centro da Península Ibérica, nas quais se situa a zona de produção da Indicação Geográfica Protegida *Carne de la Sierra de Guadarrama*.

A percentagem de *Avileña-Negra Ibérica* é significativa, atingindo 60 % das vacas mães.

A experiência de décadas tem demonstrado a perfeita adaptação das raças *Limusina* e *Charolesa* à zona geográfica da Indicação Geográfica Protegida *Carne de la Sierra de Guadarrama*.

Antes do abate, e consoante a idade dos animais e a sua alimentação, distinguem-se os seguintes tipos:

*Ternera*: Animal fêmea, desmamado com a idade mínima de cinco meses e destinado ao abate com a idade máxima de catorze meses, com um período final mínimo de engorda intensiva de três meses e com o peso mínimo de 150 kg/carcaça.

*Añojo*: Animal desmamado com a idade mínima de cinco meses, abatido com a idade máxima de dezasseis meses, com um período final mínimo de engorda de três meses e com o peso mínimo de 225 kg/carcaça.

*Cebón*: Macho castrado com a idade mínima de um mês, desmamado com a idade mínima de cinco meses e abatido com a idade máxima de dezoito meses.

As características de cada um dos produtos protegidos são as seguintes:

- *Ternera*: carne de cor vermelha clara a rosa, com gordura de cor branca distribuída homogeneamente, músculo de consistência firme e ligeiramente húmida.
- *Añojo*: carne de cor vermelha clara a vermelha púrpura brilhante, com gordura de cor branca a cremosa, músculo de consistência firme ao tacto, ligeiramente húmida e de textura fina.
- *Cebón*: carne com gordura de cor cremosa, músculo de consistência firme, ligeiramente húmida e infiltrada de gordura, mas sem acumulações excessivas.

A conformação das carcaças corresponde aos tipos E.U.R. e a camada de gordura aos graus 2, 3 e 4. O pH da carne é inferior a 6. O arrefecimento tem uma duração mínima de 24 horas. A maturação tem uma duração mínima de 5 dias.

- 4.3. *Área geográfica*: A zona de produção compreende as seguintes comarcas agrárias da Comunidade Autónoma de Madrid: Lozoya-Somosierra e parte das comarcas de Guadarrama, Área Metropolitana de Madrid, Campiña e zona Sul-Occidental.

A zona de abate e preparação inclui a totalidade da Comunidade Autónoma de Madrid.

- 4.4. *Prova de origem*: Os elementos comprovativos de que a *Carne de la Sierra de Guadarrama* é originária da zona são os seguintes: as carcaças protegidas são obtidas de animais da espécie bovina provenientes das explorações inscritas nos registos de explorações de vacas em aleitamento e de explorações de engorda.

As explorações de bovinos estão situadas na zona de produção indicada e os vitelos/vitelas protegidos nascem e são criados nessas explorações.

Os vitelos/vitelas são identificados por uma marca auricular numa das orelhas, com o logotipo da Indicação.

O abate e a preparação são efectuados em matadouros e instalações de desmancha e embalagem inscritos nos registos de indústrias do Conselho Regulador.

O Conselho Regulador, através dos seus inspectores, determina a aptidão das carcaças protegidas pela IGP.

- 4.5. *Método de obtenção*: As carcaças provêm de gado vacum com aptidão para carne, nascido na zona, das raças *Avileña-Negra Ibérica*, *Limusina*, *Charolesa* e cruzamentos dessas raças.

As condições climáticas permitem manter o gado nas pastagens de alta montanha da Primavera até ao Outono. As geadas de Inverno obrigam à descida dos animais para as pastagens de altitudes inferiores, mas o gado pasta todo o ano ao ar livre.

A produção tem duas fases:

- Fase de lactação: até ao desmame (5 ou 6 meses). Alimentação com leite materno e pasto, permanência no campo com as mães.
- Fase de crescimento e engorda: do desmame ao abate (12-18 meses). Nos três meses anteriores ao abate os animais são submetidos a uma engorda final intensiva, com ração autorizada pelo Conselho Regulador. Excepto nesta última fase, o animal permanece no campo tanto quanto possível, aproveitando os recursos naturais da zona, sendo a sua alimentação suplementada com rações autorizadas apenas quando esses recursos escasseiam. Os animais protegidos pela IGP. são abatidos em matadouros aprovados, separadamente dos animais não protegidos. As carcaças são arrefecidas durante 24 horas, no mínimo, e o período mínimo de maturação é de cinco dias.

A idade de abate dos animais inscritos na Indicação Geográfica Protegida *Carne de la Sierra de Guadarrama*, é a seguinte:

- *Ternera*: 14 meses, no máximo.
  - *Añojo*: 16 meses, no máximo.
  - *Cebón*: 18 meses, no máximo.
- 4.6. *Relação*: Na Serra de Madrid, explora-se tradicionalmente o gado vacum de carne que aproveita racionalmente as suas pastagens, recursos naturais que se renovam ano após ano, pastando os animais livremente nas matas e pastagens, obtendo-se, através desta cultura pecuária ancestral, uma carne que, pelo seu sabor e tenrura, foi sempre distinguida e apreciada pelos consumidores.

Mediante este pastoreio extensivo, que reúne mata e pastoreio equilibrado, contribui-se para a conservação da natureza, evitando-se incêndios ou diminuindo, quando ocorrem, o seu efeito devastador.

Tal como demonstram as numerosas referências históricas, a vida na zona que corresponde à Indicação Geográfica Protegida foi tipicamente uma vida de montanha, caracterizada por uma economia de auto-suficiência baseada na pecuária.

A zona de produção coincide com a Serra da Comunidade de Madrid, cujas características orográficas e climáticas marcam a sua vocação pecuária. É uma zona pouco apta para a agricultura devido ao terreno acidentado que dificulta a mecanização, à pobreza do solo e à dureza do clima.

Tradicionalmente, a zona da serra encontrava-se povoada por bovinos da raça *Avileña-Negra Ibérica* (também conhecida pelo nome de *Serrana* devido ao seu habitat), que eram utilizados como animais de trabalho, sobretudo para o transporte de pedras (abundantes na Serra de Madrid).

O fim da sua utilização como animais de trabalho propiciou a sua conversão em animais de carne. A riqueza pascícola dos prados naturais e pastagens da zona permite a criação de gado vacum para carne. A rusticidade da raça *Avileña-Negra Ibérica* favoreceu a sua implantação e predomínio na Serra de Madrid. Há já algumas décadas foram introduzidos genótipos melhoradores, sendo as raças *Limusina* e *Charolesa* as que produziram melhores resultados nos seus cruzamentos com as raças autóctones, tendo-se adaptado muito bem à zona de produção.

O clima permite manter o gado praticamente todo o ano com os recursos naturais da zona, que continuam a proporcionar a alimentação de base dos animais mesmo nos meses em que o clima é mais rigoroso.

A procura desta carne de qualidade é superior à oferta, devido ao grande mercado de consumo constituído pela Comunidade de Madrid. A produção é totalmente vendida, metade na capital e a outra metade nos restantes municípios da Comunidade.

De acordo com o «Informe del Estudio Coste-Eficacia de la Campaña de Promoción de la Carne de Vacuno — Carne de la Sierra de Guadarrama», de Junho de 2001, resultante da avaliação dos resultados de campanhas de promoção e informação sobre este produto, cerca de 40 % da população residente na área de influência — Comunidade de Madrid — conhece a denominação *Carne de la Sierra de Guadarrama*, segundo os dados do Instituto Nacional de Estatística.

A produção aumenta todos os anos, mas o meio natural em que é produzida a *Carne de la Sierra de Guadarrama* é limitado, pois a obtenção de carne de qualidade requer um sistema de produção extensivo. Estas limitações não permitem um aumento incontrolado do número de cabeças de gado.

#### 4.7. Estrutura de controlo

Nome: Consejo Regulador de la IGP *Carne de la Sierra de Guadarrama*

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

Telefone: (34) 918 45 15 06

A estrutura de controlo respeita a norma EN-45011.

- 4.8. *Rotulagem*: Todas as carcaças são marcadas com um selo com o logotipo da IGP e a classe da carcaça e com uma marca numerada não reutilizável aprovada pelo Conselho Regulador, que é colocada nos quatro quartos de cada carcaça. No caso das peças embaladas, as embalagens apresentam os rótulos ou contra-rótulos numerados com o logotipo da IGP do Conselho Regulador, dos quais consta o tipo de produto (*Termera, Añejo ou Cebón*), a peça, a data de embalagem e o prazo de validade.

- 4.9. *Exigências legislativas nacionais*: Lei 25/1970, de 2 de Dezembro.

N.º CE: ES/00124/2000.04.07.

**Data de recepção do processo completo:** 27 de Junho de 2003.

---