

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2017/C 120/17)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>.

## SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

**Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(2)</sup>**

## SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

## «TERNERA DE EXTREMADURA»

N.º UE: ES-PGI-0105-01129 — 8.7.2013

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 [estructura de control]

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.
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado (artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 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.º 510/2006).

3. **Modificaciones***Descripción del producto*

Para clarificar la terminología y evitar confusiones a lo largo del documento se elimina la siguiente frase: «Las razas procedentes de cruces en segunda generación no podrán ser reproductoras amparadas bajo esta I.G.P.» y se sustituye por la siguiente: «Las hembras procedentes de cruces por absorción no podrán ser reproductoras amparadas bajo esta I.G.P.».

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 1. Sustituido por el Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

Se eliminan los párrafos en los que se describen las condiciones de explotación y alimentación, repetidos en el punto E «Descripción del método de obtención del producto».

Se elimina la expresión «suplementos alimenticios previamente autorizados» por «suplementos alimenticios autorizados», haciendo posterior mención al punto E «Descripción del método de Obtención del producto» donde se especifica el tipo de suplementos alimenticios permitidos.

Debido a la sistemática de trabajo de los operadores, se ha aumentado el período en el que puede medirse el valor del pH (de 24 a 48 horas), debido a los distintas horas del sacrificio de animales y la misma hora para entrada en Sala de despiece. También se han incluido otras zonas de medición del pH para poder verificar este parámetro en las canales que se destinan a despiece.

*Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.*

D.2 Controles de Certificación.

Se elimina el párrafo en el que se describen las razas permitidas para suministrar carne amparada bajo la I.G.P. Ternera de Extremadura, que se encuentra repetido y descrito en el punto B «Descripción del producto».

Obedeciendo al nuevo esquema de certificación de acuerdo con la Norma UNE-EN-40511, se modifican algunos párrafos describiendo el control por parte de los operadores de acuerdo con el Pliego de Condiciones y la verificación del cumplimiento de dicho Pliego por parte del Órgano de Control y Certificación del Consejo Regulador.

Se permitirá la mezcla entre animales pertenecientes a ganaderías inscritas con destino a I.G.P. y el resto de animales, siempre y cuando pertenezcan al mismo lote de transporte y su identificación quede salvaguardada, para facilitar el transporte de las pequeñas explotaciones. Esto es debido a que al utilizarse un mismo vehículo de transporte a matadero para las distintas explotaciones asociadas a cooperativas o agrupaciones de productores y en algunas de ellas se comparten las instalaciones entre animales no amparados y otros que si lo están, no se considera necesario separarlos a la hora de la carga y su traslado a sacrificio.

*Descripción del método de obtención del producto*

Se modifica la redacción del párrafo sobre la alimentación de las vacas madres para concretar su contenido.

Para ello se eliminan los siguientes párrafos y se les da una nueva redacción:

- se elimina «y leguminosas y concentrados fibrosos autorizados» y se sustituye por «proteaginosas y otras materias primas siempre de origen vegetal, así como los minerales y vitaminas necesarias»,
- se elimina el párrafo; «El Consejo Regulador publicará las listas positivas de materias primas permitidas en la alimentación de estos animales».

Se admite el sacrificio de los animales y el faenado simultáneo de las canales amparadas bajo la Indicación Geográfica Protegida y las que no lo sean, siempre y cuando su separación e identificación quede salvaguardada. Esta modificación se realiza por adecuación a las prácticas de los mataderos, sin que afecte a la identificación y trazabilidad del producto.

En este apartado se modifican los párrafos que describían el control que se hacía desde el Consejo Regulador por no ajustarse al esquema de certificación actual, describiendo el control actual que realizan los operadores de los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones y la verificación del cumplimiento de dicho Pliego por parte del Órgano de Control y Certificación del Consejo Regulador de acuerdo con el nuevo esquema de Certificación que exige la Norma UNE-EN-45011 o norma que la sustituya.

*Estructura de control*

Se han actualizado los datos del Consejo Regulador. Constituyendo el Órgano de Control y Certificación, órgano independiente del solicitante y acreditado para la certificación de producto alimentario por E.N.A.C. según criterios recogidos en la norma UNE-EN 45.011 (Acreditación 109/C-PR188)

Y posteriormente adaptando los criterios a la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

*Etiquetado*

Para ofrecer a los consumidores una información más precisa del producto final en relación con el cruce de 1.<sup>a</sup> o 2.<sup>a</sup> generación (que resulta de difícil verificación y no queda reflejado en la identificación final del producto) se indica en el etiquetado la procedencia de la carne de un cruzamiento en cualquier generación.

Se eliminan de este apartado todas las referencias a la trazabilidad ya que no forman parte del etiquetado.

En el párrafo: «El sacrificio de animales y faenado de animales...» se ha eliminado el artículo «no» y se ha introducido «siempre que su separación e identificación quede salvaguardada».

Se elimina la referencia al uso de marca.

#### Legislación

Se elimina este apartado por haber quedado obsoleto tras la adopción del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(3)</sup>.

#### Modificaciones formales

Se han eliminado en los párrafos en que aparecía la palabra «presente» en referencia al Pliego de Condiciones dicha palabra:

- El 2.º Párrafo de Elementos que prueban que el producto es originario de la zona,
- El 3.º Párrafo de Descripción Método de obtención del producto,
- El 2.º Párrafo de Etiquetado.

No se ha marcado la casilla vínculo entre la calidad y el medio geográfico en la solicitud al ser dichas modificaciones meramente de forma (desplazamientos y supresiones por estar repetidas).

Se elimina el primero, cuarto y quinto párrafo del punto 3. «Sistema de producción y elaboración» porque se repiten en el punto B «Descripción del producto».

Se elimina el segundo y tercer párrafo del punto 3. «Sistema de producción y elaboración» porque se repite en el punto E «Descripción del método de obtención del producto».

#### DOCUMENTO ÚNICO

### Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(4)</sup>

#### «TERNERA DE EXTREMADURA»

N.º UE: ES-PGI-0105-01129 — 8.7.2013

IGP ( X ) DOP ( )

#### 1. Denominación

«Ternera de Extremadura»

#### 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).

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

Se entiende por «Ternera de Extremadura» aquellas canales procedentes exclusivamente de ganado de las razas autóctonas «Retinta», «Avileña Negra-Ibérica», «Morucha», «Blanca Cacerense», «Berrendas» y sus cruces entre sí o con las razas «Charolesa» y «Limusina» perfectamente adaptadas al medio, y entre las razas autóctonas mencionadas, y criadas en régimen extensivo de producción.

Las características de las carnes amparadas por la Indicación Geográfica Protegida «Ternera de Extremadura», serán:

- I) Ternera: Carne del animal que se destina a sacrificio con una edad mayor de 7 meses hasta los 12 meses menos un día. Presentará un color rojo brillante, con grasa de color blanco, consistencia firme, ligeramente húmeda y textura fina.
- II) Añojo: Carne del animal que se destina al sacrificio con una edad mayor de 12 meses hasta los 16 meses menos un día. Presentará un color entre rojo claro y rojo púrpura con grasa de color blanco, consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina.

<sup>(3)</sup> Véase la nota 1 a pie de página.

<sup>(4)</sup> Véase la nota 2 a pie de página.

III) Novillo: Carne del animal que se destina al sacrificio con una edad entre 16 y 36 meses. Presentará un color rojo cereza, con grasa de color crema, consistencia firme al tacto y ligeramente húmeda, textura fina y moderado nivel de grasa intramuscular.

Los tipos de canales definidos se ajustarán a las siguientes normas:

1. Canales de la categoría A y E contemplada en el Reglamento(CEE)n.º 1208/81 del Consejo <sup>(5)</sup>.
2. Conformación: E.U.R.O.
3. Cobertura de grasa: 2, 3, y 4.
4. Higiene: Aplicación de las normas europeas y nacionales.
5. El pH será inferior a 6 a las 24-48 horas del sacrificio en el músculo Longissimus dorsi a la altura de la 5-6 a costilla (o/y paquetes musculares de Espaldilla o/y Aguja o/y Tapa, para aquellas canales que se destinen al despiece).

### 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)

Las prácticas de explotación de las vacas madres se corresponderán con las técnicas y usos de aprovechamiento de los recursos naturales en régimen extensivo. La alimentación de las mismas se basará en los pastos de la dehesa u otros pastos autóctonos del ecosistema extremeño, consumidos «a diente» durante todo el año, y en suplementación, cuando sea necesaria, a base de pajas, henos, cereales, proteaginosas y otras materias primas siempre de origen vegetal, así como los minerales y las vitaminas necesarios.

Los terneros permanecerán lactando junto a sus madres hasta cumplir la edad mínima de cinco meses.

En cualquier caso, queda expresamente prohibido el empleo de productos que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal, siempre de acuerdo con la normativa vigente.

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

Fases específicas de la producción; nacimiento, cría, sacrificio y despiece se realizará en la zona.

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

—

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Para ofrecer a los consumidores una información más precisa del producto final en relación con el cruce se indicará en el etiquetado la procedencia de la carne de un cruzamiento en cualquier generación.

## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de producción de los animales, cuya carne vaya a optar a la Indicación Geográfica Protegida «Ternera de Extremadura», serán las comarcas a continuación detalladas con sus municipios correspondientes:

Alburquerque, Almendralejo, Azuaga, Badajoz, Brozas, Cáceres, Castuera, Coria, Don Benito, Herrera del Duque, Hervás, Jaraíz de la Vera, Jerez de los Caballeros, Logrosán, Llerena, Mérida, Navalmoral de la Mata, Olivenza, Plasencia, Puebla de Alcocer, Trujillo y Valencia de Alcántara.

La zona geográfica de elaboración coincide con la zona de producción.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La zona en cuestión se encuentra poblada en un 35 % de matorral (jara, jaguarzo, aulaga, brezo, etc.) y monte bajo (encina, alcornoque, quejigo, rebollo, etc.), siendo el resto superficies que sustentan algún estrato herbáceo aprovechable por el ganado.

La fauna de especies animales domésticas que podemos encontrar en Extremadura está compuesta principalmente por razas autóctonas, ligadas y estrechamente vinculadas con el medio ambiente más típico de la región (la dehesa). Todas ellas, debido a su rusticidad y alta capacidad de adaptación a medios difíciles contribuyen a mantener y mejorar el ecosistema, fertilizando el suelo, mejorando la calidad de los pastos y frenando el avance del monte. Si bien hay que matizar que en la mayoría de las ganaderías estas razas se explotan cruzándose con razas cárnica españolas, para adaptar la producción a las exigencias actuales del mercado.

<sup>(5)</sup> DO L 123 de 7.5.1981, p. 3.

Las condiciones extremas de temperatura y pluviometría hacen que las razas integrantes en Ternera de Extremadura están adaptadas de manera óptima, siendo capaz de resistir tanto el frío como el calor, y la escasez de agua en períodos de sequía.

El ecosistema de la dehesa, conseguido mediante la acción del hombre sobre el bosque mediterráneo a lo largo de los siglos, ocupa amplias zonas de Extremadura, y en ella tradicionalmente las producciones ganaderas se han centrado en la explotación extensiva, donde las especies animales (tanto domésticas como salvajes), el medio y la intervención humana han estado siempre en equilibrio. El concepto de extensificación está íntimamente ligado al aprovechamiento de grandes extensiones de superficie mediante el pastoreo de una ganadería que por su rusticidad se ha adaptado perfectamente al medio. La dureza climática y la baja calidad de los suelos, han favorecido el asentamiento de la explotación ganadera.

Los sistemas de dehesa se caracterizan por el aprovechamiento pastable del medio por parte de la ganadería, cubriendo su producción herbácea gran parte de las necesidades energéticas de los animales que sustenta. El pastizal contribuye a una mayor oferta de recursos energéticos del sistema y está compuesto por una variada composición florística, donde abundan las especies anuales de autosiembra.

La importancia del arbolado en las explotaciones de dehesa reside en la diversidad de aprovechamientos y alternativas productivas que brinda el medio a la gestión humana del sistema.

La parte arbórea de la dehesa la constituyen dos especies fundamentales: la encina (*Quercus ilex*) y el alcornoque (*Quercus suber*), existiendo otras de menor importancia como el quejigo (*Quercus lusitanica*), el castaño (*Castanea sativa*) y el roble (*Quercus robur*). El arbolado ofrece producciones diversas, como bellota, ramón y hojarasca que permiten el mantenimiento de la ganadería cuando el componente herbáceo es escaso.

Las especies más representativas que componen el matorral son la jara común (*Cistus ladaniferus*), la retama negra (*Sarothamnus scoparius*) el jaguarzo negro (*Cistus monspeliense*), y la aulaga (*Genista* spp.).

Los pastizales pueden clasificarse, atendiendo al suelo sobre el que se asientan en:

- Pastos sobre suelos graníticos
- Pastos sobre suelos de pizarra
- Pastos sobre suelos de sedimentación Terciaria y Cuaternaria
- Pastos de majadales
- Otros pastos situados en enclaves especiales: Estos son los pastos que podemos encontrar en las montañas.

No debe olvidarse que, además de pastos, el ecosistema de la dehesa produce bellotas, cereales-pienso (trigo, cebada, avena, centeno y triticale), leguminosas-grano (garbanzo, haba, etc.), corcho, leña, carbón y otros aprovechamientos. Por tanto, no cabe la menor duda que dentro del contexto de una comunidad eminentemente agraria, como es Extremadura, la dehesa es un fenómeno de primera magnitud económica, que genera el 45 % de la producción final agraria.

Diferentes estudios realizados (Espejo Díaz, M; García Torres, S, *Características específicas y diferenciadoras de las carnes de ganado Bovino de las dehesas españolas*), han demostrado que los parámetros de calidad que en primer lugar selecciona el consumidor, se incrementan considerablemente en las razas de la dehesa.

## 5.2. *Carácter específico del producto*

El estudio «Características específicas y diferenciadoras de las carnes de ganado bovino de las dehesas españolas», presentado en el Simposio Internacional de Caracterización de los Productos Ganaderos de la Dehesa, celebrado en Mérida (Badajoz-España) EAAP publicado n.º 90 de 1998, pone de manifiesto que las carnes que son amparadas por la IGP «Ternera de Extremadura», procede de las razas denominadas como «Razas de la Dehesa», tienen una calidad de la carne, que tras análisis sensoriales (en paneles de catadores entrenados y consumidores) muestran claramente características diferenciadas muy apreciadas.

Por lo tanto la carne amparada por «Ternera de Extremadura» se define como un producto de alta calidad por sus características sensoriales (terneza, jugosidad y flavor).

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

La convivencia de las distintas razas, hizo que de las razas primitivas existentes en la Península Ibérica a las actuales y sus cruces fuesen reconocidas como raza «Extremeña».

Así el cruce de Blanca Cacerense con el tronco de capa negra dio lugar al Ganado barroso cacereño y la Colorada extremeña enclavada en la raza Retinta actual, fueran dignamente representadas en los Concursos Nacionales de Ganado de 1913. Sigue ya como raza «Cacereña» en los años 1922, 1926 y 1930 (en estos dos últimos, bajo la forma de paradas de cabestros) continúa en los años 1953, 1956 y 1959 desapareciendo posteriormente y volviendo en 1975 a título de exhibición con un lote procedente de rebaño estatal (A. Sánchez Belda, Publicaciones de Extensión Agraria 1984).

También encontramos menciones en la faceta gastronómica que vinculan la ternera a la cocina extremeña con numerosas recetas; Ternera asada al estilo de la Vera [*Cocina Tradicional de la Vera* de José V. Serradilla Muñoz 1992 3.ª Edición 1999, Gráficas Romero de Jaraíz de la Vera (Cáceres)], Envueltillos de Ternera (*La cocina día a día. Cocina extremeña de Ana María Calera*. 1987 Plaza y Janes S.A.) Chuletas de vaca a la extremeña (*Gran Enciclopedia de la Cocina*, ABC, 1994, Ediciones Nobel SA, Madrid), o Entrecot al modo de Cáceres (*Cocina Extremeña*, Tecló Villalón y Pedro Plasencia, 1999 editorial Everest).

En la historia del siglo XX, también encontramos referencias a nuestra ganadería, así el 10 de enero de 1927, se constituía la «Sociedad Productos de la Ganadería Extremeña», con la finalidad de explotar el futuro matadero de Mérida, y un poco más tarde, hacia 1930, entre los diversos productos con excedentes comercializados fuera de la región, aparecían en mercados foráneos, el ganado de carne, del que se comercializaba el 62 % de todo el peso vivo (*Extremadura: la historia*, Archivo Ediciones Extremeñas, S.L. 1997).

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

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n.º 510/2006]

[http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded\\_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/IGP\\_TerneraDeExtremadura\\_PliegoCondiciones.pdf](http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/IGP_TerneraDeExtremadura_PliegoCondiciones.pdf)

---