

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2003/C 212/02)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP () IGP (x)

Número nacional del expediente: 79

1. Servicio competente del Estado Miembro

Nombre: 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

Dirección: Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

2. Agrupación Solicitante

2.1. Nombre: Mesa Sectorial de Cooperación, Comercialización e Industrialización Agraria y Promoción de las Denominaciones de Origen y Calidad

2.2. Dirección: C/ Gutiérrez Solana, s/n
«Edificio Europa»
E-39011 Santander

2.3. Composición: Productor/transformador (x) Otros ()

Sindicatos de Ganaderos de Cantabria

Organizaciones Sindicales

Asociaciones de productores de carne de vacuno

Representantes de industrias cárnicas, mataderos, y salas de despiece

3. Tipo de Producto: Carne Fresca, Clase 1.1

4. Descripción del Pliego de Condiciones

(Resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. Nombre: Carne de Cantabria.

4.2. Descripción: Carne de ganado vacuno procedente de las razas Tudanca, Monchina, Asturiana, Pardo-Alpina, Limusina y sus cruces.

Los animales utilizados para la producción de la carne proceden de las razas agrupadas en el tronco Cántabro, bóvido castaño convexo: Tudanca, Monchina y Asturiana; de la raza Pardo-Alpina integrada por absorción, limusina adaptada al medio y sus cruces.

Características de la carne:

- a) Ternera: animal sacrificado con una edad máxima de doce meses, la carne presenta un color rosa claro a rosa, con grasa de distribución homogénea de color blanco nacarado, músculo de consistencia firme y ligeramente húmeda.
 - b) Añojo: animal destinado al sacrificio con edad comprendida entre doce y veinticuatro meses, la carne presenta un color rosa a rojo claro, con grasa de color blanco nacarado, músculo de consistencia firme y ligeramente húmeda.
 - c) Novilla: animal destinado al sacrificio entre veinticuatro y cuarenta y ocho meses, la carne presenta un color rojo claro a rojo, con grasa de color cremoso, músculo de consistencia firme, infiltrado de grasa y ligeramente húmeda.
 - d) Buey: animal macho, castrado, destinado al sacrificio con al menos veinticuatro meses, la carne presenta un color rojo claro a rojo, con grasa de color cremoso, músculo de consistencia firme, infiltrado en grasa y ligeramente húmeda.
- 4.3. *Zona geográfica*: El territorio de reproducción, crianza y engorde del ganado destinado a la producción de carne apta para ser protegida por la Indicación Geográfica Protegida, comprende el territorio de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

El área de elaboración se extiende igualmente, al territorio de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

- 4.4. *Prueba de origen*: La carne amparada por la Indicación Geográfica procederá de animales de las razas autorizadas y sus cruces, nacidas y criadas en las explotaciones inscritas en los registros de la Indicación Geográfica. Los animales llegarán al matadero con la identificación correspondiente.

El sacrificio, faenado y despiezado de canales se realizará en mataderos y salas de despiece inscritas en los registros de la Indicación Geográfica.

Las canales serán marcadas e identificadas de forma que permita su identificación en cualquier momento del faenado.

Las salas de despiece expedirán las piezas de carne y sus porciones en envases precintados y provistos de etiqueta o contraetiqueta numerada y expedida por el órgano de control.

Se efectuarán inspecciones y controles en las fases de producción, sacrificio, despiece y envasado por parte del órgano de control, con objeto de certificar la conformidad del producto

- 4.5. *Método de obtención*: Los animales son manejados, en los meses de crecimiento activo de la hierba, en pastoreo tanto en praderas como en pastizales de zonas altas, pasando a una reclusión en establo durante el invierno. En otoño y principios de primavera salen al pasto en las zonas próximas a las instalaciones durante el día y suben a los pastos de altura a mediados de mayo.

Los terneros permanecen con sus madres hasta los 5-7 meses en que se destetan y pasan a una alimentación forrajera, en el pasto o con forrajes conservados en las instalaciones.

Durante la fase de acabado la ración se completa con alimentos concentrados autorizados por el órgano de control.

La elaboración comprende las prácticas de sacrificio, faenado y despiece previo a la expedición de la carne amparada. Los mataderos y salas de despiece reunirán las condiciones técnico-sanitarias exigidas por la legislación vigente.

El sacrificio y faenado de las canales no podrá ser simultáneo al de otros animales no inscritos.

Después del sacrificio se realiza el oreo y a continuación se procede a la conservación de las canales.

- 4.6. *Vínculo*: Las condiciones climatológicas y orográficas de la región cántabra hacen posible la existencia de grandes zonas dedicadas al pasto, en las que tradicionalmente se ha desarrollado una importante actividad ganadera fuertemente ligada a la tierra.

Los pastizales están formados por comunidades herbáceas naturales, adaptadas a las condiciones climático edáficas de la zona, en algunos casos son comunidades típicas de montaña y en otros forman etapas de sustitución del bosque o matorral por pradera natural.

En las tierras bajas la comunidad más característica está formada por asociación de gramíneas, leguminosas y otras plantas, las especies más comunes son:

- Dáctilo (*Dáctylis glomerata*)
- Festucas (*Festuca pratensis*, f. *Rubra*)
- Vallico (*Lolium perenne*)
- Tréboles (*Trifolium pratense*, *T. Repens*, *T. Incarnatum*)
- Lotos (*Lotus corniculatus*)
- Lupulina (*medicago lupulina*)
- Llantenes (*Plantago lanceolata* P. *Media*)
- Zanahoria silvestre (*Dacus carota*)

El clima atlántico, con abundantes y frecuentes precipitaciones, y el efecto de pantalla que ejerce con las montañas, favoreciendo la condensación y suavizando la temperatura, junto con las características de los suelos, hacen de Cantabria una región con óptimas condiciones para la producción *pratense* y por lo tanto idónea para la cría extensiva de ganado.

Las razas explotadas cuya carne puede ser amparada, están perfectamente adaptadas a la zona de producción, lo que determina un equilibrio ecológico productivo entre el ganado y el medio.

El manejo del ganado y la alimentación a base de pasto durante la fase de crecimiento vegetativo, y durante el invierno con forrajes conservados procedentes en su mayor parte de praderas naturales, son los elementos que van a condicionar las características del producto.

La alimentación de las reses destinadas al sacrificio se corresponde con las técnicas y usos de aprovechamiento de los recursos naturales en régimen extensivo, estante o trashumante.

Estas prácticas se han llevado a cabo desde la antigüedad y ha quedado constancia de ellas en numerosos documentos, referentes a donaciones, acuerdos, concordias, pleitos y ordenanzas de regulación de pastos. Ya en el siglo IX se documenta la concesión del Monasterio de Santa María del Yermo a la Catedral de Oviedo de pastos en una amplia zona de Cantabria, para aprovechamiento de sus ganados.

La reputación ganadera de Cantabria también queda acreditada por las numerosas ferias de ganado vacuno que desde la Edad Media fueron concedidas a villas de la región. Entre las más antiguas figura la feria de Potes, concedida en 1379 por el Rey Juan I de Castilla, y la más importante de la región el establecimiento del Mercado de Torrelavega concedido por Real cédula del Rey Carlos III de 1 de enero de 1767.

El elevado grado de notoriedad de la Carne de Cantabria, se desprende de un reciente estudio, el cual, refleja que el 90,4 % de la población residente en Cantabria, tiene conocimiento de la misma.

4.7. *Estructura de control*

Nombre: Oficina de Calidad Alimentaria

Dirección: C/ Héroes 2 de mayo, 27

E-39600 Muriedas (Cantabria)

- 4.8. *Etiquetado*: Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deberán ser aprobadas por la estructura de control.

Figurará obligatoriamente en ellas la mención Indicación Geográfica Protegida «Carne de Cantabria».

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

- 4.9. *Requisitos nacionales*: La Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y los Alcoholes

Nº CE: ES/185/2001.03.06.

Fecha de recepción del expediente completo: 27 de junio de 2003.

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2003/C 212/03)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP () IGP (x)

Número nacional del expediente: IG/19/96

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales
Direction des politiques économique et internationale
Bureau des signes de qualité et de l'agriculture biologique

Dirección: 3, rue Barbet-de-Jouy — F-75349 Paris 07 SP

Tel. (33-1) 49 55 58 89

Fax (33-1) 49 55 57 85