

## PLIEGO DE CONDICIONES INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "CARNE DE CANTABRIA"

### A) Nombre del Producto

Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) "Carne de Cantabria"

### B) Descripción del Producto

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.

Considerando la edad del sacrificio y la alimentación que se especifica en el apartado E) obtención del producto, se distinguen las siguientes denominaciones de venta:

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

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- grasa)
d) Buey y Vaca	S.E.U.R.O.	2-4 (poco cubierto- grasa)

\* 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.

Características de la carne amparada después del sacrificio y faenado:

- a) Ternera blanca y ternera: la carne tendrá un color de rosa claro a rosa, con grasa de distribución homogénea de color blanco nacarado, músculo de consistencia firme y ligeramente húmeda.
- b) Añejo: la carne presentará un color rosa a rojo claro con grasa de color blanco nacarado, músculo de consistencia firme y ligeramente húmeda.

- c) Novilla: la carne presentará un color rojo claro a rojo, con grasa de color cremoso, músculo de consistencia firme, infiltrado de grasa y ligeramente húmeda.
- d) Buey y vaca: la carne presentará un color rojo claro a rojo, con grasa de color cremoso, músculo de consistencia firme, infiltrado en grasa y ligeramente húmeda.

### **C) 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.

### **D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona**

Los ganaderos, mataderos y salas de despiece acogidos a la IGP, deberán pertenecer a los registros de alta de operadores de ODECA. Además de los controles que prueban que la carne es originaria de la zona, y de los controles de verificación del cumplimiento de los requisitos del Pliego de Condiciones, se realizará un control previo al alta en el correspondiente registro.

Las reses pertenecerán a ganaderías ubicadas en la zona de producción de la Indicación Geográfica Protegida, que deberán superar los controles establecidos. Los animales serán identificados individualmente con los crotales o identificación individual, establecidos en la legislación. Los Titulares de las ganaderías llevarán un libro en el que se registrarán los datos de identificación de cada animal, fecha de nacimiento, raza, fecha de baja y causa, fecha de alta y explotación de procedencia en el caso de altas ajenas a los nacimientos.

El sacrificio de los animales solo podrá efectuarse en los mataderos ubicados en la zona de elaboración, que deberán someterse al sistema de control establecido.

Sólo podrán ser protegidas por la Indicación Geográfica Protegida las carnes de las reses procedentes de ganaderías que estén ubicadas dentro de la zona y cumplan los requisitos del presente pliego de condiciones y que lleguen al matadero ubicado en la zona de elaboración con la identificación oficial según la legislación vigente.

Las canales que cumplan los requisitos del Pliego de Condiciones serán marcadas e identificadas de forma que permita su identificación en cualquier momento de su faenado.

El matadero podrá expedir canales, medias canales y sus cuartos a las salas de despiece, que hayan superado los controles establecidos, a los mayoristas y minoristas. Toda expedición de canales, medias canales y sus cuartos deberá ir acompañada del documento correspondiente que permita su identificación y trazabilidad

Las salas de despiece, ubicadas en la zona de elaboración, expedirán las piezas de carne y sus porciones en envases precintados. Los envases irán provistos de etiqueta o contraetiqueta numerada.

Los mataderos y salas de despiece llevarán un libro en el que se registrarán las entradas y salidas del ganado, canales y piezas, en su caso.

Los controles se efectuarán, por personal cualificado de ODECA, en las ganaderías, cebaderos, mataderos y salas de despiece, con el fin de comprobar que se cumplen todos los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones.

## **E) Obtención del producto**

### **1.- Producción ganadera**

Las razas explotadas 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, Blonda de Aquitania, Fleckvieh y sus cruces

Se parte de rebaños de madres de aptitud cárnica integrados en el medio (destacando principalmente la Tudanca, raza autóctona capaz de aprovechar los recursos de áreas de montaña).

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 producidos en función de la denominación de venta, serán:

#### **Ternera Blanca:**

Animales que maman como mínimo durante 3 meses, se mantienen con sus madres en el pasto, en los meses de crecimiento vegetativo y estabuladas en el período invernal.

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.

Estos animales se sacrificarán con una edad menor o igual a 8 meses.

#### **Ternera**

Animales que maman como mínimo durante 3 meses, se mantienen con sus madres en el pasto, en los meses de crecimiento vegetativo y estabuladas en el período invernal.

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.

Estos animales se sacrificarán con una edad mayor de 8 meses y hasta los 12 meses.

### **Añojo**

Llevarán el manejo y alimentación seguido con las terneras.

La fase de acabado no podrá sobrepasar los cuatro meses.

Se sacrificarán con edades comprendidas entre 12 y 24 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.

Se sacrificarán con edades comprendidas entre 24 y 48 meses.

### **Buey**

Estos animales serán machos castrados con más de 48 meses al sacrificio, que se habrán alimentado 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.

### **Vaca**

Estos animales serán hembras con más de 48 meses al sacrificio, que se habrán alimentado 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.

Se trata pues, en todos los casos, de una producción ligada a la tierra con utilización de recursos propios: explotaciones ganaderas en equilibrio con el medio.

## **2.- Elaboración**

La elaboración comprende las prácticas de sacrificio, faenado y despiece previo a la expedición de la carne amparada por la I.G.P. "Carne de Cantabria". Estas labores se realizan en los mataderos y salas de despiece, que han de reunir las condiciones técnico-sanitarias exigidas por la legislación vigente y superar los controles establecidos.

En los mataderos existirá una perfecta separación entre los animales amparados del resto. En todo momento se deberá relacionar la canal con el animal del que procede.

El sacrificio y faenado no podrá ser simultáneo al de otros animales no amparados.

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

El almacenamiento se hará de forma que no se confundan las canales protegidas con el resto de canales.

Las canales protegidas no podrán ser congeladas.

En las salas de despiece, el despiece de las canales y los cortes de las piezas protegidas no podrá ser simultáneo con el de otras canales y piezas no protegidas.

El almacenamiento deberá realizarse de forma que no conduzca a confusión con otras piezas y porciones.

Las piezas amparadas no podrán ser congeladas.

Las salas de despiece expedirán las piezas de carne y sus porciones, envasadas e irán provistas de etiqueta o contraetiqueta numerada.

## **F) Vínculo con el Medio Geográfico**

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.

### **1.- HISTÓRICO.**

En Cantabria amplias zonas dotadas de pasto han sido explotadas en régimen extensivo por el ganado bovino desde la antigüedad.

Los primeros indicios de la ganadería se detectan hacia el año 3.000 A.C., asociados a culturas megalíticas, que colonizan las zonas de montaña para desarrollar el pastoreo.

La cultura megalítica pastoril supuso no solo la llegada de la economía productiva a Cantabria, sino también la colonización por primera vez de amplios espacios de montaña para el desarrollo de la ganadería.

El pueblo cántabro antes de la conquista romana estaba formado por una serie de tribus que habitaban la zona comprendida entre el río Sella (Asturias) y el río Asón, y del Mar Cantábrico al sur de la Cordillera, comprendiendo el norte de Burgos, Palencia y el noroeste de León.

La romanización de la Cornisa Cantábrica fue tardía e incompleta, hay que tener en cuenta que desde la llegada de los romanos en el año 218 A.C., hasta el final de las guerras Cántabras transcurren 2 siglos, por lo que no se modificó la estructura pecuaria a base de la caza y el pastoreo.

La irrupción en Hispania de los pueblos germánicos en el año 409 apenas se sintió en Cantabria y no fue hasta el año 574, cuando el Rey Leovigildo inició las campañas militares contra los Cántabros. Al igual que sucediera con los romanos, la conquista visigoda fue bastante precaria, circunscribiéndose el dominio a las zonas situadas al sur de la Cordillera y sin que hubiera cambios en el primitivo sistema ganadero.

Así como el fenómeno de romanización fue muy superficial y la germanización visigótica prácticamente inexistente, la invasión musulmana del siglo VIII tuvo gran trascendencia para la región, tanto desde el punto de vista socioeconómico como cultural, debido al asentamiento de un gran número de personas traídas por Alfonso I como consecuencia de sus campañas militares por la zona noroeste peninsular.

Ese incremento de población obligó a que se incrementaran los espacios dedicados a la agricultura para el cultivo de cereales, viñas, frutales, etc., y abundaron las roturaciones de montes para la creación de prados y pastos.

El cristianismo se extendió definitivamente por todo el territorio y el poblamiento se organizó en torno a las iglesias y monasterios que jugaron un papel fundamental en la actividad económica de la época. La roturación de los montes y su transformación en tierras de cultivo, prados o pastos, llevaba consigo la apropiación de esas zonas, que unido a donaciones y herencias dieron lugar a que monasterios e iglesias se convirtieran en dueños de gran parte de los espacios rurales, dando paso a una estructura social de tipo feudal.

El territorio de los Cántabros pasó a denominarse Asturias y por sus ámbitos comarcales Liébana, Asturias (Santillana), Trasmiera y Campoó, nombre que no se recuperará hasta 1.778 cuando se constituyó la provincia de Cantabria.

La influencia de los Monasterios en la vida de las comunidades rurales tuvo gran relevancia como se ha dicho, y que junto con las condiciones que ofrecía la región desde el punto de vista ganadero explican las concesiones de pastos por parte de Reyes, Señores e incluso Monasterios a Monasterios extraregionales.

D. Benito Madariaga cita en su libro "La Ganadería en la Provincia de Santander" la existencia de un documento del siglo IX referente a la concesión del Monasterio de Santa María de Yermo a la Catedral de Oviedo, en el que se dice "concedemos en el territorio de Campoó las brañas, pastos, que el vulgo llama seles, aprovecharlos desde Lama hasta donde dicen Pilella y otra donde dicen Fonfría hasta Sejos y otras en Moneo sobre San Sebastián de Varganda. Y desde el río Deva hasta Trasmiera y por la orilla del mar los pastos en todos los lugares sin montazgo".

El terreno demarcado parte de los lugares hoy llamados Collados Lamas y desde allí por Sejos hasta Monegro, término de Peñasagra en San Sebastián de Garabandal, pasa a la cuenca del Deva y desde Unquera delimita todas las Asturias de Santillana hasta Trasmiera. El centro del área delimitada lo constituye el nudo montañoso de la Cordillera Cantábrica, caracterizado por los altos de Sejos que terminan en Peñalabra y atravesando el río Nansa continua por el sistema orográfico que hacia el Norte termina en Peña Sagra y sus estribaciones hasta la costa.

En el año 1.011 el Conde D. Sancho de Castilla cede al Monasterio Burgalés de San Salvador de Oña el pasto por el coto que se extiende desde Sámano por Santoña a Cabarga, y de aquí hacia el Pas. Del mismo modo se proporcionan pastos en amplias zonas de Cantabria, en verano, a los monasterios de San Salvador de Oviedo, la Colegiata de Cervatos, San Pedro de Cerdeña, etc.

A partir del siglo XIII se produce un debilitamiento del dominio monástico en beneficio de los Señoríos laicos, impulsado por las cesiones de los monarcas a caballeros, por sus participaciones en la Reconquista, sobre todo durante la Baja Edad Media, aunque permanecieron importantes señoríos de abadengo (monasterios).

De todos modos, pese a las desigualdades, la gran mayoría de la población cántabra contaba con alguna pequeña propiedad y sitio en los Concejos.

En la baja Edad Media se fue reforzando la personalidad de los valles y concejos con el fin de salvaguardar los intereses comunes.

Del tradicional sistema de pastoreo extensivo basado en desplazamientos de ganado a las zonas altas en primavera para descender en otoño a las zonas bajas, ha quedado constancia en numerosos documentos surgidos como consecuencia de cesiones, acuerdos, pleitos y ordenanzas de regulación de pastos.

Existían acuerdos entre distintas comarcas en los que se regulaba la alternancia de pastos entre comarcas altas y bajas, por ejemplo, entre Campóo y los Valles de las antiguas Asturias de Santillana. Los rebaños de Campóo aprovechaban los pastos de invierno en los valles medios y bajos del litoral y los de las Asturias lo hacían en verano en los puertos de Campóo. Así, tal como nos describe D. Ángel de los Ríos en su libro "Memoria sobre las antiguas y modernas comunidades de pastos en la provincia de Santander (1.878)", por concordia de 1.497, firmada entre la Hermandad de Campóo de Suso y el Valle de Cabuérniga, se regulan las zonas y épocas de pastoreo y las cañadas que tenían que seguir las cabanas campurrianas en el descenso invernal.

El compromiso firmado por la Hermandad de Campóo de Suso y los Concejos del Valle de Cabezón en 1.561, también descrito en la misma obra por D. Ángel de los Ríos, el ganado de Herrera, Ibio, Cos, Mazcuerras y otros lugares podía pastar desde San Juan (24 de junio) a San Lucas (18 de octubre) en los puertos de Campóo.

En el documento, después de señalar la fecha, el lugar y reflejar el nombre de los asistentes y de los representantes de los distintos concejos, prosigue:

*"Por virtud de los cuales dichos poderes, que de suso van incorporados, dijeron los susodichos, que, por se quitar de los dichos pleitos, daños, é inconvenientes de ellos, é por servicio de Dios, é de la paz é concordia, dijeron: que ellos venían concertados, convenidos é igualados, todos ellos de un acuerdo é voluntad, y á declarar, transar é concertar el dicho uso é costumbre, y á igualarle en la forma y manera y orden siguiente:*

*Primeramente: que las vacas de los dichos Concejos é lugares contenidos en esta dicha escriptura de el valle de Cabezón, con sus crías é novillos de tres años y de cuatro, con que no sean bueyes duendos, puedan entrar en los términos de la Hermandad de Campóo de Suso, según é como están declarados, y entren en los dichos términos cada un pueblo como lo tienen de costumbre; é que no puedan entrar en los dichos términos hasta ocho días antes de San Juan de Junio, en cada un año; é que si entraren, en la dicha Hermandad los puedan correr, é prender; é que no les puedan llevar de pena, por cada una vez, más de doscientos maravedises; é que, ansi entrados, se puedan venir cada uno de ellos, é sus criados, é pastores, é baqueros, á sus veranizas, según y como lo tienen de costumbre; é que en ellas puedan dormir; é pacer las yerbas, é beber las aguas, de dia é de noche; y de ellas, puedan correr, con ellas, en todas las partes e lugares y seles acostumbrados de los dichos términos, donde lo tienen de uso é de costumbre; é que puedan andar con ellas en los dichos términos hasta el día de San Lucas de cada un año; é que, desde el día de San Lucas adelante, se vayan fuera de los dichos términos; "* "Y como es cosa clara que, por salir los dichos lugares é Concejos sussodichos á los términos de la dicha Hermandad, é ansi la dicha Hermandad tiene costumbre antigua de entrar en los dichos lugares susodichos, puedan entrar todas las vacas de cabanas, é novillos de tres años é de cuatro, con

*que no sean duendos, en todos los dichos términos, por donde tienen de costumbre; é si acaso hubiera alguna tempestad, que no pueda ser menos si no entrar por la Hermida, lo puedan hacer libremente, con que se repartan dentro de un día natural á donde tienen de costumbre; esto se entiende las del camino Real arriba: y las del camino abajo que puedan entrar derecho á la Hermida, y á Herrera, y á Ibio, y á Cos y á Mazcuerras: y con caso fortuito puedan entrar por la hoz de Santa Lucia: y así entradas, con tempestad de nieve, puedan andar en los términos de los dichos lugares y pacer las yerbas y beber las aguas, de día y de noche, sin contradicción alguna...".*

El documento prosigue con otros aspectos, pero en estos fragmentos se pone de manifiesto la costumbre inmemorial del uso reciproco de las zonas de pasto, según las estaciones.

A finales del siglo XV se documentan los ordenamientos de pastos de muchas zonas. El Puerto de Aliva, propio de los Concejos de Valdebaró, en Liébana, cuenta con ordenanzas de 1.494 en las que se regule el pastoreo, determinan del número de cabañas de cada Concejo, las especies excluidas, el régimen de guarda, tratamiento de reses enfermas, etc. El ordenamiento jurídico por el que se regían barrios, concejos, hermandades, juntas y valles era las Ordenanzas, normalmente redactadas por los propios vecinos; basadas en la costumbre, eran posteriormente aprobadas por los órganos competentes de la Corona.

En 1.551 fueron redactadas las Ordenanzas de la actual Hermandad de Campóo de Suso, aprobadas por el Real y Supremo Consejo de Castilla en 1.589 para los municipios del Realengo y del Marquesado, estas Ordenanzas constan de 91 capítulos y entre otras cuestiones se refieren al cuidado del ganado, regulan el aprovechamiento de los pastos y el tránsito de los animales, etc., a modo de ejemplo se transcribe el capítulo VII que dice: "otro sí, que ningún Concejo ni vecino puede coger ningún ganado de fuera parte, mayor ni menor, para lo traer en los términos de dicha Hermandad, so pena de 600 maravedís a cada Concejo y 300 a cada particular que lo contrario hiciera y el tal ganado pague la misma pena y todavía vaya fuera de los términos de dicha Hermandad". Del contenido de este capítulo se desprende la prohibición de aprovechar los pastos los ganados propiedad de personas que no sean vecinos de la Hermandad.

Estas Ordenanzas servirán de base para la elaboración de las de otras zonas de la Región. En 1.653 aparecen las de Camaleño, en 1.739 las de Mogrovejo, Argüebanes en 1.822, Cabezón de Liébana en 1.846, Castro Urdiales en 1.883, etc. En ellas se alude al cuidado del ganado, higiene, entrada en las praderías, guarda, etc.

La explotación ganadera estaba basada en la propiedad comunitaria de los espacios incultos, la cabaña estaba compuesta por bueyes y vacas de labor, que eran los que más valor tenían, dedicados a las labores del campo y a las carreterías; las vacas: domadas y novillas; y la recría. El campesino necesitaba animales para la labranza de sus haciendas y por otro lado el aprovechamiento de los pastos comunales le permitía poseer otros ganados de cuyo pastoreo extraía productos de consumo e intercambio: carne, leche, pieles.

Estudiando el Catastro del Marqués de la Ensenada, confeccionado a mediados del siglo XVIII (1.752-1.753), se observa que en todos los pueblos de la geografía Cántabra existían bueyes de labor y tiro. La propiedad ganadera estaba desigualmente repartida, junto a vecinos que carecían de ganados, otros lo hacían en aparcería, aunque predominaban los vecinos que eran dueños de sus ganados.

En el siglo XVII la apertura de grandes rutas de comunicación entre la meseta y los puertos Cántabros, trae como consecuencia un incremento notable de los intercambios comerciales,

que hasta la aparición del ferrocarril Santander-Alar y de los motores de explosión a finales del siglo XIX y principios del XX tiene como protagonista a la vaca tudanca, con unas condiciones inigualables para el tiro.

Estas rutas eran recorridas por más de 10.000 carros de los que de 6.000 a 7.000 se ocupaban del transporte de lanas y 4.000 al transporte de harinas y otras mercancías. Si la dotación legal era de tres animales se puede concluir que se precisaban unos 30.000 bueyes para estas labores, a los que habría que añadir los de reposición, cría, recría y en fase de doma, que elevaría la población bovina a unas 50.000 cabezas.

A mediados del siglo XIX se va a iniciar una "revolución" en la ganadería Cántabra, tienen lugar las primeras importaciones de ganado de aptitud cárnica de Inglaterra y Francia y lechero de Holanda, así como las primeras exposiciones ganaderas, exponente de la inquietud por el fomento de la ganadería bovina.

En esa época la ganadería vacuna estaba compuesta, según el recuento verificado en el año 1.865 por la Junta de Estadística, por 135.465 cabezas, ocupando el séptimo lugar de España. Había unos 32.000 ganaderos, la mayor parte del ganado era destinado al abastecimiento de carnes, a la carretería y a las labores del campo.

Las razas que entonces se explotaban eran la Tudanca, la Monchina y las desaparecidas razas o sub-razas Lebaniéga, Pasiega y Campurriana.

La inquietud de un buen número de ganaderos por mejorar la cabaña, les impulsó a importar razas productoras de carne y de leche como la Durham, Shorthorn, Pardo-Alpina y Frisona. Desde la primera exposición ganadera se observa la presencia de razas foráneas junto con las autóctonas y mixtas fruto del cruzamiento con las del país.

Las exposiciones organizadas por la Junta de Agricultura, Industria y Comercio, comenzaron a celebrarse en Santander, pionera de este tipo de eventos junto con Zaragoza, Valladolid y Valencia, en 1.870 y tuvieron una importancia capital en el desarrollo ganadero de la región.

El número de cabezas de ganado vacuno presentadas en las exposiciones de los años 1.870 a 1.877 fue el siguiente:

	1870	1871	1872	1873	1874	1875	1876	1877
Razas del país	51	62	135	185	128	142	144	190
Razas extranjeras	20	30	32	40	29	26	25	32
Razas Mixtas	7	15	66	10	44	31	22	30
TOTAL	78	107	253	265	201	199	191	252

Detalle de las razas presentadas en la exposición del año 1.872.

<u>Raza</u>		<u>Razas Cruzadas</u>	
Campóo	59	Bretona - Suiza Holandesa	2
Tudanca	90	Suiza - País	15
Shorthorn	2	Shorthorn - País	1
Suiza	7	Holandesa - País	6
Bretona	2	Asturiana - Suiza Holandesa	2
Holandesa	11	Escocesa - Tudanca	2
Sufolk	2	Schwitz - Burgalesa	1
Normanda	1	Normanda - Suiza	1

Como puede observarse se presentaron a esta exposición 27 reses (15 vacas y 12 toros) de razas extranjeras, predominando las razas Holandesa y Suiza (Parda-Alpina) tanto en puras como en cruzadas.

Los ganaderos siguieron ensayando cruces de razas Holandesa y Pardo-Alpina con las del país, decidiéndose en mayor número por el cruce Parda-Tudanca, para raza exclusiva de carne se recomendaba el cruce Tudanca- Shorthorn.

En los primeros años del siglo XX siguieron importándose las razas de carne Durham, Shorthorn, etc., aunque en poco tiempo dejaron de proliferar, debido fundamentalmente a sus exigencias alimenticias, si aumentó la demanda de ganado suizo (Pardo-Alpino) que se utilizó bien como raza pura o para el cruzamiento absorbente del ganado del país.

Con posterioridad a la Guerra Civil, época en que desaparecieron las razas o sub-razas Campurriana y Lebaniéga, adquirió gran importancia, debido a la crisis económica, la vaca Tudanca como animal de tracción.

Hay que hacer mención a la raza "Monchina" que desde siempre ha ocupado la zona límite con Vizcaya y se explota en régimen de total libertad.

Finalmente, los profundos cambios sociales, económicos y tecnológicos de los últimos años, han impuesto el tipo de ganado más adecuado a las necesidades del momento, pero manteniendo ese tradicional sistema de explotación y alimentación basado en el pasto a lo largo de toda la geografía regional.

Con el tiempo se han ido introduciendo razas mejorantes de la producción cárnica, incrementando los rendimientos del ganado autóctono y ha sido la Limusina una de las razas mejor aceptadas, tanto por su influencia sobre el peso vivo como por su adaptación al medio geográfico.

La tradición ganadera también queda reflejada por el gran número de ferias y mercados que desde antiguo se vienen celebrando en la región.

En España desde la Edad Media la concesión de Ferias era privilegio real y no es hasta 1.853 cuando se concede a los ayuntamientos la facultad para crear sus propias ferias y mercados.

A modo de ejemplo podemos citar entre las más antiguas la feria de Potes concedida en 1.379 por Juan I de Castilla, que se celebraba anualmente del 1 al 15 de agosto y del 25 de octubre al 8 de noviembre.

El Catastro de Ensenada (1.752) recoge varias ferias de la región:

- Treceno: dos anuales en las que se comercializaban ganados y otros géneros, con el correspondiente pago de aleábalas.
- Santillana: cuyos derechos correspondían a la Duquesa del Infantado.
- Caries: dos ferias anuales, que al decir de los vecinos "se reducen a ponerse en ellas algunas tiendas y venderse algunos ganados vacunos".
- Reinosa: tenían lugar el 25 de julio y el 21 de septiembre con gran afluencia de ganados vacuno, caballar, lanar, y de cerda.

- San Andrés de Aras, Hoz de Marrón, etc.

Por Real Cédula de 1 de enero de 1.767, el Rey Carlos III le concedió a Torrelavega "licencia y facultad a la referida villa de Torrelavega, sus oficiales y vecinos para poder establecer en ella informado por el Alcalde Mayor de la ciudad de Santander y lo expuesto por el nuestro Fiscal, por Decreto que proveyeron en veinte, un mercado semanal". Sin embargo, no entró en funcionamiento hasta 1.799 debido a la competencia con otros mercados de la zona.

El establecimiento del mercado fue un acontecimiento de gran importancia no solo para la villa torrelaveguense sino para toda la región, que con el transcurso del tiempo se fue afianzando y aumentando en importancia y prestigio, ya considerado a mediados del siglo XIX uno de los mejores de España, tanto en calidad del ganado como por el número de transacciones efectuadas.

Además de la importancia en la economía regional, este mercado fue también clave en la introducción de ganado vacuno extranjero en la región, en concreto vacas de raza Suiza (Pardo-Alpina) en 1.870 y Holandesa en 1.878, origen de una transformación sustancial en la actividad ganadera de la región.

En la actualidad es el mercado más importante de bovino de España y uno de los punteros de la Unión Europea.

Un reciente estudio realizado en la Comunidad Autónoma, demuestra que, nueve de cada diez ciudadanos de esta comunidad conoce "La Carne de Cantabria" (85%). Este conocimiento tiene un componente tradicional, donde la mitad de los encuestados, la recuerdan desde siempre y un 30% desde hace bastante tiempo. Por otro lado, "La Carne de Cantabria" se asocia espontáneamente al concepto de calidad, de buena carne, aportando confianza, es una carne de aquí. Si se pregunta por su grado de conocimiento en relación con otras Carnes con marchamos de calidad, se observa que es la Carne mejor valorada (7,7 puntos en una escala de 1 a 9). En definitiva, la percepción que tiene el consumidor de "La Carne de Cantabria", es que se trata de animales de alta calidad, criados y alimentados en nuestra región.

## 2.- NATURAL.

Las características climáticas y orográficas de la región hacen posible la existencia de pastos en los que se ha desarrollado tradicionalmente una actividad ganadera fuertemente ligada a la tierra.

### OROGRAFÍA.

Cantabria, Comunidad Autónoma con 5.289 Km<sup>2</sup> ocupa un territorio que durante siglos se conoció como La Montaña, situada en el centro de la Cornisa Cantábrica.

Las seis comarcas naturales que forman la Comunidad Autónoma están situadas entre la costa y la montaña, así el conjunto del territorio autonómico queda afectado por las características correspondientes a la España Atlántica. Está limitada al norte por la franja litoral, al sur por la Cordillera Cantábrica, con una cordillera prelitoral central (Sierra del Escudo de Cabuérniga) de dirección este oeste que separa la zona litoral, con moderadas pendientes y baja altitud, de la interior con pendientes más acusadas y altitudes superiores.

Así Cantabria es territorio de marcados contrastes, por lo abrupto de su relieve, y variabilidad del clima.

Las diferentes comarcas naturales que forman la Comunidad definen tres áreas con características propias:

**La Marina.** Franja litoral que ocupa la comarca Costera, en la que el 88% de superficie tiene pendientes por debajo del 30% con terrenos muy adecuados para el cultivo de fon-ajes y pratenses, en los que se dan buenas condiciones para la mecanización, esta franja costera es muy estrecha en el este, se abre en la zona central y vuelve a reducirse en el oeste.

**La Montaña Media.** Formada por las comarcas Pas-Iguña, Saja-Nansa, Asón, en la que las pendientes son más acusadas, ámbito de los valles y sus interfluvios, cada valle está formado por una sucesión de depresiones y separado de los inmediatos por cordales que sobrepasan los 500-1.000 mts.

**La Montaña Alta.** Que abarca las comarcas de Liébana y Reinosa, con altitudes en torno a 600 mts. y superiores, su límite meridional corresponde a las crestas de la divisoria cantábrica.

Otro elemento diferenciador son los valles, depresiones orientadas de sur a norte, con sus correspondientes cuencas fluviales, Deva, Nansa, Saja-Besaya, Pas, Asón. Cantabria tiene en el valle uno de sus más definidos caracteres, sus valles estrechos y tortuosos determinan cauces de ríos sinuosos y con fuertes pendientes en su curso alto, que se abren y ensanchan para tomar dirección norte sur el curso medio bajo, con pendientes mucho más moderadas.

#### CLIMA.

El clima de Cantabria es el correspondiente a la montaña atlántica, con abundancia y regularidad en las precipitaciones, la montaña por su efecto de pantalla favorece la condensación y dulcifica el clima, siendo éste húmedo y templado, lluvioso atlántico en la franja costera, y más frío y extremado hacia el sur y en las zonas más altas, con abundantes precipitaciones durante todo el año.

#### HIDROGRAFÍA.

De este a oeste las cuencas más importantes son:

**DEVA.** Parte de Liébana y se encauza en el estrecho desfiladero de La Hermida, corresponde su curso a valles profundos y terrenos escarpados con dedicación pastoril y con un fuerte arraigo de la agricultura-ganadería tradicional.

**NANSA.** Es el habitat de la vaca tudanca cuya influencia va desde Liébana hasta la cuenca del Besaya, en su curso alto atraviesa la Reserva del Aja, con zonas ricas en pastizales y arbolado autóctono, robles, hayas, castaños.

**SAJA-BESAYA.** Con dedicación agropastoril muy acentuada en la zona de la mancomunidad Cápóo-Cabuérniga.

**PAS.** La cuenca más larga, atraviesa Cantabria por su parte central en el sentido surnorte, es la más conocida de las corrientes fluviales, en su valle se dan condiciones idóneas para el desarrollo de la ganadería de recría.

**ASÓN.** En su curso alto se desarrollan actividades ganaderas con censos importantes de vacuno y significativo de ovino y caballar, en el curso medio y bajo se explota casi exclusivamente el ganado vacuno.

#### FLORA.

La climatología y características de los suelos de Cantabria, hacen de ella una región con óptimas condiciones para la producción pratense.

La producción vegetal dominante es la herbácea: praderas y pastizales, las primeras definen un tipo de cultivo típico de Cantabria, están formadas en su mayor parte por praderas naturales que ocupan el terreno de los antiguos campos de labranza.

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*)

En las zonas altas las plantas que componen el pastizal son especies con fuerte adaptación al medio, festucas, poas, etc., es característico la aparición del *Nardus stricta* en los llanos a pesar de la nieve en invierno.

#### **G) Estructura de Control.**

Oficina de Calidad Alimentaria  
C/Héroes 2 de mayo, s/n  
39600 - Muriedas - Camargo  
Cantabria

La Oficina de Calidad Alimentaria como órgano competente en materia de denominaciones de calidad del Gobierno de Cantabria, es la Autoridad Competente que ejerce las funciones de verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones.

#### **H) Etiquetado.**

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".

**I) Requisitos legislativos nacionales.**

- Ley 3/2000, de 24 de julio, por la que se crea el Organismo Autónomo Oficina de Calidad Alimentaria (ODECA).