

## DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

### «I.G.P TERNERA DE EXTREMADURA»

Nº CE: *ES/PGI/0005/0220*

DOP ( ) IGP (x)

#### 1. DENOMINACIÓN

“TERNERA DE EXTREMADURA”

#### 2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España.

#### 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

##### 3.1. Tipo de producto

Clase 1.1. Carne fresca (y despojos)

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

Se entiende por "Ternera de Extremadura" aquellas canales procedentes exclusivamente de ganado de las razas autóctonas "Retinta", "Avileña-Negra Ibérica", "Morucha", "Blanca Cacereña", "Berrendas" y sus cruces con las razas "Charolesa" y "Limusina", perfectamente adaptadas al medio, y con las razas autóctonas mencionadas, y criadas en régimen extensivo de producción. Exclusivamente el ganado mencionado es apto para suministrar carne que será protegida por la IGP.

Las hembras procedentes de cruces por absorción no podrán ser reproductoras amparadas bajo esta IGP. Tampoco se encuentran bajo este amparo las razas cárnicas no españolas.

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

I) Ternera: Carne del animal que se destina a sacrificio con una edad mayor de 8 meses hasta los 12 meses. Presentará un color rojo brillante, con grasa de color blanco, consistencia firme, ligeramente húmeda y textura fina.

II) Añejo: Carne del animal que se destina al sacrificio con una edad mayor de 12 meses hasta los 24 meses. Presentará un color entre rojo claro y rojo púrpura con grasa de color blanco, consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina.

III) Novillo: Carne del animal que se destina al sacrificio con una edad mayor de 24 meses hasta los 48 meses. Presentará un color rojo cereza, con grasa de color crema, consistencia firme al tacto y ligeramente húmeda, textura fina y moderado nivel de grasa intramuscular.

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

1. -Canales de machos y hembras según clasificación de la legislación europea vigente.
2. -Conformación: .U.R.O.O+
3. -Cobertura de grasa: 2, 3, y 4.
4. -Higiene: Aplicación de las normas europeas y nacionales vigentes.
5. -El pH será inferior a 6 a las 24-48 horas del sacrificio en el músculo *Longissimus dorsi* a la altura de la 5-6a costilla (o/y paquetes musculares de Espaldilla o/y Aguja o/y Tapa, para aquellas canales que se destinen al despiece)

### **3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)**

### **3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)**

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

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

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

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

La zona de producción de los animales, cuya carne vaya a optar a la Indicación Geográfica Protegida "Ternera de Extremadura", serán las comarcas detalladas con sus municipios correspondientes en el punto 4 del presente documento

El sacrificio de los animales, así como el faenado de las canales se realizará en el territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura y únicamente en aquellos mataderos y salas de despiece que previamente autorice y registre el Consejo Regulador.

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

### **3.7. Normas especiales sobre el etiquetado**

1.-Todas las reses con destino a sacrificio al amparo de esta IGP estarán debidamente identificadas con arreglo a la legislación vigente.

2.-En todas las canales cuyas piezas vayan a ser protegidas por la IGP el operador certificado efectuará un marcaje que identifique y garantice su procedencia.

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

Las canales y/o piezas deberán ser identificadas en los mataderos y/o salas de despiece inscritas generando un registro que correlacione cada canal/lote de terneros y su explotación de nacimiento, crianza y cebo con la canal o piezas resultantes. Esta identificación está numerada y asociada al nº de identificación del ternero, por lo que es posible efectuar una trazabilidad completa hasta la explotación de producción. Esta correlación podrá ser indicada por los titulares de los registros. El producto permanecerá identificado hasta su expedición.

Los métodos de identificación tanto en las explotaciones como en el matadero y/o sala de despiece deberán ser aprobado por el Consejo Regulador, estando actualizada la información al respecto en la página web del Consejo Regulador: <http://www.terneradeextremadura.org>

Igualmente, el Consejo Regulador expedirá las correspondientes contraetiquetas numeradas que acompañarán a las piezas destinadas a la venta, en las que figurarán de forma destacada tanto el logotipo de la IGP como la mención "Ternera de Extremadura" así como aquellos otros datos que el Consejo Regulador considere adecuados, de acuerdo a la sistemática establecida de uso de marca, para garantizar la trazabilidad del producto amparado, siempre de acuerdo con la legislación vigente en la materia.



**Ternera de Extremadura**  
**Indicación Geográfica Protegida**  
CONSEJO REGULADOR

#### **4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA**

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

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

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

#### **5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA**

##### **5.1. Carácter específico de la zona geográfica**

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

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

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

##### **5.2. Carácter específico del producto**

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

I) Ternera: La carne procedente de estos animales presentará un color rojo brillante, con grasa de color blanco, consistencia firme, ligeramente húmeda y textura fina.

II) Añejo: La carne procedente de estos animales presentará un color entre rojo claro y rojo púrpura con grasa de color blanco, consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina.

III) Novillo: La carne procedente de estos animales presentará un color rojo cereza, con grasa de color crema, consistencia firme al tacto y ligeramente húmeda, textura fina y moderado nivel de grasa intramuscular.

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

A la Península Ibérica los bovinos, según las teorías más aceptadas llegaron por dos zonas:

\* Una zona Norte a través de los Pirineos procedentes de Europa y Asia siendo nuestros antepasados los Celtas, el primer pueblo hispano que domesticó el ganado vacuno.

\* Otra zona por el Sur, a través del Estrecho de Gibraltar, procedentes del Norte de África donde existen pinturas como las famosas de las Cuevas de Tasili, con representaciones muy parecidas a la de las actuales vacas del Sur Peninsular.

Además de estos orígenes más o menos fiables por las diferentes teorías, hay que sumar la influencia que en la formación de las razas ha tenido los intercambios comerciales desde la época de los Fenicios. Hay numerosas estatuillas que representan a los bovinos en la época Celtibérica.

Al principio se cazaban para comer, y posteriormente se domesticaron para el trabajo, utilizándolos para la labor con el arado romano, que ha llegado hasta nuestros días prácticamente sin modificación.

La importancia como medio de transporte en la época de los Reyes Católicos era tal que llevó a los monarcas a crear en 1497 la "Real Cabaña de Carreteros", para regular el transporte de cobre, maderas, etc.

Los árabes apreciaban poco la carne de vacuno, gustándole más el ovino y el caprino. Por ello, se piensa que no trajeron mucho ganado del Norte de África.

En la Edad Media el vacuno tuvo poca importancia, prácticamente sólo como medio de trabajo y muy secundariamente para la carne y la leche.

La convivencia de las distintas razas, hizo que de las anteriores a las actuales y sus cruces fuesen reconocidas como raza "Extremeña".

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

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

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

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

---

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

<http://aym.juntaex.es/NR/rdonlyres/0F52117D-E0BA-4F5D-8D4B-137A01EF0904/0/PliegoTerneraExtremaduramodificado.pdf>