

# DOCUMENTO ÚNICO

## «Carne de Cantabria»

Nº UE [reservado para la UE]

**DOP ( )      IGP (X)**

**1. NOMBRE [DE DOP O IGP]**

«Carne de Cantabria»

**2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS**

España

**3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO**

**3.1. Tipo de producto [enumerado en el anexo XII]**

Clase 1.1. Carne fresca (despojos)

**3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1**

Carne de ganado vacuno producida según las técnicas de alimentación y manejo tradicionales en Cantabria.

Los animales utilizados para la producción de la carne proceden de las razas agrupadas en el tronco Cántabro, bóvido castaño cóncavo: Tudanca, Monchina y Asturiana; así como de las razas Parda de Montaña, Limusina, Pirenaica, Charolesa, Blanca de Aquitania, Fleckvieh y sus cruces.

Características de la carne amparada después del sacrificio y faenado:

- a) Ternera blanca: animal sacrificado con una edad menor o igual a ocho 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) Ternera: animal sacrificado con una edad mayor de ocho meses hasta 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.
- c) Añejo: 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.
- d) 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.
- e) Buey: animal macho, castrado, destinado al sacrificio con al menos cuarenta y ocho 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.
- f) Vaca: animal hembra, destinado al sacrificio con al menos cuarenta y ocho 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.

La clasificación de las canales amparadas por la I.G.P.

Tipo	Conformación	Engrasamiento
a) Ternera Blanca y ternera	S.E.U.R. *	2-3 (poco cubierto- cubierto)
b) Añejo	S.E.U.R. *	2-3 (poco cubierto- cubierto)
c) Novilla	S.E.U.R.O.	2-4 (poco cubierto- graso)
d) Buey y vaca	S.E.U.R.O.	2-4 (poco cubierto- graso)

\* En las razas monchina y tudanca se admitirán los tipos de conformación O.P. debido a sus características morfológicas.

El pH será inferior a 6. El oreo será como mínimo de 24 horas.

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

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.

Las crías nacen generalmente a principios de primavera y 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. Los tipos de animales producidos serán:

#### **Ternera Blanca y Ternera**

Una vez destetadas, al menos el 50% de su alimentación deberá proceder de forrajes producidos en Cantabria.

Se utilizará, tanto en la alimentación suplementaria como en el período de acabado, que no podrá sobrepasar los cuatro meses, productos naturales y alimentos concentrados autorizados.

#### **Añejo**

Llevarán el manejo y alimentación seguido con las terneras.

La fase de acabado no podrá sobrepasar los cuatro meses.

#### **Novilla**

Se mantendrá en la fase de lactante y post-destete el manejo y alimentación indicado para la ternera.

A partir de esta época se alimentarán con pastos o forrajes conservados, dependiendo de la estación del año. La fase de acabado no podrá sobrepasar los cuatro meses.

#### **Buey y Vaca**

Estos se alimentarán con pastos y forrajes conservados producidos en Cantabria.

Pasarán al menos dos estaciones de pastoreo, y la fase de acabado no excederá de cuatro meses.

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

La producción y la elaboración.

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, para las actividades de sacrificio, faenado y despiece, se extiende igualmente, al territorio de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

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

...

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

Todas las reses con destino a sacrificio, estarán debidamente identificadas. El sistema de identificación será compatible con cualquiera de los métodos establecidos por la legislación vigente.

Todas las canales susceptibles de ser amparadas por la I.G.P, deberán disponer de un marcaje que identifique y garantice su procedencia. El marcaje se realizará en la parte externa de las dos medias canales, y consistirá en una identificación que se colocará de forma que cada fracción de la canal quede perfectamente identificada después de su separación. Esta identificación deberá incluir, además del logotipo de la I.G.P, todos aquellos datos establecidos por la normativa específica.

La carne envasada, se expedirá en envases debidamente precintados y protegidos de toda contaminación externa. Los envases irán provistos de etiquetas y/o contraetiquetas numeradas que, deberán ser colocadas en las salas de despiece antes de su expedición, de acuerdo con la normativa establecida al efecto

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deberán ser comunicadas a ODECA.

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

## **4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA**

La zona geográfica, comprende la totalidad del territorio de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

## **5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA**

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

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