



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura, Ramaderia,  
Pesca, Alimentació i Medi Natural  
**Direcció General d'Alimentació,  
Qualitat i Indústries Agroalimentàries**

## **PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**

**«ROSÉE DES PYRÉNÉES CATALANES»**

**Versión abril 2015**

(documento enviado a la Comisión europea)



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura, Ramaderia,  
Pesca, Alimentació i Medi Natural  
**Direcció General d'Alimentació,  
Qualitat i Indústries Agroalimentàries**

**PLIEGO DE CONDICIONES DE LA  
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**

**«ROSÉE DES PYRÉNÉES CATALANES»**

REGLAMENTO (UE) Nº 1151/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO SOBRE LOS  
REGÍMENES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y ALIMENTICIOS

DOP ( ) IGP (X)

Nº UE: MULTI/PGI/0005/01042

**1. SOLICITANTES**

Nombre: Consejo Regulador de la IGP Vedella dels Pirineus Catalans.  
Dirección: partida de Sant Esteve, 6, E-25700 La Seu d'Urgell.  
Tel.: 973351492.  
Fax: 973354230.  
Dirección de c. electrónico: [igp@vedellapirineus.cat](mailto:igp@vedellapirineus.cat)

Nombre: Association Rosée et Vedell des Pyrénées Catalanes.  
Dirección: Bureau montagne Elevage  
Maison des entreprises  
Espace Alfred Sauvy – 66500 Prades  
Tel.: 04 68 96 61 82 o 06 24 41 01 18  
Fax: 04 68 96 29 60  
Dirección de c. electrónico: [roseedespyrenees@orange.fr](mailto:roseedespyrenees@orange.fr)  
[www.roseedespyrenes.com](http://www.roseedespyrenes.com)

**2. NOMBRE DEL PRODUCTO**

«Rosée des Pyrénées Catalanes»

**3. TIPO DE PRODUCTO**

Clase 1.1: carne fresca (y despojos).



#### **4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Se trata de una carne de ternera blanca producida basándose en una alimentación y un manejo adecuados y tradicionales de la zona de montaña de los Pirineos catalanes.

Los animales utilizados para la producción de esta carne deben ser de las razas rústicas Bruna de los Pirineos, Aubrac o Gasconne, o bien del cruce de madres de estas mismas razas con machos de las razas Charolaise, Limousine o Blonde d'Aquitaine, adaptadas a la zona geográfica de la Indicación Geográfica Protegida y alimentadas únicamente de leche materna y de pastos, según el método tradicional de producción de la zona.

Esta Indicación Geográfica Protegida protege las canales con una conformación E, U y R del modelo EUROP (excelente, muy buena y buena respectivamente), con perfiles que van de superconvexos a rectilíneos y de un desarrollo muscular de excepcional a bueno. La cobertura de grasa va de la clase 2 a 3.

El peso mínimo de las canales será de 110 kg.

El color de la carne puede variar de rosado a rojo claro. El color de la grasa es de color blanco o crema.

#### **5. ZONA GEOGRÁFICA**

La delimitación ha sido definida sobre la base de diversos criterios:

- Las características climáticas específicas de la zona.
- La zona de implantación de las razas bovinas rústicas Aubrac, Gasconne y Bruna de los Pirineos.
- El sistema de producción ganadera.
- La historia y la notoriedad del producto.
- La legislación relativa a las zonas de montaña y zonas desfavorecidas de ambos Estados Miembros.

La zona geográfica delimitada por esta Indicación Geográfica Protegida, los Pirineos catalanes, es una zona que a pesar de pertenecer administrativamente a dos estados es cultural y geográficamente homogénea y comprende:

- En los Pirineos catalanes (España):

La zona geográfica comprende todos los municipios de las comarcas de alta montaña: Alta Ribagorça, Alt Urgell, Berguedà, Cerdanya, Garrotxa, Pallars Jussà, Solsonès, Ripollès y Val d'Aran, así como los municipios de las "zonas de montaña" de las comarcas de Alt Empordà (Albanyà, Maçanet de Cabrenys, y La Vajol), Bages (Aguilar de Segarra, Castellfollit del Boix, L'Estany, Moià, Mura, Sant Feliu Sasserra, Sant Mateu de Bages y Talamanca), Noguera (Àger, Alòs de Balaguer, Les Avellanès i Santa Linya, La Baronia de Rialb, Camarasa, Os de Balaguer y Vilanova de Meià), Osona (Alpens, Balenyà, El Brull, Centelles, Collsuspina, Espinelves, Folgueroles, Lluçà, Montesquiu, Muntanyola, Olost, Orís, Oristà, Perafita, Prats de Lluçanès, Rupit i Pruit, Sant Agustí de Lluçanès, Sant Bartomeu del Grau, Sant Boi de Lluçanès, Sant Julià de Vilatorrada, Sant Martí de d'Albars, Sant Martí de Centelles, Sant Pere de Torelló, Sant Quirze de Besora, Sant Sadurní d'Osormort, Sant Vicenç de Torelló, Santa Eulàlia de Riuprimer, Santa Maria de Besora, Santa Maria de



Corcó, Seva, Sobremunt, Sora, Tavèrnoles, Taverdet, Tona, Vidrà, Viladrau y Vilanova de Sau) y Pla de l'Estany (Sant Miquel de Campmajor).

- En los Pirineos catalanes (Francia) :

Por el departamento de los Pirineos Orientales, la zona geográfica comprende todos los municipios que forman parte de los cantones de Vinça, Sournia, Arles sur Tech, Prats de Mollo, Prades, Olette, Mont Louis et Saillagouse, asi como algunos de los municipios de los cantones de Perpignan (Perpignan), Millas (Corbère et Corbère les Cabanes), Thuir (Thuir, Castelnou, Camelas, Caixas, Sainte Colombe de la Commanderie, Fourques, Tordères, Llauro, Passa), Latour de France (Belesta et Caramany), Céret (Montauriol, Calmeilles, Oms, Taillet, Reynes, Céret, Vivès, Saint Jean Pla de Cort, Maureillas las Illas, Les Cluses, Le Perthus, l'Albère), Argelès (Montesquieu des Albères, Villelongue dels Monts, Laroque des Albères, Sorède, Argelès sur Mer), Saint Paul de Fenouillet (Vira, Fenouillet, Caudiès de Fenouillet, Prugnanes, Fosse, Saint Martin).

Por el departamento del Aude, la zona geográfica comprende municipios limítrofes con el departamento de los Pirineos Orientales y situados en zona de montaña, macizo pirenaico. Se trata de todos los municipios que forman parte de los cantones de Axat, Belcaire, Mouthoumet y Quillan, asi como algunos municipios de los cantones de Couiza (Arques, Bugarach, Camps sur l'Agly, Cassaignes, Couiza, Coustaussa, Cubières sur Cinoble, Fourtou, Luc sur Aude, Missègre, Peyrolles, Rennes le Château, Rennes les Bains, Serres, Sougraigne, Terroles, Valmigère) , Lagrasse (Mayronnes y Saint Martin des Puits), Limoux (Alet les Bains, Bourigèze, Bourigeole, Castelreng, Festes et Saint André, La Bezole, Saint Couat du Razès, Vèraza), Saint Hilaire (Belcastel et Buc, Caunette sur Lauquet, Clermont sur Lauquet, Greffeil, Ladern sur Lauquet, Villardebelle, Villefloure), y Tuchan (Cucugnan, Duilhac sous Peyrepertuse, Maisons, Montgaillard, Padern, Rouffiac des Corbières).

## **6. ELEMENTOS QUE PERMITEN GARANTIZAR QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA**

### Características del producto:

La carne de la Indicación Geográfica Protegida «Vedella dels Pirineus Catalans» / «Vedell des Pyrénées Catalanes» / «Ternera de los Pirineos Catalanes» responde a unas características bien determinadas, mencionadas en el apartado 4, relativo a la descripción del producto, que hacen referencia a su medio natural y a su proceso de producción y de elaboración.

### Controles y certificación:

La Indicación Geográfica Protegida sólo autoriza la producción en la zona geográfica citada, cumpliendo siempre todos los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

Para mantener un mejor control de las personas o entidades autorizadas para producir o comercializar este producto, la entidad responsable de la gestión de la Indicación Geográfica Protegida mantendrá abiertos y actualizados sus registros, donde se podrán inscribir todas las personas y entidades que estén interesadas y cumplan los requisitos establecidos para producir o comercializar dicha Indicación Geográfica Protegida.

El control será realizado por un organismo de certificación (norma EN ISO/IEC 17065 o norma equivalente).



Estos controles incluirán la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida en las explotaciones, mataderos, salas de despiece y, si corresponde, los etiquetadores.

Además de los controles externos, cada operador llevará a cabo unos programas de autocontrol de la producción para asegurar el cumplimiento del pliego de condiciones.

También se establece un sistema de trazabilidad durante todo el proceso de producción para facilitar el control. Este sistema incluye los siguientes aspectos:

1. En las explotaciones, los terneros después de su nacimiento, serán registrados de acuerdo con el plazo establecido por la legislación vigente. Además, en el momento de la selección para su integración en Indicación Geográfica Protegida se abrirá una ficha individual para cada animal donde figurarán los datos del animal y de la explotación, incluyendo el número de identificación oficial y la fecha del destete. El original de esta ficha acompañará el animal y la canal hasta el punto de venta, y una copia será archivada por el organismo responsable de la gestión de la Indicación Geográfica Protegida.
2. En el matadero y en las salas de despiece se colocarán unas marcas de identificación numeradas con el nombre de la Indicación Geográfica Protegida en las canales y en las piezas, para identificar de forma clara el producto.
3. Los organismos responsables de la gestión de la Indicación Geográfica Protegida deberán asegurar que todas las explotaciones, personas o entidades estén convenientemente inscritas en los registros de la Indicación Geográfica Protegida y, por tanto, cumplan el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida.
4. Las entidades comercializadoras, basándose en sus informes de autocontrol, expedirán un documento donde se harán constar los datos relativos al animal y los números de precintos de la canal o de la pieza. Este documento llegará hasta el punto de venta.
5. Para facilitar estos controles, la entidad responsable de la gestión de la Indicación Geográfica Protegida mantendrá actualizados continuamente los registros y los pondrá a disposición del organismo de certificación.

Para controlar la trazabilidad del producto desde la explotación de origen hasta su llegada al consumidor, los operadores deberán llevar los registros legales establecidos, y la entidad gestora de la Indicación Geográfica Protegida los siguientes:

- Registros de inscripción: explotaciones, mataderos, sala de despiece y, si corresponde, etiquetadores.
- Registros de animales inscritos.
- Registros de precintos.
- Registro de validación del etiquetado.

## **7. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO**

Los terneros, procedentes de las razas rústicas Bruna de los Pirineos, Aubrac o Gasconne, o bien del cruce de madres de estas mismas razas con machos de las razas Charolaise, Limousine o Blonde d'Aquitaine, nacen al aire libre dentro de la zona geográfica de esta



Indicación Geográfica Protegida, en los mismos prados donde pastan sus madres, las cuales se crían en régimen extensivo.

Los terneros se crían junto a sus madres durante toda su vida, su alimentación está formada por leche materna y pastos frescos. Esto les da un aporte de calcio muy importante para poder desarrollar el esqueleto óseo que después permite el desarrollo de una canal bien conformada.

En primavera, el rebaño pace en los prados de la explotación hasta el momento de la trashumancia de primavera, durante la cual los terneros acompañan a su madre hacia los pastos de montaña estivales. Los animales pacen en estos prados de montaña de varios miles de hectáreas. Después del descenso en otoño, los animales que aún no han sido sacrificados pacen en la explotación.

Ocasionalmente, cuando las explotaciones disponen de suficientes pastos en sus inmediaciones para que los animales pazcan todo el tiempo exigido, no es necesario desplazarlos hacia otros pastos de verano a mayor altitud.

La alimentación descrita anteriormente se sigue hasta el sacrificio que tiene lugar entre los 5 y 8 meses sin destetar, de mayo a diciembre.

El peso de carcasa mínimo es de 110 kg.

Las condiciones de transporte (máximo 3 horas, excluidas las posibles paradas) y espera para el sacrificio son las adecuadas para ocasionar el mínimo estrés y trastornos a los animales y garantizar la calidad del producto acabado.

En los mataderos, registrados en la Indicación Geográfica Protegida, se garantiza en todo momento el cumplimiento del sistema de trazabilidad establecido para asegurar la calidad de los animales amparados por la Indicación Geográfica Protegida.

Las canales que no cumplan las exigencias del pliego de condiciones, no podrán ser comercializadas bajo la Indicación Geográfica Protegida.

Tras el sacrificio y el despiece, la carne puede comercializarse como canal entera, media canal, cuartos de canal (trasero/delantero) o en cortes de carne de vacuno (incluyendo carne picada).

El proceso de elaboración y comercialización es tan importante como el de producción, puesto que de nada sirve que se produzca un animal de una gran calidad si ésta no se mantiene durante toda la cadena transformadora y comercial.

## **8. VÍNCULO CON EL MEDIO**

### **8.1 Especificaciones del medio**

#### **8.1.1 Medio natural**

El pliego de condiciones de esta Indicación Geográfica Protegida sólo ampara a los animales pertenecientes a las razas citadas en el apartado 4 (Descripción del producto).



El pliego de condiciones también prevé el ámbito geográfico de la Indicación Geográfica Protegida que se extiende por el Pirineo, Pre-Pirineo y otras zonas montañosas del territorio catalán. Los municipios que lo forman se enumeran en el apartado 5.

Orografía: Es la típica de los Pirineos catalanes, donde se alternan valles más o menos cerrados y montes de altitudes diversas. En el Pre-Pirineo, más al sur, las altitudes son menores y los valles son mucho más amplios, y permiten zonas de pastoreo menos escarpadas, con escasa presencia de nieve, y por tanto, más cómodas para el ganado.

Clima: La zona de los Pirineos Catalanes comprende un gran número de valles y cadenas montañosas, por lo que presenta una gran variedad de microclimas, pero siempre dentro de la clasificación de climas submediterráneos húmedos. Se trata de climas fríos, de montaña, con inviernos muy fríos y veranos cálidos y secos. Todo ello le confiere a la zona una diversidad de entornos y una riqueza en la flora excepcional y propia de esta área geográfica.

Hidrografía: La zona de producción es rica en recursos hidrológicos, ya que en el Pirineo catalán nacen los ríos y riachuelos más importantes de la zona geográfica de la IGP, como son el Ter, el Freser, el Segre, el Valira, el Noguera Pallaresa, el Noguera Ribagorçana, el Ésera, el Cinca, el Aude, el Têt, el Tech, etc. Existen también numerosos cursos superficiales de agua, la nieve que cae en invierno es una excelente reserva de agua y por ello existen numerosas fuentes.

Flora y prados naturales: La abundancia de agua y la buena exposición al sol favorece el correcto desarrollo de las especies pratenses autóctonas, y forma excelentes zonas de pastoreo para el ganado, con características diferentes según los niveles de altitud en que se encuentran. Las especies más comunes son: Festuca pratensis, Festuca alpina, Poa pratensis, Dactylis glomerata, Sisleria coerulea, Bromus erectus y Arrhenaterum elatius.

Además los ganaderos destinan parte de sus tierras de cultivo a sembrar mezclas de especies pratenses para alimentar al ganado en las épocas en que los pastos de montaña son impracticables, ya sea por la presencia de nieve o bien por haber sido ya consumidos. Los cultivos forrajeros más frecuentes son: trébol, ray-grass, alfalfa, esparceta y festuca.

### 8.1.2 Factores humanos

Los ganaderos y, propietarios de pequeñas explotaciones de tipo familiar, están asociados y mantienen una gran fidelidad a los valores tradicionales y naturales descritos en el presente pliego de condiciones.

Asimismo, estos productores son asesorados en todo momento tanto por los técnicos de la entidad responsable de la gestión de la IGP como por las diferentes asociaciones, industrias, cooperativas y administraciones implicadas. Y este hecho potencia, mejora y actualiza sus conocimientos profesionales y contribuye a mejorar la rentabilidad de su actividad, y la hace más competitiva.

## 8.2 Especificación del producto

### 8.2.1 Antecedentes



En Cataluña, existe un importante sector ganadero en las zonas de montaña, especialmente en los Pirineos, donde sus habitantes hicieron de la agricultura y de la ganadería (desde el nacimiento al sacrificio) su medio de vida a lo largo de los siglos.

En la Edad Media, el sistema agrícola estaba basado en el cultivo de cereales y en la cría de ovinos (producción de lana, particularmente en La Cerdanya, y fabricación de quesos). El sistema bovino aparece en el siglo XIII, pero continuó siendo minoritario con respecto al sistema ovino.

No fue hasta mediados del siglo XIX cuando el ganado bovino se desarrolló en detrimento del ganado ovino en declive. Los canales de irrigación se construyeron hasta el pie de las montañas y permitieron aumentar las zonas de forraje, que tienen rendimiento bajo. Y por lo tanto se pudo incrementar la cantidad de ganado.

Históricamente, los animales destinados al trabajo y a la producción de carne parían en primavera y subían a los pastos de verano con sus terneros. Esta producción estacional estaba ligada a la práctica de la trashumancia, indispensable para los ganaderos. La trashumancia, desplazamiento estacional de un rebaño con el objetivo de alcanzar zonas en las que se podrá alimentar, permitía utilizar la reserva de forraje de los pastos de montaña.

En verano los animales se enviaban a los pastos de verano colectivos, en las montañas, vigilados por pastores, con el fin de disponer de mano de obra para las otras actividades en las explotaciones.

Los terneros de verano se sacrificaban en otoño cuando bajaban y regresaban a las explotaciones. Su consumo se limitaba a un consumo local o familiar. Esta práctica era económicamente interesante, puesto que los terneros se alimentaban únicamente de la leche de la madre y de la hierba de los pastos. De esta tradición ha surgido la producción de la Rosée des Pyrénées Catalanes.

Encontramos escritos antiguos (1730, 1845, etc.) relacionados con la comercialización de terneros de montaña que abastecían Perpiñán y la provincia. Se expedían en otoño, después del veraneo y antes de que las nieves de invierno obligasen a encerrar a los animales en los establos.

Las razas utilizadas eran razas rústicas que tenían las cualidades adecuadas para las explotaciones de montaña. Podían resistir condiciones climáticas extremas y subsistir con un aporte alimentario mínimo. Poseen cualidades de adaptación al territorio y a la trashumancia, una conducta de cría fácil, una tasa de fecundación elevada y facilidad para parir. Así se desarrollaron en los Pirineos Catalanes las razas Bruna de los Pirineos, Aubrac y Gasconne, que son madres ideales para una cría de tipo extensivo.

A inicios de los años 90, un núcleo de ganaderos de Le Conflent reflexionó sobre la forma de revalorizar su producción tradicional e histórica de animales jóvenes, para hacer frente a la bajada de los precios de la carne y para dar a conocer el tipo de ganadería tradicional basada en la diversidad del medio natural y la gestión de los pastos de montaña. Se orientaron hacia la tradición local de mantener el ternero con su madre, y sacrificarlo sin destetar ("Rosée des Pyrénées Catalanes").





El término “Rosée” fue escogido en referencia al color de la carne y de la connotación de ternura que el color rosa a rojo claro implica, pero también por la distinción con la ternera procedente tradicionalmente de un animal obtenido en las mismas condiciones pero sacrificado con más edad y más pesado después del destete y el engorde.

Inicialmente, el término Pirineos fue escogido en referencia a la zona de producción que, aunque históricamente era propio de los Pirineos Catalanes. Posteriormente, con el fin de ir más allá, los ganaderos iniciaron la tramitación de una Denominación de Origen Protegida, cambiada posteriormente por la de una Indicación Geográfica Protegida, para realizar un proyecto común con los ganaderos de Cataluña del sur con un proyecto ya iniciado, sobre la denominación Pirineos Catalanes.

La “Rosée des Pyrénées catalanes” es una denominación íntimamente ligada a un territorio y a una tradición que mantiene una continuidad a pesar de las variaciones económicas y sociales, que jamás han interrumpido este tipo de ganadería. No existe ninguna otra denominación para designar este producto.

#### Las razas rústicas:

La raza Bruna de los Pirineos es el resultado de un cruce lejano entre la antigua vaca autóctona de los Pirineos catalanes (que podría constituir un ecotipo de la raza pirenaica, como lo muestran textos y grabados antiguos) con la raza parda alpina.

A comienzos del siglo XX se importaron animales de la raza parda alpina a Era Val d'Aran. Estos fueron cruzados con las vacas autóctonas. Estos cruces han dado lugar a una raza de muy buena calidad y de gran productividad, muy apreciada por los ganaderos. Esta práctica se extendió rápidamente a las comarcas vecinas.

La baja productividad lechera de la antigua raza parda alpina y la dificultad de comercialización de la leche en algunas zonas de montaña hicieron que varios propietarios se decantasen por la producción de carne. De esta forma la raza evoluciona hacia una raza para carne, y se diferencia cada vez más de la raza parda alpina que poco a poco se mantuvo para producción de leche.

La raza Bruna de los Pirineos está actualmente inscrita en el Catálogo oficial de las razas de ganado de España (Real decreto 1682/1997, de 7 de noviembre).

Las comarcas que presentan la cabaña más importante de bovinos de la raza Bruna de los Pirineos son las mismas de las cuáles es originaria tradicionalmente (Pallars Sobirà, Pallars Jussà, Alta Ribagorça) así como La Cerdanya, El Ripollès, El Berguedà y Osona. Se puede constatar que se trata de comarcas pirenaicas y pre-pirenaicas incluidas en la zona geográfica de la Indicación Geográfica Protegida.

Las madres de las razas rústicas Aubrac y Gasconne de mucosas, pezuñas y cuernos negros, tienen cualidades de adaptación al territorio y a la trashumancia, heredadas de su pasado en condiciones difíciles en las montañas, y particularmente gracias a la solidez de sus aplomos. Seleccionadas desde hace tiempo en condiciones de producción extensiva que han forjado su rusticidad: pastos de verano en las montañas, rigor del clima, conducción en grandes rebaños, alimentación exclusivamente a base de hierba pastada, largo período invernal. Estas razas están bien adaptadas a los imperativos actuales de valorización de los



espacios con hierba, utilizando sistemas de producción económicamente viables puesto que son autónomas. La Aubrac y la Gasconne contribuyen a la ordenación del territorio y al mantenimiento del entorno natural de la zona.

Las cualidades maternas (protección del ternero frente a predadores) de las vacas de estas razas (Bruna de los Pirineos, Aubrac y Gasconne), su buena producción de leche, su excelente fecundidad, su facilidad para parir, su longevidad y su capacidad para valorizar los forrajes burdos hacen de ellas unas madres ideales para el sistema de ganadería extensiva practicada en las zonas geográficas amparadas por esta indicación.

#### Un consumo tradicional en los Pirineos Catalanes:

En Cataluña las carnes más apreciadas a lo largo del siglo XX han sido las carnes de ternera, seguidas de las de cerdo o de cordero. La ganadería ha dotado a la cocina catalana de una base alimentaria muy importante; y por ello la cultura culinaria de productos transformados a base de carne tiene gran presencia en los Pirineos catalanes. Desde los terneros de los Pirineos hasta los embutidos de nueva generación, el consumo de carne no se ha interrumpido jamás, a pesar de haberse combinado sabiamente con otras aportaciones dietéticas.

Gracias a este sistema de cría tradicional con una alimentación de leche materna y de hierba de los pastos, se conseguía una carne muy apreciada. En esta zona, el consumo tradicional de este tipo de carne se ha perpetuado a lo largo de los siglos, con más o menos importancia en función de las modificaciones en el suministro de carne, el abandono de la actividad agrícola o la recuperación de la actividad agropastoral. Actualmente los ganaderos siguen utilizando estos sistemas tradicionales de cría en las explotaciones de la zona.

#### 8.2.2 Situación y reputación actuales

La excelente calidad de esta carne junto con su reputación suscita una demanda creciente de este producto, que se está imponiendo poco a poco en los mercados a pesar de que su oferta todavía es reducida. Las canales y carne resultante son muy apreciadas, tanto por los carniceros como por los consumidores, puesto que su desarrollo muscular es muy bueno, el color de su carne es de rosado intenso a rojo claro y la grasa de color crema.

En los Pirineos catalanes, se celebran numerosos acontecimientos festivos, ferias y mercados con marcado carácter ganadero en los que los terneros de la zona tienen un papel destacado. Entre ellos destacan la Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell (que se remonta al siglo XI), la feria d'Olette, la feria de Prats de Mollo, la feria de Vinça, así como los paseos por los pastos de montaña del Parque Natural Regional de los Pirineos Catalanes. La importante afluencia turística a la zona ha servido de promoción de las excelentes cualidades de esta carne, lo que ha permitido asentar en las últimas décadas su buena reputación entre consumidores y profesionales de fuera de su zona de producción. Todo ello da lugar regularmente a numerosos artículos de prensa y comentarios publicados en los periódicos que cubren la zona como el *Indépendant* (el 2 de julio de 1992 y el 11 de julio de 2013), o de difusión más amplia, en la revista "Patrimoine en region" (nº 22 de primavera 2014) y referencias en línea: en el « guide gourmand » (<http://guedesgourmands.fr>) y la Association des cuisiniers et restaurateurs du Roussillon (<http://toques-blanches-du-roussillon.com>). Asimismo la importancia de esta producción se pone de manifiesto en sus circuitos de distribución, con el desarrollo de la venta colectiva



por correspondencia o con la existencia de lineales específicamente dedicados a este producto en las carnicerías de la zona.

#### Datos económicos:

Actualmente, el número de explotaciones con una producción susceptible de reivindicar esta Indicación Geográfica Protegida, es de aproximadamente 70. Todas trabajan bajo un régimen extensivo y son tamaño reducido (algunos terneros al año), de aquí la importancia que tiene para estos ganaderos un reconocimiento como la Indicación Geográfica Protegida. Les permitirá dar valorizar un producto diferenciado ligado a la tradición.

El sistema de producción definido en el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida contribuye al aprovechamiento de unos recursos naturales propios de la zona de los Pirineos catalanes que de otro modo sería imposible rentabilizar. Así los ganaderos de esta zona mantienen una población ligada al territorio, lo que contribuye al mantenimiento de unos parajes naturales privilegiados, a la conservación del paisaje tradicional, y a la limpieza de los bosques y la consiguiente prevención de incendios forestales.

### **8.3 RELACIÓN ENTRE LA ZONA GEOGRÁFICA Y EL PRODUCTO**

Todos los animales implicados en la Indicación Geográfica Protegida nacen y son criados en la zona geográfica definida por la Indicación Geográfica Protegida.

Frente a la influencia de las condiciones climáticas específicas, tan solo las razas rústicas locales están adaptadas a la zona geográfica de la Indicación Geográfica Protegida. Conducidas en sistemas extensivos, las vacas reciben una alimentación esencialmente basada en el pasto de las praderas y los recursos forrajeros de la zona pirenaica.

Las carnes producidas bajo el amparo de esta Indicación Geográfica Protegida poseen unas características particulares que las diferencian del resto de carnes de vacuno, debido a las razas amparadas, al lugar de cría y a la alimentación.

El impacto socio-económico y medioambiental de este tipo de producción es muy importante, ya que contribuye a la lucha contra el éxodo rural y al mantenimiento del paisaje. Esta Indicación Geográfica Protegida no es una iniciativa aislada, sino que comparte una misma visión de futuro de todas las comarcas pirenaicas de la Cataluña del norte y del sur, con la intención de revitalizar la vida en la montaña, mediante la implantación de actividades que les son propias, tales como la elaboración de productos de calidad, y el desarrollo de relaciones privilegiadas entre los Pirineos catalanes de ambos Estados.

Este tipo de producción permite a los criadores administrar el espacio agropastoral con el mantenimiento de las praderas de altitud, gracias al tamaño de las explotaciones, a los prados cerrados y a la contratación de pastores que guían a los animales.

En resumen, las difíciles condiciones de vida de estas zonas de montaña se convierten en ventajas irrefutables gracias a estas producciones de carne de calidad fuertemente identificadas con el territorio. Las razas rústicas son capaces de valorizar el conjunto de los territorios de alta y baja montaña, hecho que permite gestionar el entorno natural. Los ganaderos valorizan sus producciones (reconocimiento y notoriedad tanto frente a los consumidores como a los distribuidores, y precios superiores), lo que les permite mantener



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura, Ramaderia,  
Pesca, Alimentació i Medi Natural  
**Direcció General d'Alimentació,  
Qualitat i Indústries Agroalimentàries**

el sistema de sus explotaciones (beneficiando también el resto de la cadena), permanecer en las zonas difíciles y mantener una vida rural en los pueblos de montaña.

## **9. ORGANISMO DE CONTROL**

Nombre: LDG. Laboratorio de Diagnóstico General.  
Dirección: c. Comte Borrell, 111, 08015 Barcelona.  
Teléfonos/fax: 932173840, 932384175, 932388035.  
Email: [inspeccion@ldggrup.net](mailto:inspeccion@ldggrup.net)

LDG, Laboratorio de Diagnóstico General, como entidad de certificación que cumple la norma EN ISO/IEC 17065 o una norma equivalente, y está autorizada por la Comunidad Autónoma de Cataluña, realiza la certificación de acuerdo con los procedimientos de control y certificación incluidos en la documentación del sistema de gestión de la calidad según la norma EN ISO/IEC 17065 o una norma equivalente.

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)  
Dirección: Arborial – 12, rue Rol Tanguy  
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex  
Téléphone: (33) (0)1 73 30 38 00  
Fax: (33) (0)1 73 30 38 04  
*e-mail*: [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Dirección: 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13  
Tél: 01.44.97.17.17  
Fax: 01.44.97.30.37

La DGCCRF es una Dirección del Ministerio competente en economía.

De acuerdo con las disposiciones del artículo 37 del Reglamento (UE) nº 1151/2012, la verificación del respeto del pliego de condiciones antes de la puesta en el mercado está asegurada por una entidad de certificación de la cual el nombre y los datos son accesibles en la página de internet del INAO et en la base de datos de la Comisión europea.

Los organismos de control llevarán a cabo como mínimo las siguientes actuaciones:

- a) Realizar las auditorias iniciales y de certificación a los operadores inscritos en los registros de inscripción de la entidad gestora de la Indicación Geográfica Protegida, y de acuerdo con el plan de control previsto comprobar el cumplimiento del pliego de condiciones.
- b) Conceder y mantener la certificación a los operadores inscritos que cumplan los requisitos establecidos del presente pliego de condiciones.

## **10. ETIQUETADO E IDENTIFICACIÓN**

### De los animales:

Los animales después de su nacimiento son identificados mediante el número de identificación oficial, de acuerdo con la legislación vigente. En el momento de la selección para su inclusión en la Indicación Geográfica Protegida, los animales son registrados



mediante una ficha individual para cada animal donde figurarán los datos del animal y de la explotación, incluyendo el número de identificación oficial.

Los datos de esta ficha acompañan al animal y la canal hasta el punto de venta, y una copia será archivada por el organismo responsable de la gestión de la IGP.

#### De las canales:

Los animales que han acabado su ciclo productivo, llegan a los mataderos inscritos en el registro de la Indicación Geográfica Protegida acompañados de los datos de su ficha individual.

El sacrificio y faenado de las reses y canales amparadas por la IGP debe realizarse separadamente del resto de animales sacrificados en un mismo matadero.

Las canales son identificadas con marcas de identificación (precintos, etiquetas u otras marcas de certificación, etc.) con el nombre de la IGP. Los animales que han acabado su ciclo productivo, llegan a los mataderos inscritos en el registro de la Indicación Geográfica Protegida con los datos de su ficha individual.

#### De las piezas:

En los casos en que no se comercializan canales o medias canales, sino que se realiza el despiece de la canal y se sirven las piezas por separado, cada una de ellas va identificada con una de las marcas de identificación específicas de la IGP.

Tanto si se trata de canales o de piezas, los productos amparados por la IGP llegan al punto de venta acompañados de un certificado expedido por la entidad responsable de la gestión de la IGP o por una persona autorizada por la IGP.

#### De los envases:

Cuando se envasa la carne en bandejas u otros embalajes, estos, además de cumplir toda la normativa vigente, deberán ir identificados con etiquetas aprobadas por la entidad responsable de la gestión de la Indicación Geográfica Protegida.

#### Etiquetas:

En las etiquetas, además de los datos obligatorios que determina la legislación, deberá figurar obligatoriamente y de manera destacada:

- el nombre de la Indicación Geográfica Protegida « Rosée des Pyrénées Catalanes ».
- el símbolo de la UE de la Indicación Geográfica Protegida.



### Principales puntos a controlar

| <b>Etapas</b>             | <b>Puntos a controlar</b>  | <b>Método</b>                         |
|---------------------------|--|---------------------------------------|
| Zona geográfica           | La producción limitada a la zona geográfica de la IGP.   | Control documental                    |
|                           | Razas: Bruna de los Pirineos, Aubrac o Gasconne, o bien del cruce de madres de estas mismas razas con machos de las razas Charolaise, Limousine o Blonde d'Aquitaine | Control documental y visita de campo  |
| Condiciones de producción | Alimentación: leche materna y hierba hasta los 4 meses mínimo y después alimentos autorizados  | Control de campo y control documental |
|                           | Crianza junto a la madre en los pastos   | Control de campo y control documental |
|                           | Condiciones de engorde:<br>- Superficie de alojamiento/ animal<br>- Bienestar (alimentación regular, agua en abundancia)   | Control de campo                      |
|                           | Matadero:<br>- Identificación y características de las canales<br>- Edad<br>- Peso canal   | Control de campo y control documental |