



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA”

a) Nombre del Producto:

Indicación Geográfica Protegida “Carne de la Sierra de Guadarrama”.

b) Descripción del Producto:

La carne procedente de ganado vacuno de aptitud cárnica, adaptada a la zona de producción, de las razas Avileña-Negra Ibérica, Limusina, Charolés y sus cruces, son aptas para suministrar carne amparada por la Indicación Geográfica Protegida “Carne de la Sierra de Guadarrama”.

En la cría y engorde se diferencia dos etapas:

- Etapa de lactación: va del nacimiento al destete, que se hará entre los cinco y seis meses. En esta etapa, la alimentación base será la de la leche de sus madres y pasto.
- Etapa de crecimiento y engorde: va desde el destete al sacrificio de los animales, que se hará entre los doce y dieciocho meses. La alimentación será a base de paja o heno como ración de volumen, cereales y/o leguminosas como concentrado, y suplementación con vitaminas y minerales. Queda prohibido el empleo de productos que puedan interferir el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal, así como el uso de derivados de animales reciclados.

Antes del sacrificio, dependiendo de la edad de los animales y su alimentación, se distinguen los siguientes tipos:

Ternera: Animal hembra, destetada con una edad mínima de cinco meses y destinada al sacrificio con una edad máxima de catorce meses, con un periodo mínimo de acabado en cebo intensivo de tres meses y con un peso mínimo 150 Kilos/Canal.

Añojo: Animal destetado con una edad mínima de cinco meses, sacrificado con una edad máxima de dieciséis meses, con una periodo mínimo de acabado en cebo de tres meses y con un peso mínimo de 225 Kilos/Canal.



Cebón: Macho castrado a la edad mínima de un mes, destetado con una edad mínima de cinco meses y sacrificado con una edad máxima de dieciocho meses.

Las características de la carne, después del sacrificio y faenado, son:

Tenera: La carne presentara un color rojo claro o rosado, con grasa de color blanco y distribución homogénea, músculo de consistencia firme y ligeramente húmeda.

Añojo: La carne presentara un color entre rojo claro y rojo purpura brillante, con grasa de color blanco a crema, músculo de consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina.

Cebón: La carne de estos animales presentara una grasa de un color cremoso, músculo de consistencia firme, ligeramente húmeda e infiltrada de grasa, pero sin cúmulos excesivos.

La conformación de las canales corresponderá a los tipos E.U.R., y la cobertura de grasa corresponderá a los grados 2, 3 y 4. El pH de la carne será inferior a 6. El oreo será como mínimo de 24 horas. La maduración será como mínimo de 5 días.

c) Delimitación de la zona geográfica:

La zona de reproducción, cría y engorde del ganado destinado a la producción de carne de vacuno apta para ser protegida bajo la Indicación Geográfica Protegida "Carne de la Sierra de Guadarrama", estará constituida por las comarcas agrarias establecidas en la Comarcalización Agraria de España de 1978, de la provincia de Madrid, con las precisiones que se relacionan:

1.- Lozoya-Somosierra: Todos los términos municipales de la comarca.

2.- Guadarrama: Los términos municipales de Alpedrete, Becerril de la Sierra, El Boalo, Cercedilla, Collado Mediano, Collado Villalba, El Escorial, Fresnedillas, Galapagar, Guadarrama, Hoyo de Manzanares, Manzanares el Real, Los Molinos, Moralzarzal, Navacerrada, Robledo de Chavela, San Lorenzo del Escorial, Santa María de la Alameda, Torreldones, Valdemaqueda, Zarzalejo.



3.- Área Metropolitana de Madrid: Términos municipales de Colmenar Viejo y Villanueva del Pardillo.

4.- Campiña: Términos municipales de Talamanca del Jarama y Valdepiélagos.

5.- Sur Occidental: Términos municipales de Aldea del Fresno, Cadalso de los Vidrios, Cenicientos, Colmenar de Arroyo, Colmenarejo, Chapinería, Navalagamella, Navas del Rey, Pelayos de la Presa, Quijorna, Rozas de Puerto Real, San Martín de Valdeiglesias, Valdemorillo y Villa del Prado.

La zona de sacrificio y faenado abarca la totalidad de la Comunidad Autónoma de Madrid.

d) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica:

Los elementos que prueban que la Indicación Geográfica Protegida “Carne de la Sierra de Guadarrama” es originaria de la zona son los controles y certificación. Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto como tal:

1.- La carne procederá exclusivamente de razas de aptitud cárnica, Avileña-Negra Ibérica, Charolés, Limusina y sus cruces.

2.- Las reses pertenecerán a ganaderías inscritas dentro de la Indicación Geográfica, llevarán como sello de identificación un crotal expedido por el Consejo Regulador, en el que figurará el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida y la numeración oportuna para su identificación. Se colocará en una de las orejas, dentro de los seis primeros meses de vida.

3.- El sacrificio y/o manipulación estarán controlados por el Consejo Regulador.

4.- El marcaje de las canales se realizará de forma que los cuatro cuartos de la canal queden perfectamente identificados después de la separación. Dicho marcaje consistirá en un sello corrido, que deberá incluir el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida y la clase de canal. Además se marcarán los cuatro cuartos con un marchamo, no reutilizable, numerado, coincidiendo la numeración en los cuatro.



5.- El Consejo Regulador garantizará la identificación y procedencia de las piezas mediante el envasado y precinto de éstas, y la colocación de una etiqueta o contraetiqueta numerada, con el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida, expedida por el Consejo Regulador.

6.- El matadero solo podrá expedir las canales, medias canales o sus cuartos a salas de despiece y expedición inscritas en el Consejo Regulador y a los establecimientos minoristas.

7.- El Consejo Regulador garantizará y vigilará la identificación y procedencia de las piezas

8.- Las porciones de piezas protegidas por la Indicación Geográfica Protegida se expedirán, por las salas de despiece, en envases debidamente precintados y protegidos. Estos envases irán provistos de una etiqueta o contraetiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador.

9.- Finalizados todos los controles, citados anteriormente, el producto saldrá al mercado con la garantía de su origen, materializado en la etiqueta o contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.

e) Descripción del método de obtención del Producto: Sistema de producción y elaboración:

1.- Producción:

La carne destinada al consumo amparada por la Indicación Geográfica Protegida "Carne de la Sierra de Guadarrama" procederá de ganaderías inscritas y con las condiciones que se indican en el apartado de descripción del producto.

La producción basada en la raza autóctona Avileña-Negra Ibérica, que en sus orígenes se utilizó fundamentalmente como animal de trabajo, y residualmente como abastecedor de carne pasó a un aprovechamiento como raza carnicera casi de forma exclusiva.

Durante los años 80 la antigua Diputación Provincial de Madrid creó un centro



en la Sierra de Guadarrama para orientar la cría de la raza Avileña-Negra Ibérica.

La rusticidad de esta raza favoreció su implantación y predominio en la Sierra de Madrid. Con el tiempo se fueron introduciendo genotipos que mejoraban su aptitud cárnica, en esta zona de la península los más aceptados por los ganaderos fueron los que aportaron las razas carniceras Charoles y Limusine. Por ello desde hace décadas nuestra producción de carne de vacuno se ha centrado en las razas "Avileña- Negra Ibérica", Limusina y Charolés.

Es clara la mejora de resultados económicos con el empleo de machos Limusina y Charolés en el cruce con hembras autóctonas por su influencia sobre el peso vivo, la calidad de la carne y el tiempo de producción, por lo que la aceptación de estos por el sector fue total. Pero la rusticidad de la raza Avileña-Negra Ibérica y sus buenas cualidades maternas hacen que ésta sea la de elección para el uso como vientre.

El sistema de explotación es el típico de esta zona, con un predominio del régimen extensivo.

Las madres permanecerán en el campo, al aire libre pastando, la mayor parte del año, y sólo en los meses en los que los rigores del invierno se dejan sentir los animales se bajan de las montañas a zonas menos inhóspitas y se mantienen en estabulación libre.

En el verano los pastos reciben uno o dos cortes y se realizan la henificación y almacenamiento para la alimentación del ganado durante la estabulación obligada por el clima, complementando dichas raciones, de volumen, con concentrados y correctores vitamínicos y minerales.

Se procura la monta natural y los partos al aire libre.

Los terneros permanecen con la madre hasta el destete con cinco o seis meses, durante esta etapa su alimentación es la leche materna y el pasto. Al destetar, y siempre que sea necesario la alimentación, a base de pasto, se complementa con piensos autorizados por el Consejo Regulador. Los tres meses anteriores al sacrificio los terneros son llevados a cebo intensivo para su acabado, siendo la base de su dieta ración de volumen (paja o heno), concentrado (cereales y/o leguminosas) y correctores vitamínicos y minerales.



2.- Elaboración:

Comprenderá las prácticas de sacrificio, faenado y despiece de la carne, previo a la expedición de la misma amparada por la Indicación Geográfica Protegida “Carne de la Sierra de Guadarrama”.

A diferencia de la producción, la elaboración comprende toda el área de la Comunidad de Madrid.

Los mataderos y salas de despiece y expedición deberán reunir las condiciones Técnico-Sanitarias exigidas en la legislación vigente.

El sacrificio y faenado de las canales no podrá ser simultaneo con el de otros animales no inscritos. En todo momento se deberá identificar la canal con el animal del que procede.

El almacenamiento de las canales protegidas se realizará de forma que no induzca a confusión con otras canales no protegidas.

El marcaje sólo se hará en aquellas canales que los veedores dictaminen como aptas para ser amparadas por la Indicación Geográfica Protegida.

El reparto y distribución de las piezas de la “Carne de la Sierra de Guadarrama” a los minoristas, su maduración y venta cumplirá con la normativa vigente.

f) Factores que acreditan el vínculo con el medio geográfico:

1.- Histórico:

Las características orográficas de la zona y el duro clima la hacen poco habitable, por ello, hasta la Edad Media el asentamiento humano, salvo escasas excepciones, no fue importante.

Hasta la aparición de las comunicaciones (S. XIX) la vida serrana fue típicamente de montaña, caracterizada por una economía de autoabastecimiento, fundamentalmente ganadero, trabajando toda la familia.



Las sierras madrileñas eran ricas en caza, madera, canteras, etc. Los vecinos disponían del común de Villa y Tierras, obteniendo pastos, madera, leña y caza menor. Los productos agrícolas fueron muy escasos en general.

Las desamortizaciones de tierras condicionaron el futuro de aquellas gentes, pues el paso de los pastos comunales a manos privadas influyó de forma negativa en su sistema de vida. La ganadería lanar, mayoritaria hasta entonces, cedió en favor del ganado vacuno, fundamentalmente vacuno de carne, manteniéndose hoy esta producción, vital para la economía de la zona.

Son numerosas las referencias históricas que nos demuestran la tradición ganadera de esta zona, aquí recogeremos alguno de los ejemplos mas significativos:

-En las "Relaciones Topográficas de Felipe II" interrogatorio del año 1578 con relación con la villa de Colmenar Viejo(Madrid) se contesta a alguna de las preguntas en los siguientes términos:

La villa tiene pastos moderados para los ganados del pueblo tiene una dehesa boyal, a donde se dice la dehesa Cerrada, con otra que se dice Nava Cebollar, con otra que se dice dehesa del Granjal Cercada, donde pastan los ganados en invierno, y otra dehesa abierta que el monte es dehesa, y son los de común ... que se dicen dehesas de Nuestra Señora ...

... se declara que es tierra de labor de pan y granjería de viñas y ganados, y en ella si no hubiese venados tenían todo el pan y vino necesario para el sustento de dicha villa , y par vende fuera, y los ganados lo mismo.

... en dicha villa se sustentan los vecinos de ella de la labor de la tierra y criar ganados vacunos.

-En el Libro "Cuadernos de Estudio nº 7", editado por la Asociación Cultural "El pico de San Pedro", en el artículo nº 4 titulado "La Dehesa de Navalvillar" dice:

"... a primeros del siglo XVIII donde se observa que ciertas familias colmenareñas se especializaron en el comercio de reses para el abasto de carne para colmenar Viejo y Madrid ... La búsqueda de nuevos espacios para los ganados pertenecientes a dichas familias tuvo que ser un imperativo de primer orden. Parece ser que su estrategia fue acaparar de forma particularista los territorios públicos



pertenecientes al ayuntamiento....; teniendo en cuenta que algo más de la mitad de Colmenar Viejo era propiedad municipal. Otra solución fue buscar espacios en municipios colindantes a este pueblo como Chozas (Soto en la actualidad) y Manzanares. Sin embargo, para estas familias ganaderas, hubo que esperar hasta las desamortizaciones de mediados del siglo pasado para y ensanchar sus propiedades ... la información que proporciona Eusebio Criado Manzano es esclarecedora ya que confirma que a finales del siglo XIX, la dehesa de Navalvillar permitía una carga ganadera de 900 reses ... muy alejados de las 4.000 cabezas que pastaban a mediados del siglo XVIII.

-En el Libro "Tierra y sociedad en Castilla". Colmenar Viejo en el Antiguo Régimen aparece la distribución por especies de ganado existentes en Colmenar Viejo en el año 1752, según las respuestas de particulares, y cifra las cabezas de vacuno en 2.309.

-En el Libro "Colmenar Viejo 1752 según las respuestas generales del catastro de Ensenada" se contesta de la siguiente forma:

A la pregunta de que especies de Ganado hay en el Pueblo, y Término, excluyendo las Mulas de Coche y Cavallos de Regalo; y si algún Vecino tiene Cavaña, o Yeguada que pasta fuera del Término, dónde y de qué número de Cabezas, explicando el nombre del Dueño se dice

"Ai bueyes y bacas domadas, que sirven para el trabajo de las haciendas, que son los únicos con que se venefizian..., ai mismo bacas, toros y novillos cerriles.."

"...y dichos ganados pastan de ynbierno y verano en el término de esta Villa y sus comunes"

" A cada baca le consideran de utilidad en cada año, por razón de crías, treinta y cuatro reales de vellón; y a cada cría de esta espezie, sea añojo, nobillo toro, una con otra, a sesenta y cinco reales de vellón anualmente.

A la pregunta qué propios tiene el Común, y a qué asciende su producto al año, de que se deberá pedir justificación se describen las siguientes propiedades:

"... una dehesa boyal llamada del Navalvillar.... y es toda de pastos... que sirve para la manutención de los ganados bacunos...

Tiene así mismo dicha dehesa como treinta fanegas de monte vajo... y



algunas enzinas..., que no producen utilidad ni se cortan, y sólo sirven de abrigo a los ganados...”

“... otra dehesa que llaman del Quemadillo... Cuyos pastos se arriendan, un año con otro, en mil reales...”

“... otra dehesa que llaman de Grajal, que cabrán como doscientas y treinta fanegas de tierra...

Y todas son de pasto...”

“...otra dehesa que llaman dehesa Nueva o Naval Colmenar...”

Es de sólo pasto, y se la comen precisamente los ganados de los vecinos de esta dicha Villa....”

“...otra dehesa que llaman del Recuenco.... y las veinte, de dicha pasto de buena calidad en su especie...”

- En el Libro “Monografía Geográfica de Colmenar Viejo” 1915, de D. Eusebio Criado y Manzano se dice:

“No sería aventurado decir que la ganadería en este pueblo es el primero y más importante ramo de la producción agrícola. La riqueza pecuaria es tan considerable que a pesar de la abundancia de pastos con que cuenta este término municipal hay necesidad de buscar la mayor parte de ello en los pueblos vecinos.

...es considerable el número de cabezas de ganado vacuno manso...

El número de reses sacrificadas que han pagado derechos de consumo durante el año 1913, ha sido el siguiente:

<i>Reses vacunas mayores</i>	<i>410</i>
<i>Ternereras</i>	<i>228</i>
<i>Etc.</i>	

Desde hace algunos años, en que comenzaron a verificarse cruzamientos con los sementales que el estado envía anualmente, vienen notándose cada vez con más intensidad los efectos del celo que los ganaderos observan por el mejoramiento de las razas.

El número de sementales que el estado envía a Colmenar Viejo es el siguiente:

Tres de ganado vacuno: para tiro pesado

para vacas lecheras



y para ganado de engorde”

- También queda reflejada la tradición ganadera de la zona por la existencia de Ferias de ganado en la misma, y así en el acta del Pleno del Ayuntamiento de Colmenar celebrado el nueve de diciembre de 1925 se recoge el siguiente acuerdo:

“Dada lectura a una comunicación de la sociedad de Ganaderos, se acordó por unanimidad, subvencionar con 500 pesetas a la misma, en caso de llevar a término su proyecto de pabellón para instalar los productos ganaderos e industriales derivados de la ganadería que se explotan en esta villa, en la próxima exposición de ganados”.

El tronco ibérico, ancestro de la raza serrana -también conocida como Castellana o Negra Ibérica-, por su calidad como animal de trabajo, fue utilizado en la Sierra de Madrid, para el acarreo de piedras.

La utilidad como animal de trabajo, está suficientemente ilustrada a través de grabados e imágenes que nos han llegado de otras épocas. La tradición madrileña asigna a San Isidro, patrón de la ciudad de Madrid y de muchos pueblos de nuestra comunidad, el oficio de labrador, motivo por el que la iconografía representa al “Santo” junto a una yunta de bueyes.

La aparición de otras especies ganaderas para trabajar los campos y la mecanización, hizo que estos bovinos fueran desplazados hacia las zonas montañosas, de donde tomaron el nombre de raza Serrana. Con ello aparece el ganado serrano como agrupación étnica, con distintas denominaciones en base a su asentamiento geográfico. Así se conocen la variedad Guadarmeña (contracción de “Guadarrameña”, -Sierra de Guadarrama-), y Colmenareña (que se limitaría únicamente a la zona de Madrid). En todas estas variedades se mantenía el prefijo “Serrana”, apareciendo así la “serrana-guadarmeña” y “serrana-colmenareña”.

Aquellos bovinos de trabajo solo aportaban una carne de recurso y excepcionalmente se destinaba al consumo la carne de animales jóvenes cuando los mismos se habían accidentado.

La modernidad que provocó, como ya hemos dicho, el desuso de los bovinos de esta zona como animal de trabajo, no hizo que la producción de esta especie desapareciera pues la zona favorecía su permanencia. No sólo se mantuvieron sino que, por las condiciones de explotación en un régimen extensivo, se vio la rentabilidad de



la producción de vacuno de carne por dos causas:

Por un lado el aprovechamiento de recursos proporcionaba al agricultor de la zona un valor añadido.

Por otro lado, y por este mismo aprovechamiento de recursos naturales se daba lugar a una carne de gran calidad organoléptica.

La calidad de la carne de esta zona era sobradamente conocida y apreciada, no sólo por el consumidor de Madrid y alrededores, sino también por consumidores de zonas que distan muchos kilómetros de Madrid. Así, se puede ver como en el menú que se ofreció con motivo de la botadura del Buque Escuela “Juan Sebastián Elcano” en 1927, en la bahía de Cádiz, figuraba entre los platos que se degustaron la “ternera de Madrid con champiñones”.

2.- Natural:

a) Orografía:

Es un terreno accidentado y de elevada altitud media, en algunos puntos supera los 2.000 metros, con numerosas cumbres que alternan con zonas de valle y angostas cañadas.

Así pues, nos encontramos en una zona poco apta para las practicas agrícolas por su terreno accidentado, donde resulta difícil la mecanización, la pobreza del suelo y la dureza del clima. Por todo ello, el recurso de la zona es la ganadería.

b) Clima:

Esta zona se caracteriza por inviernos largos y fríos, con grandes heladas, y veranos frescos. Esto influye de forma decisiva en la vegetación y condiciona el sistema de explotación ganadera.

Los veranos frescos permiten que se mantengan los pastos desde el mes de abril a septiembre, por lo que el ganado permanece desde la primavera hasta los meses de noviembre-diciembre en la montaña pastando. Las grandes heladas y los rigores del invierno obligan a bajar el ganado de la montaña en los meses de diciembre-enero hasta la primavera.



c) Flora:

Esta zona de Madrid conserva espacios de gran interés botánico sobradamente conocidos, como el hayedo de Montejo, el sabinar de Lozoya, los abedulares de Canencia y Somosierra, la acebeda de Robregordo o el alcornocal de Torrelaguna.

Las zonas de alta montaña, con un predominio de pinares van dejando paso a zonas de dehesa, en las que se mantiene el arbolado primitivo (roble, sabinar, enebro ...), y zonas de pastizal, hasta llegar a las zonas más secas donde la vegetación es la propia de monte bajo, con un predominio de jarales y encinares.

Los recursos con los que contamos para el sostenimiento ganadero son:

- Prados naturales, es decir, formaciones espontáneas de densas y altas hierbas, con predominio de gramíneas y leguminosas. La flora predominante en ellos es el "Trifolium-Agrostetum Castellanae", el "Trisetario-Agrostetum truncatulae" y el "Festucetum elegantis", entre otras especies. Estas paderas suelen estar, arboladas con fresnos, alisos y nogales.

- Pastizales, con zonas de pastizal propiamente dicho y zonas arboladas. La flora que los compone es muy variada, dependiendo de factores bióticos y físicos, pero podríamos hablar de:

Pastizales alpinos: En función de la altitud, estarán formados por plantas hemicriptófilas y caméfitas del orden de la Festucetalia indigestae, cuando estamos por encima de los 2.000 metros. Cuando nos situamos entre los 1.500 y 2.000 metros estarían formados por gramínea *Nardus stricta* o cervuno.

Pastizales situados por debajo de los alpinos, en ellos destacan por su labor pastoral los siguientes ordenes: Isoetalia y Cardaminetalia, típicos de zonas muy húmedas próximos a cursos de agua o inundadas temporalmente; Epilobietalia angustifolii, forma comunidades de pasto en los claros de bosque de *Pinus silvestris*; Arrhenatheretalia, en zonas llanas, sobre suelos profundos, con alto nivel freático en las épocas de lluvia. Las comunidades más influidas por la acción del pastoreo pertenecen a la clase Artemisietea vulgaris y



Plantaginetea maioris.

3.- Social:

La demanda de esta carne de calidad es superior a la oferta, debido al gran mercado de consumo que constituye la Comunidad de Madrid. Se vende el 100% de la producción, la mitad en Madrid capital, y la otra mitad en el resto de los municipios de la Comunidad.

El "Informe del Estudio Coste-Eficacia de la Campaña de Promoción de la Carne de Vacuno –*CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA*–", de junio de 2001, que deriva de la evaluación de los resultados de campañas de promoción e información de este producto, destaca que alrededor del 40% de la población residente en el área de influencia –Comunidad de Madrid- conoce la denominación Carne Sierra de Guadarrama, lo que supone 1.590.940 personas mayores de 18 años según datos del Instituto Nacional de Estadística.

Por otro lado, dada la importancia de los carniceros como instrumento de prescripción e información a los consumidores, se han realizado consultas a dicho colectivo, obteniéndose que el 72,7% de los carniceros de la Comunidad de Madrid conocía la Carne de la Sierra de Guadarrama, y a su vez, un 25%, había comprado Carne de la Sierra del Guadarrama en el mes anterior a la encuesta.

Asimismo, no sólo en Madrid se conoce esta Denominación, en Castilla-León, un 36,4% de la muestra del colectivo de carniceros minoristas, un 14,3% en Asturias, un 12% en Cataluña y un 8% en Andalucía, conoce la Carne de la Sierra de Guadarrama.

g) Estructura de control y certificación.

Nombre: Consejo Regulador de la I.G.P.. "Carne de la Sierra de Guadarrama".
Dirección: Complejo Agropecuario, Ctra. de Guadalix, Km. 2,500. 28770.
COLMENAR VIEJO (MADRID), Teléfono: (34) 91-845-15-06

La estructura de control cumple la norma EN-45011, según comunicación de la autoridad competente



h) Elementos específicos del etiquetado.

Las etiquetas comerciales propias de cada firma inscrita deberán ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará obligatoriamente la mención: Indicación Geográfica Protegida “Carne de la Sierra de Guadarrama”, de forma destacada, así como el tipo de producto (ternera, añejo o cebón), pieza, fecha de envasado, fecha de caducidad y cualquier otro dato que con carácter general determine la legislación vigente.

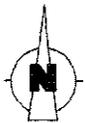
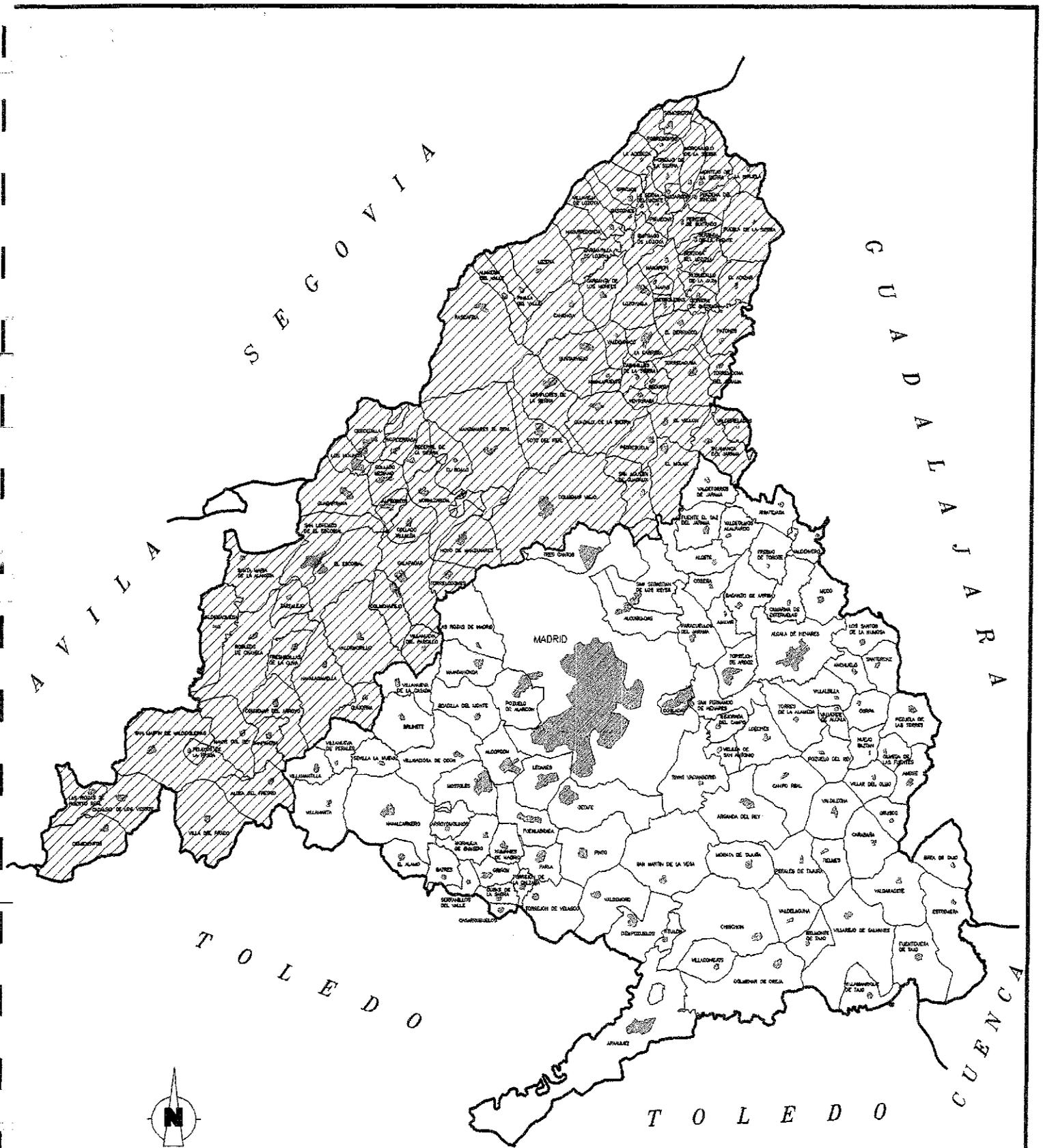
En todo el producto destinado al consumo, que vaya a ser protegido por la Indicación Geográfica Protegida, se efectuará un marcaje que garantice e identifique su procedencia. Este marcaje consistirá en:

- a) Un sello corrido con el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida y clase de canal, de tal forma que queden perfectamente identificados los cuatro cuartos de la canal.
- b) Un marchamo no reutilizable aprobado por el Consejo Regulador, numerado, que se unirá a los cuatro cuartos de cada canal, en todos figurará el mismo número. Dicho marchamo será puesto, bajo la supervisión de los veedores de la Indicación, en la industria inscrita.

Las carnes que se expidan envasadas deberán estar contenidas en envases precintados y estancos. Los envases irán provistos de las correspondientes etiquetas o contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador.

i) Requisitos Legislativos Nacionales.

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.



Zona de producción de la I.G.P. "Carne de la Sierra de Guadarrama".

La zona de sacrificio y faenado abarca la totalidad de la Comunidad Autónoma de Madrid.