DOCUMENTO ÚNICO

«**Carne de Ávila**»

**Nº UE: PGI-ES-0093-AM02 – 12 de diciembre de 2019**

**DOP ( )IGP (X)**

# Nombre [de DOP o IGP]

«Carne de Ávila»

# Estado miembro o tercer país

España

# Descripción del producto agrícola o alimenticio

## *Tipo de producto*

Clase 1.1. Carne fresca (y despojos)

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

El ganado apto para suministrar la carne que ha de ser amparada por la IGP., será de raza Avileña-Negra Ibérica y el procedente del primer cruce entre reproductoras de raza Avileña-Negra Ibérica y sementales de las razas Integradas Charolesa y Limusina.

Por la edad, se distinguen los siguientes tipos:

*Ternera*: Animal que se destina al sacrificio con una edad máxima de 12 meses, habiendo permanecido con la madre al menos durante 5 meses.

*Añojo*: Animal destetado con una edad mínima de 5 meses, que se destina al sacrificio con una edad mayor de 12 meses y hasta los 24 meses.

*Novillo*: Animal que se destina al sacrificio con una edad mayor de 24 y hasta los 48 meses.

Las canales aptas para ser amparadas por la I.G.P. serán aquellas que presenten una clasificación europea en un intervalo de conformación comprendida entre U+ y O y con un grado de engrasamiento comprendido entre 2 y 4.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Clases de estado de engrasamiento | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | 1 | 1+ | 2- | 2 | 2+ | 3- | 3 | 3+ | 4- | 4 | 4+ | 5- | 5 |
| Conformación | S |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| E |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| U+ |  |  |  | X | X | X | X | X | X | X |  |  |  |
| U |  |  |  | X | X | X | X | X | X | X |  |  |  |
| U- |  |  |  | X | X | X | X | X | X | X |  |  |  |
| R+ |  |  |  | X | X | X | X | X | X | X |  |  |  |
| R |  |  |  | X | X | X | X | X | X | X |  |  |  |
| R- |  |  |  | X | X | X | X | X | X | X |  |  |  |
| O+ |  |  |  | X | X | X | X | X | X | X |  |  |  |
| O |  |  |  | X | X | X | X | X | X | X |  |  |  |
| O- |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| P+ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| P |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| P- |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

La carne procedente de estos animales presenta una consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina. El color es brillante entre rojo claro y rojo púrpura, con grasa de color blanco a crema.

La «Carne de Ávila» tiene que cumplir un periodo de maduración mínimo de 4 días.

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

Sistema de producción, extensivo y/o trashumante, con aprovechamiento de los recursos pastables y silvícolas (ramón y bellotas). La trashumancia es un sistema de producción ancestral basado en el aprovechamiento de los recursos naturales, trasladando el ganado entre lugares y periodos de tiempo diferentes y complementarios: pastos de sierra en verano-otoño y dehesas de encina y alcornoque en invierno-primavera. Son sistemas extensivos con baja carga ganadera, que como media está comprendida entre 0,2 y 0,4 UGM/Ha, en zonas donde tradicionalmente pastorea esta raza y que, en caso contrario, tendrían un muy difícil aprovechamiento. En épocas de escasez se suministra al ganado suplementos alimenticios integrados por cereales, proteaginosas y otras materias primas siempre de origen vegetal, así como los minerales y las vitaminas necesarios.

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

La zona geográfica descrita en el apartado 4 es donde tiene lugar el nacimiento, cría y cebo de los animales destinados a sacrificio, en explotaciones de régimen extensivo de las madres reproductoras.

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

\_\_

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

Cada canal amparada lleva un juego de etiquetas para su identificación y trazabilidad de la canal, piezas y porciones. Dicho juego consiste en:

1. etiquetas de canal que llevarán la información que posteriormente se detalla, a excepción del tipo de pieza;
2. etiquetas para piezas, con la información citada y el tipo de pieza que es (morcillo delantero, redondo, etc.);
3. si las piezas se expiden en porciones, se añaden contraetiquetas numeradas emitidas por el Consejo Regulador, que permitirá efectuar el control de trazabilidad;
4. Las etiquetas de “Carne de Ávila” contendrán, además de las menciones obligatorias, al menos los siguientes datos: número de referencia, Identificación por el Consejo Regulador,Identificación oficial, Descripción de la pieza, Fecha de sacrificio, Origen, número de autorización, Despiezado en, Número de canal, Logotipo del Consejo Regulador Carne de Ávila, Logotipo Europeo de la I.G.P., Código de barras y Denominación de Venta (ternera, añojo, novillo).



# Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción del ganado de raza Avileña-Negra Ibérica y de elaboración del producto amparado por la I.G.P. está constituida por las comarcas agrarias, agrupadas por provincias y Comunidades Autónomas, que se relacionan a continuación:

Comunidad Autónoma de Andalucía:

Córdoba: las comarcas de Pedroches, La Sierra y Campiña Baja

Huelva: Sierra.

Jaén: Sierra Morena.

Sevilla: Sierra Norte.

Comunidad Autónoma de Aragón:

Teruel: Serranía de Albarracín, Maestrazgo.

Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha:

Ciudad Real: Montes Norte, Campo de Calatrava, Montes Sur, Pastos.

Guadalajara: todas las comarcas.

Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra-Toledo, La Jara, Montes de Navahermosa, Montes de los Yébenes.

Comunidad Autónoma de Castilla y León:

Ávila: todas las comarcas.

Burgos: Demanda.

León: La Montaña de Riaño, Sahagún.

Palencia: Guardo, Cervera.

Salamanca: Todas las comarcas.

Segovia: Todas las comarcas.

Soria: Pinares.

Valladolid: Centro, Sur, Sureste.

Zamora: Sayago, Duero Bajo.

Comunidad Autónoma de Extremadura:

Cáceres: todas las comarcas.

Badajoz: todas las comarcas.

Comunidad Autónoma de la Rioja: todas las comarcas.

Comunidad Autónoma de Madrid:

Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Área Metropolitana de Madrid, Sur Occidental.

# 5. Vínculo con la zona geográfica

## *Características específicas de la zona geográfica*

a) Orografía

Se caracteriza, en las zonas de sierra, por ser un terreno de accidentada topografía y complicada orografía, con elevados valles, angostas cañadas, acusadas pendientes y extensas mesetas que se abren a veces en fuertes ventisqueros. Las zonas de dehesas son una planicie extensa situada a una altura variable sobre el nivel del mar de entre 300 a 1200 metros, con orografías suaves.

b) Clima

Clima de grandes contrastes dada la amplia difusión de la raza, su asentamiento y la trashumancia. El ganado pasta entre dehesas, valles y sierras; con veranos frescos, inviernos muy fríos y grandes heladas en las zonas de sierra. Por el contrario, en las zonas de dehesas los veranos suelen ser muy calurosos y secos y los inviernos suaves.

c) Flora

La cría de la raza Avileña-Negra Ibérica está vinculada a explotaciones adehesadas donde son predominantes las áreas de pastizal, de cultivo, de matorral y de arbolado.

Hay dehesas de puro pasto y de pasto labor, junto a otras de monte bajo. En las dehesas de puro pasto cabe destacar el encinar, robledal, sabinar y enebral; suelen tener poco arbolado pero extensos pastizales. Las dehesas de pasto y labor son áreas pobladas de encinas, robles y pastizal, disponiendo el ganado de los recursos del arbolado (bellota, ramón) y de las rastrojeras.

En los herbazales de montaña predominan los pinares, que parte del año se encuentran cubiertos de nieve, de aquí la necesidad de la práctica de la trashumancia del ganado.

## *Carácter específico del producto*

Las características de la carne amparada por la IGP «Carne de Ávila» son:

La carne procedente de estos animales presenta una consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina. El color es brillante entre rojo claro y rojo púrpura, con grasa de color blanco a crema y de una elevada apreciación global por su terneza, intensidad y calidad del sabor.

## *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 reproductoras de la raza Avileña-Negra Ibérica son una raza de la especie bovina autóctona perfectamente adaptada, desde muy antiguo, a la cría en estas zonas geográficas, y que se está extendiendo en número dentro de la cabaña ganadera.

Explotada en sus inicios como animales de tracción, pasa a explotarse, tras la mecanización del campo, como bovinos productores de carne. Esta actividad hace que se incorporen otras razas cárnicas como sementales, siendo las más utilizadas las razas Charolesa y Limusina.

Estos animales de raza autóctona tan adaptados al medio constituyen el principal aprovechamiento de los recursos naturales, flora, pastos, forrajes, ramón y bellota. Esta variada alimentación de las madres y las peculiaridades de la propia raza Avileña-Negra Ibérica y su primer cruce con razas de mayor conformación, proporcionan una carne de características muy diferenciadas. Es de las mejores valoradas por la apreciación global debido a su terneza y a su intensidad y calidad del sabor, con un color brillante entre rojo claro y rojo púrpura. Las características de esta carne se deben esencialmente al medio geográfico, tipo de alimentación disponible, que es posible gracias a la perfecta adaptación de la raza al modelo productivo que existe en la zona geográfica, y el factor racial.

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

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

El pliego de condiciones adaptado a la correspondiente solicitud de aprobación de la modificación puede consultarse en la siguiente dirección electrónica:

[…]