



CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, DESARROLLO RURAL, MEDIO AMBIENTE Y ENERGÍA

ORDEN de 25 de enero de 2012 por la que se adopta la decisión favorable a la modificación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida "Ternera de Extremadura". (2012050011)

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Ternera de Extremadura" solicitó la modificación de su pliego de condiciones.

Previos los trámites normativamente establecidos, la mencionada solicitud de modificación se publicó en el Boletín Oficial del Estado n.º 141, de 14 de junio de 2011, y se concedió un plazo de dos meses para que cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considerara afectados, pudiera presentar oposición a dicha modificación, transcurrido el cual ninguna oposición fue formalizada.

Se han cumplido los trámites y requisitos establecidos en el Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, en el Reglamento (CE) n.º 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas, de aplicación en virtud de lo dispuesto en la disposición transitoria única del Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas, así como en la Ley 4/2010, de 28 de abril, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de Calidad Agroalimentaria de Extremadura, de aplicación de acuerdo con su disposición transitoria cuarta.

Constando acreditados en el procedimiento los trámites y fundamentos de esta decisión, a propuesta de la Dirección General de Agricultura y Ganadería, con base en las competencias establecidas en los artículos 2.1 n) y 10 de la Ley 4/2010, de 28 de abril y en el Decreto 209/2011, de 5 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía, esta Consejería

D I S P O N E :

Primero. Adoptar la decisión favorable a la modificación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida "Ternera de Extremadura" anunciada en el Boletín Oficial del Estado n.º 141, de 14 de junio, de 2011.

Segundo. Incorporar como anexo la versión del pliego de condiciones en la que se ha basado esta decisión favorable.

Tercero. Ordenar la publicación de esta orden y el pliego de condiciones de su anexo en el Diario Oficial de Extremadura, el cual estará disponible para su consulta pública en la página



web de la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía, www.agralia.juntaex.es.

Cuarto. Se ordene la remisión de la resolución al órgano estatal competente al objeto de su publicación en el Boletín Oficial del Estado y la consiguiente protección nacional transitoria.

Contra la presente orden, que agota la vía administrativa, se podrá interponer recurso de reposición ante el mismo órgano que la dictó, en el plazo de un mes, o bien directamente recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Extremadura, en el plazo de dos meses. En ambos casos el primer día para interponer el recurso será el siguiente a la publicación y el último, el día hábil que coincida en fecha con el de la publicación.

Mérida, a 25 de enero de 2012.

El Consejero de Agricultura, Desarrollo Rural
Medio Ambiente y Energía,
JOSÉ ANTONIO ECHÁVARRI LOMO

A N E X O

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA TERNERA DE EXTREMADURA

A) Nombre del producto.

Indicación Geográfica Protegida "Ternera de Extremadura".

B) Descripción del producto.

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.

Se identificará en el etiquetado de la canal y sus piezas la procedencia de la raza autóctona o cruzamiento de dicha carne amparada.

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.

Considerando la edad y la alimentación a la que los animales han sido sometidos antes del sacrificio, se distinguen los siguientes tipos:

TERNERAS: Animal que se destina a sacrificio con una edad mayor de 8 meses hasta los 12 meses. Su alimentación será fundamentalmente la leche materna, admitiéndose la suplementación con recursos alimenticios autorizados (el tipo de suplementación permitida se define en el punto E "Descripción del método de obtención del producto).

AÑOJOS: Animal que se destina al sacrificio con una edad mayor de 12 meses hasta 24 meses, siendo alimentados con recursos alimenticios autorizados.

NOVILLOS: Animal que se destina al sacrificio con una edad mayor de 24 meses hasta 48 meses, alimentado con recursos alimenticios autorizados.

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

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

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

1. Canales machos y hembras según clasificación 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.
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).

C) Zona geográfica:

La zona geográfica de producción de los animales, cuya carne vaya a optar a la Indicación Geográfica Protegida "Tertera 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.

- Alburquerque: Alburquerque, Puebla de Obando, San Vicente de Alcántara, Codosera (La), Roca de la Sierra (La), Villar del Rey.
- Almendralejo: Aceuchal, Almendralejo, Fuente del Maestre, Hornachos, Llera, Palomas, Puebla de la Reina, Puebla de Sancho Pérez, Salvatierra de los Barros, Santos de Maimona (Los), Villafranca de los Barros, Zafra, Alconera, Feria, Hinojosa del Valle, Lapa (La),



- Morera (La), Parra (La), Puebla del Prior, Ribera del Fresno, Santa Marta, Solana de los Barros, Villalba de los Barros.
- Azuaga: Ahillones, Berlanga, Granja de Torrehermosa, Malcocinado, Retamal, Valverde de Llerena, Azuaga, Campillo de Llerena, Maguilla, Peraleda del Zaucejo, Valencia de las Torres.
 - Badajoz: Albuera (La), Badajoz, Entrin Bajo, Talavera la Real, Almendral, Corte de Peleas, Nogales, Torre de Miguel Sesmero.
 - Brozas: Acehuche, Brozas, Mata de Alcántara, Piedras Albas, Zarza la Mayor, Alcántara, Ceclavin, Navas del Madroño, Villa del Rey.
 - Cáceres: Albalá del Caudillo, Aldea del Cano, Arroyo de la Luz, Benquerencia, Cáceres, Casar de Cáceres, Casas de Millan, Hinojal, Monroy; Santiago del Campo, Talavan, Torremocha, Torrequemada, Valdemorales, Alcuescar, Aliseda, Arroyomolinos de Montánchez, Botija, Cañaveras, Casas de Don Antonio, Garrovillas, Malpartida de Cáceres, Montánchez, Sierra de Fuentes, Torre de Santa María, Torreorgaz, Valdefuentes, Zarza de Montánchez.
 - Castuera: Benquerencia de la Serena, Capilla, Esparragosa de la Serena, Malpartida de la Serena, Peñalsordo, Valle de la Serena, Zarza-Capilla, Cabeza del Buey, Castuera, Higuera de la Serena, Monterrubio de la Serena, Quintana de la Serena, Zalamea de la Serena.
 - Coria: Acebo, Cachorrilla, Cadalso, Calzadilla, Casas de D. Gómez, Casillas de Coria, Cilleros, Coria, Descargamaría, Eljas, Gata, Guijo de Coria, Guijo de Galisteo, Hernán Pérez, Holguera, Hoyos, Huelaga, Moraleja, Morcillo, Pedroso de Acim, Perales del Puerto, Portaje, Pozuelo del Zarcón, Robledillo de Gata, Santibañez el Alto, Torre de Don Miguel, Valverde del Fresno, Villamiel, Villasbuenas de Gata, Pescueza, Portezuelo, Riobobos, San Martín de Trevejo, Torrecilla de los Angeles, Torrejuncillo, Villa del Campo, Villanueva de la Sierra.
 - Don Benito: Acedera, Coronada (La), Don Benito, Haba (La), Manchita, Mengabril, Orellana la Vieja, Santa Amalia, Villanueva de la Serena, Campanario, Cristina, Guareña, Magacela, Medellín, Orellana de la Sierra, Rena, Valdetorres, Villar de Rena.
 - Herrera del Duque: Castilblanco, Helechosa, Valdecaballeros, Fuenlabrada de los Montes, Herrera del Duque, Villarta de los Montes.
 - Hervás: Abadía, Aldeanueva del Camino, Caminomorisco, Casares de las Hurdes, Cerezo, Gargantilla, Guijo de Granadilla, Jarilla, Marchagaz, Nuñomoral, Pesga (La), Segura de Toro, Ahigal, Baños, Casar de Palomero, Casas del Monte, Garganta (La), Granja (La), Hervás, Ladrillar, Mohedas, Palomero, Pinofranqueado, Zarza de Granadilla.
 - Jaraíz de la Vera: Aldeanueva de la Vera, Cuacos de Yuste, Guijo de Santa Barbara, Jarandilla de la Vera, Madrigal de la Vera, Talaveruela, Viandar de la Vera, Collado, Garganta la Olla, Jaraíz de la Vera, Losar de la Vera, Robledillo de la Vera, Valverde de la Vera, Villanueva de la Vera.
 - Jerez de los Caballeros: Barcarrota, Burguillos del Cerro, Fregenal de la Sierra, Higuera la Real, Oliva de la Frontera, Segura de León, Valverde de Burguillos, Valle de Santa Ana,



Bodonal de la Sierra, Cabeza la Vaca, Fuentes de León, Jerez de los Caballeros, Salvaleón, Valencia de Monbuey, Valle de Matamoros, Zahinos.

- Logrosán. Abertura, Alía, Cabañas del Castillo, Logrosan, Alcollarin, Berzocana, Campo Lugar, Guadalupe, Madrigalejo, Cañamero, Navezuelas, Zorita.
- Llerena: Atalaya, Calera de León, Casas de Reina, Fuente del Arco, Llerena, Monesterio, Puebla del Maestre, Bienvenida, Calzadilla de los Barros, Fuente de Cantos, Higuera de Llerena, Medina de las Torres, Montemolín, Reina, Villagarcía de las Torres, Valencia del Ventoso, Trasierra, Usagre.
- Mérida: Alange, Arroyo de San Servan, Carmonita, Cordobilla de Lácara, Esparragalejo, Lobón, Mirandilla, Nava de Santiago (La), Puebla de la Calzada, Torremayor, Trujillanos, Villagonzalo, Aljucen, Calamonte, Carrascalejo (El), Don Álvaro, Garrovilla (La), Mérida, Montijo, Oliva de Mérida, San Pedro de Mérida, Torremegía, Valverde de Mérida, Zarza de Alange.
- Navalmoral de la Mata: Almaraz, Berrocalejo, Campillo de Deleitosa, Casas de Miravete, Castañar de Ibor, Fresnedoso de Ibor, Gordo (El), Majadas, Millanes, Navalvillar de Ibor, Peraleda de San Román, Romangordo, Serrejón, Toril, Valdehuncar, Villar del Pedroso, Belvis de Monroy, Bohonal de Ibor, Carrascalejo, Casatejada, Deleitosa, Garvín, Higuera, Mesas de Ibor, Navalmoral de la Mata, Peraleda de la Mata, Robledollano, Saucedilla, Talayuela, Valdecañas de Tajo, Valdelacasa de Tajo.
- Olivenza: Alconchel, Higuera de Vargas, Táliga, Villanueva del Fresno, Cheles, Olivenza, Valverde de Leganés.
- Plasencia: Aceituna, Arroyomolinos de la Vera, Cabezabellosa, Adehuela del Jerte, Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, Gargüera, Malpartida de Plasencia, Montehermoso, Oliva de Plasencia, Piornal, Rebollar, Santibañez el Bajo, Tejada de Tietar, Torno (El), Torremenga, Valdeobispo, Carcaboso, Galisteo, Jerte, Mirabel, Navaconcejo, Pasarón de la Vera, Plasencia, Santa Cruz de Paniagua, Serradilla, Tornavacas, Torrejon el Rubio, Valdastillas, Villar de Plasencia.
- Puebla de Alcocer: Baterno, Esparragosa de Lares, Garlitos, Puebla de Alcocer, Sancti-Spiritus, Talarrubias, Casas de Don Pedro, Garbayuela, Navalvillar de Pela, Risco, Siruela, Tamurejo.
- Trujillo: Aldeacentenera, Almoharín, Cumbre (La), Garciaz, Ibahernando, Madroñera, Plasenzuela, Robledillo de Trujillo, Salvatierra de Santiago, Santa Cruz de la Sierra, Torrecillas de la Tiesa, Villamesias, Aldea de Trujillo, Conquista de la Sierra, Escurial, Herguijuela, Jaraicejo, Miajadas, Puerto de Santa Cruz, Ruanes, Santa Ana, Santa Marta de Magasca, Trujillo.
- Valencia de Alcántara: Carbajo, Herrera de Alcántara, Membrío, Santiago de Alcántara, Cedillo, Herrerueta, Salorino, Valencia de Alcántara.

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

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

Los elementos que prueban que "Ternera de Extremadura" es originaria de la zona son:

D.1. Características del producto.

La carne presenta unas características, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, y que la relacionan con su medio natural, producción y elaboración.

A este respecto, en el reciente 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 de 1999, se pone de manifiesto que las carnes que van a ser amparadas por la IGP "Ternera de Extremadura", procedente de razas denominadas como "Razas de la Dehesa", tienen una calidad de la carne, que tras análisis tanto instrumentales como sensoriales (en paneles de catadores entrenados y consumidores) muestran claramente características diferenciadas y apreciadas.

D.2. Controles y certificación.

1. Todas las reses con destino a sacrificio al amparo de esta Indicación Geográfica Protegida estarán debidamente identificadas con la identificación oficial según la legislación vigente.
2. El sacrificio y/o manipulación estarán controlados por el Consejo Regulador.
3. En todas las canales cuyas piezas vayan a ser protegidas por la Indicación Geográfica Protegida, el operador certificado, efectuará un marcaje que identifique y garantice su procedencia.

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 n.º 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>.

4. En los mataderos registrados deberá existir, durante el periodo de reposo anterior al sacrificio, una completa separación entre los animales inscritos con destino a la IGP y el resto, salvo los animales procedentes del mismo lote de transporte, siempre que su identificación quede salvaguardada.

El matadero expedirá las canales, medias canales, o sus cuartos a las salas de despiece y expedición inscritas así como a establecimientos minoristas.



En cualquier caso, el Consejo Regulador velará para evitar posibles confusiones en el consumidor.

Las piezas de carne protegidas por la Indicación Geográfica Protegida "Ternera de Extremadura" se expedirán en envases debidamente precintados y protegidos de toda contaminación externa.

Los envases irán provistos de una etiqueta o contraetiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador, que deberá ser colocada en las salas de despiece antes de su expedición, de acuerdo con la normativa establecida al efecto.

Todas las piezas expedidas por las salas de despiece, deberán ir marcadas, de forma que en todo momento puedan ser claramente identificadas por el consumidor.

En los locales destinados a salas de despiece inscritas durante todo el proceso de elaboración, deberán ser separadas las piezas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida de las restantes piezas.

5. Si se decidiera la concesión de la certificación, el Consejo Regulador entregará al inscrito el correspondiente Certificado. El producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta o contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.

E) Descripción del método de obtención del producto:

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.

Los animales para sacrificio amparados por la Indicación Geográfica Protegida procederán de explotaciones que cumplan con los requisitos sanitarios establecidos en la legislación vigente.

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.

El sacrificio de los animales y el faenado de las canales podrá ser simultaneado al de otros animales no pertenecientes a la Indicación Geográfica Protegida, siempre que su separación e identificación quede salvaguardada.

En todo momento se deberá relacionar la canal con el animal del que procede. El almacenamiento de las canales protegidas con la Indicación Geográfica Protegida se realizará de forma que no induzca a confusión con otras canales no protegidas.

El corte de la cabeza se hará a nivel de la articulación occipito-atlantoidea, después del sacrificio se realiza el oreo y a continuación se procede a la conservación de las canales.

El marcaje se hará, en aquellas canales que el operador considere aptas para ser protegidas por la Indicación Geográfica Protegida. Posteriormente, en las auditorias, los auditores del Órgano de Control del Consejo Regulador verificarán la calificación realizada por el operador en base a los requisitos del presente Pliego de Condiciones.

El reparto y distribución de las piezas de "Ternera de Extremadura" a los minoristas, su maduración y venta cumplirá con la normativa vigente.

F) Vínculo entre la calidad y el medio geográfico:

1. Histórico.

Etimología e historia.

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 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 co-

mo 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 resaca 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 SA, Chuletas de vaca a la extremeña ("Gran Enciclopedia de la Cocina" de ABC) 1994 Ediciones Nobel SA, 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, SL, 1997).

Raza Morucha.

Morucha viene de moro y es un adjetivo que procede del color de la capa negro o moro. Con diferentes variantes, según la degradación de negro, llega a veces a convertirse en cárdeno claro cuando el porcentaje de pelos bastantes blancos es superior.

Procede directamente del Bos Taurus Ibericus conservando bastantes rasgos de los toros primitivos. Durante la época de la Reconquista estuvo en la Meseta, en tierra de nadie, teniendo que desplazarse a veces con rapidez, procediendo quizás de entonces ese carácter rápido y bravío que le caracteriza.

Por su convivencia con el ganado de lidia, con el que tiene gran parentesco, se cruzó algunas veces utilizándose para las capeas y fiestas taurinas de los pueblos; hoy este exceso de temperamento es uno de los defectos que se intentan eliminar en su proceso selectivo, ya que complica mucho el manejo de los animales teniendo que utilizarse mucho el caballo y la garrocha, lo que hace que su explotación esté bastante centrada en el campo charro.

Cuando comenzó a utilizarse como raza de trabajo se cruzó también con la raza Avileña, vecina y de mayor formato, utilizados en esta época para la producción de bueyes como objeto prioritario. Aún existen en pueblos próximos a Salamanca Moruecos para herrear los bueyes lo que da idea de su reciente uso.

Al acabar el uso del vacuno como medio de tracción se fomentó su producción cárnica ya que hasta entonces sólo se utilizaban para este menester terneras de excelente calidad y los animales de desecho, siendo esta carne de tan poca aceptabilidad la que se utilizaba para mezclar con carnes de cerdo y fabricaban chorizos, oficio que inmortalizó Goya en el famoso cuadro del "Choricero de Candelario".

La costumbre de matar las terneras excesivamente jóvenes mermaba la producción cárnica y fue preocupación desde los tiempos del Emperador Carlos I, que en una pragmática dada en Toledo el 27 de agosto de 1525 decía; "No se pueden matar ni maten terneras hembras, ni terneros, en las carnicerías de las ciudades y villas de estos reinos". Esta prohibición de matar animales jóvenes continuo muchos años después con el Real Decreto 1163/1977 que prohibía el sacrificio bovino con un peso de canal inferior a 125 Kg.

Raza Avileña-Negra Ibérica.

La denominación actual es reciente y procede de la normativa que rige su libro genealógico (1980) es consecuencia de la agrupación de dos poblaciones de una misma raza de ganado; la Avileña y la Negra Ibérica.

Procede igual que la Morucha del Bos Taurus Ibericus y estuvo siempre distribuida por la serranía del centro peninsular, de ahí su antigua denominación de raza Serrana, nombre con el que acudió a algunos concursos de ganado de principio de siglo.

Dentro de la Avileña hasta hace poco se distinguen tres estirpes principales; la Pedrahitense, la Barquera y la Serrana, siendo en este orden el tamaño y conformación de los animales.

Sus cruzamientos con la Negra Andaluza son antiguos, ganaderías de las más famosas en la actualidad cruzaron con toros andaluces a principios de siglo por lo que actualmente ha sido lógica la agrupación de los troncos raciales.

Es interesante resaltar en esta raza la gran importancia que tuvieron en su formación los monasterios religiosos hasta la desamortización de Mendizabal (1836) y su utilización en esta época principalmente para la tracción al igual que en las razas vecinas (Morucha y Retinta).

En el concurso de 1987 de Madrid se hacía constar la procedencia de los ganados ya en manos de otros dueños, siendo los Jerónimos y Dominicos de Piedrahit.

Tanto esta raza como la Morucha han tenido un especial protagonismo en la trashumancia realizada durante siglos en toda la comunidad Autónoma.

Raza Retinta.

La raza Retinta se ha desarrollado a partir de las poblaciones bovinas que desde la antigüedad han poblado las provincias de Badajoz, Córdoba, Sevilla, Cádiz y limítrofes, encontrándose en ellas las ganaderías más importantes.

Parece ser, que el bóvido Ibérico, de pelajes rojos, deriva del Bos Taurus Primigenius Hahni, variedad que únicamente ha sido reconocida en el alto Egipto, y que pudiendo haber entrado por el Sur de la Península se extendiera a la Auvernia Francesa, Inglaterra, Gales y algunos lugares alpinos de Austria, representados hoy por los bóvidos de Salers, Longhorn que tendrían bastante semejanza craneana con los rojos andaluces. No obstante, parece ser que hay otro tronco de bovinos rubios que han dado lugar a las razas Blonde d'Aquitania y la Rubia Gallega principalmente, y que el cruzamiento

entre estos dos grandes núcleos son los que dan lugar a las diferencias de color rubio al colorado que encontramos en la raza Retinta.

Raza Blanca Cacereña.

La raza Blanca Cacereña es una raza de protección especial que tiene unos orígenes poco claros; algunos investigadores sitúan su procedencia al otro lado del estrecho de Gibraltar; pero lo que sí está claro es que tenía gran importancia en la Hispania romana.

Según algunas fuentes de textos latinos era ésta raza eje de celebraciones religiosas (acción de gracias y manifestación de augurios). Según crónicas Julio Cesar, sacrificó veinte toros blancos después de su entrada triunfal en Roma tras su victoria en las Galias. La principal razón de su utilización estriba en su color; símbolo de la pureza en muchas religiones y culturas, por todo ello, una ofrenda con una Blanca Cacereña, la más preciada para estos menesteres, era todo un símbolo de devoción y, sobre todo de poderío económico.

Sus ejemplares son de capa Blanca como color único y con cuernos en forma de gancho, muy bien adaptados al régimen extensivo en tierras áridas y altas temperaturas.

Tras un largo proceso regresivo, ha llegado hasta nuestros días, para constituir un claro ejemplo de raza en reserva genética.

En 1970 quedaban cinco núcleos de la raza, de los cuales dos eran subsidiarios de los otros tres, que en su conjunto apenas superaban 2300 reproductoras. Por entonces, el Ministerio de Agricultura decidió constituir una vacada a título de depósito conservador, que monta en el CENSYRA de Badajoz, con 50 vacas y 1 toro. Este rebaño, además de cumplir los objetivos previstos de reserva racial, ha servido para estimular a los antiguos criadores y para atraer a los nuevos, de forma que asistimos a la expansión censal, dentro del limitado marco que permite las existencias de partida.

Razas Berrendas.

La raza Berrenda en Negro y la raza Berrenda en Colorado en Extremadura comparten el mismo hábitat y distribución, incluso están dentro de las mismas ganaderías algunas de ellas.

La raza Berrenda en Negro es menos numerosa que la Colorada ambas están generalmente ligadas a explotaciones de ganado de lidia, aunque la mayoría de ellas se destinan a ganado en pureza para "cabestros" también se produce cruce para la producción de carne.

La raza Berrenda en Negro es una raza de proporciones medialíneas y buen formato. La cabeza es grande, de perfil recto, con cara recta y morro ancho, con cuerna de gran desarrollo, las orejas pequeñas, la mucosa negra, las pezuñas color pizarroso y tanto machos como hembras tienen una papada bastante desarrollada que suele ser discontinua.

La raza Berrenda en Colorado es de perfil recto con cabeza de mediana a pequeña. La cuerna es de buen desarrollo teniendo orejas grandes, frecuente ojo de perdiz, muco-

ras rosadas, pezuñas claras con amplia papada tanto en los machos como en gran parte de las hembras.

Ambas razas se caracteriza por su explotación en zonas adehesadas con gran sobriedad, rusticidad, capacidad reaccional, resistencia a la fatiga y a situaciones adversas, facilidad de recuperación después de fases negativas, buena capacidad de marcha, habilidad para buscarse el sustento y amplio margen de tolerancia a las raciones desequilibradas y un gran instinto maternal.

Raza Charolesa.

Las primeras importaciones fueron realizadas con anterioridad a 1962 de forma esporádica pero es a partir de esta fecha cuando de modo oficial el antiguo Ministerio de Agricultura en la Comunidad Autónoma de Extremadura llevará el control por parte de las Jefaturas Provinciales de Ganadería.

La instalación oficial de la raza Charolesa, consistía en la cesión por el Ministerio de Agricultura de lotes conformados por 1 macho y 5 ó 10 hembras, con la obligación de devolver una hembra por vaca adjudicada, con al menos 9 meses de edad, en condiciones y calidad de ser futura reproductora.

Fue la zona de la Dehesa, de cría extensiva, la que protagonizó la etapa de implantación, realizando seguimiento genealógico y siguiendo el control sobre estos lotes cedidos las Jefaturas Provinciales v de Ganadería.

En 1979 pasa a ser raza integrada, para posteriormente ser calificada como raza española.

A fecha de 1-1-2001 está raza presenta en Extremadura unos censos cercanos al 40% del total Nacional.

La selección natural en el área de la Dehesa, eliminó las vacas con dificultades al parto y la adaptación al manejo extensivo con aprovechamiento de pastos y forrajes.

Raza Limusina.

Al igual que la raza Charolesa esta raza está considerada y aceptada como raza Española por parte del Ministerio de Agricultura.

Referida a la Comunidad Autónoma de Extremadura es una raza que tiene gran facilidad de partos y adaptación al medio natural.

Esta facilidad de adaptación se hace más favorable en la región extremeña en cuanto a la capacidad de aguantar bien la dureza climática; con fuertes heladas nocturnas en invierno y altas temperaturas en el estío, así como a la diversidad orográfica y a los suelos graníticos, ácidos y desmineralizados.

El censo en Extremadura representa el 20 % del total del colectivo existente en el territorio Nacional.

2. Natural.

Vínculo geográfico y natural de ternera de Extremadura.

La zona en cuestión se encuentra poblada en un 35% de matorral (jara, jaguarzo, au-laga, 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.

a) Orografía.

En el centro, como prolongación de los Montes de Toledo, el macizo de las Villuercas muestra un relieve quebrado, con grandes contrastes topográficos entre las crestas culminantes (1.601 m) y los valles encajados que se dirigen al Tajo o hacia el Guadiana. Los rasgos morfológicos de este relieve accidentado se prolongan hacia el oeste en las Sierras de Montánchez y San Pedro.

Al sur, la sierra del Pedroso delimita la cuenca del Zújar, en tanto que la Sierra de Tentudía (Sierra Morena) constituye el último escalón separador de la cuenca del Guadalquivir.

Exceptuando en zonas escabrosas, la orografía tan variable no es óbice para encontrar ganaderías de Ternera de Extremadura a lo largo de la geografía Extremeña delimitada por el Reglamento.

b) Suelos.

La gran mayoría de los suelos extremeños son ácidos, caracterizados fundamentalmente por el estrato geológico del que derivan. En su mayor parte este substrato lo constituyen las pizarras paleozoicas de los periodos Cámbrico y Silúrico y los granitos, que originaron en ambos casos suelos clasificados como "Tierras pardas meridionales", existiendo también superficies menores de materiales terciarios, como son las rañas y rañizas. Los suelos de origen aluvial representan un porcentaje muy reducido. En conjunto, y aproximadamente para esta zona, su incidencia porcentual es:

- Granitos: 17%.
- Pizarras Cámbricas: 46%.
- Pizarras Silúricas: 16%.
- Sedimentos Terciarios: 14%.
- Suelos Aluviales: 7%.

Características de los suelos según substratos sean pizarras o granitos (Tierras pardas meridionales).

1. Tierras pardas meridionales sobre granitos:

Son suelos de perfil A, B, C, con morfología que puede variar entre límites muy amplios según la composición mineralógica y tamaño de las rocas.

La profundidad del perfil depende de la naturaleza de la roca y topografía, variando desde pocos cm hasta 0,50 m. Son suelos que se erosionan con facilidad, apareciendo frecuentemente afloramiento de roca madre.

El escaso desarrollo de la estructura y la poca estabilidad de los agregados originan suelos compactos aunque de textura ligera. Poseen muy baja capacidad de retención de humedad (saturación de agua en invierno y agostamiento de los pastos rápidamente en verano). El contenido de materia orgánica es bajo, menor del 2 %, y su pH está comprendido entre 5 y 6, pudiendo incluso ser menor. Su capacidad de cambio es baja, de 5 a 20 meq. %. Son pobres en elementos nutrientes, especialmente en fósforo, nitrógeno y calcio.

2. Tierras pardas meridionales sobre pizarras:

Son suelos de perfil ABC asociados a suelos de perfil ABC, AC, y a litosuelos. Su profundidad va de escasa a media, en las zonas onduladas se erosionan con facilidad. Moderadamente ácidos, con valores de pH entre 5 y 6.

El contenido en materia orgánica oscila entre el 2 y el 3 %. La capacidad de cambio es baja, aunque mayor que la anterior, oscilando entre 15 y 25 meq %.

Son muy pobres en fósforo y nitrógeno.

c) Clima.

Resulta complicado sintetizar la descripción del clima de una zona tan amplia. En ella existen llanuras y penillanuras desde 200 a 800 m, bordeadas de sierras de mayor o menor envergadura y las estribaciones de los sistemas montañosos Bético, Central, con enclaves tan importantes como las Sierras de Guadalupe, Montánchez, y San Pedro. No cabe duda que una fisiografía tan compleja origina una variedad climática grande, a veces con microclimas muy diferenciados.

La temperatura media anual de Cáceres (476 m de altitud) es de 16°C, en tanto que la de Badajoz (186 m) es de casi 17°C. Las temperaturas medias del mes de enero son de 6,8 y de 8,1 °C, respectivamente. En cualquier caso, las altas temperaturas del estío contrastan con la presencia de heladas invernales.

En general, se puede decir que la zona está afectada por un clima continental, suavizado por la influencia oceánica y extremándose al noreste de la zona. Son característicos los inviernos fríos y los veranos calurosos, con precipitaciones muy variables en cuantía y distribución en los diferentes años, siendo más importantes en invierno y principios de primavera y escasas o nulas en el resto de las estaciones.

Según las precipitaciones, se establecen varias categorías:

- Otoñada larga: lluvias tempranas, abundantes y continuadas (septiembre, octubre y noviembre).
- Otoñada buena: lluvias abundantes y continuadas (octubre y noviembre).
- Otoñada regular: lluvias abundantes pero tardías (finales de octubre y noviembre).
- Otoñada nula: lluvias muy tardías.
- Primavera larga: lluvias abundantes (marzo, abril y mayo)
- Primavera buena: lluvias abundantes (marzo, abril y mayo), con períodos de sequía intermedios.
- Primavera regular, lluvias escasas al principio de la primavera o en la primavera media.
- Primavera corta: lluvias muy escasas a partir de abril.
- Primavera mala: lluvias escasas en toda la primavera.

En estas condiciones extremas de temperatura y pluviometría 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.

d) Hidrografía.

La zona en cuestión distribuye su territorio entre las grandes cuencas del Guadiana y el Tajo, excepción hecha de una pequeña porción que vierte aguas al Guadalquivir (cuencas del Viar y del Bembézar). La red hidrológica está instalada sobre terrenos frágiles por su rigidez, permitiendo la circulación y almacenamiento subterráneo de las aguas en las innumerables fracturas.

El Tajo incrementa considerablemente su caudal en Extremadura, y lo hace casi en su totalidad por su margen derecho (ríos Tiétar y Alagón), ya que por su margen izquierdo recibe las aguas del Ibor, el Almonte y el Salor, desagües de una penillanura en la que la pluviometría del macizo de las Villuercas es insuficiente para influir en la escorrentía de la cuenca. El curso extremeño del Tajo está jalonado por numerosos puentes, entre los que destacan el del Cardenal (Villa Real de San Carlos), Alconétar (Garrovillas), y el de Alcántara.

El otro río principal que recorre las tierras extremeñas es el Guadiana.

Serpentea el zócalo de los Montes y se remansa en los embalses de Cíjara, García Sola, Orellana. A partir de aquí discurre tranquilamente por las depresiones de la Serena. Recibe afluentes por la derecha (Río Rucas) y por la izquierda (Zújar con su enorme presa de la Serena, y Matachel).

Se trata, en general, de corrientes fluviales dependientes del régimen de precipitaciones de sus cuencas, y por lo tanto, de marcado carácter estacional.

Los máximos caudales se suelen registrar en invierno. Los veranos, sin embargo, generan estiajes fuertes, frecuentemente absolutos. Pero tampoco es infrecuente el desbordamiento repentino de pequeños cauces, capaces de anegar cosechas.

El agua ha sido un bien cotizado por los ganaderos. Si bien históricamente los cursos de los ríos y arroyos han sido determinantes, buscándose para dar de beber a las reses ovinas, tanto trashumantes como estantes, hoy en día las corrientes subterráneas han cobrado relevancia al ser el modo de búsqueda de agua más rápido y cómodo para los ganaderos.

e) Flora y prados naturales.

En condiciones naturales, la vegetación se encuentra limitada por la no correspondencia de los ciclos de humedad y temperatura. Ello supone un proceso selectivo de especies que caracterizan ambientalmente a la región, influyendo decisivamente en un modelo de vida ajustado a las disponibilidades del ciclo vegetativo. Especies xerófilas, en bosque y sotobosque, capaces de soportar la aridez de los veranos largos mediante un profundo desarrollo radical y una fuerte esclerosis de los órganos aéreos; especies de invierno, en el estrato herbáceo, con predominio de gramíneas que fructifican a finales de primavera para reiniciar su ciclo en otoño.

Hay dos tipos de ambientes importantes en clara conexión con un gran censo de ganado bovino en Extremadura: la dehesa extremeña, y las zonas esteparias. En estos dos tipos de ecosistemas encontramos un gran número de explotaciones de Ternera de Extremadura, con censos representativos.

La dehesa extremeña se expande por casi toda la región. En la dehesa extremeña el arbolado está compuesto fundamentalmente por encinas o alcornoques, con densidades variables entre 10-60 pies por hectárea. El matorral predominante es de arbustos de jaras (*Cistus*), rosáceas, y leguminosas (retamas).

Las zonas esteparias tienen dos áreas sobresalientes: el área central de la provincia de Cáceres, y la comarca de la Serena.

Las estepas de la provincia de Cáceres se extienden ampliamente sobre la gran penillanura meridional entre el río Tajo, por el Norte, y las Sierras de Montánchez y San Pedro por el Sur, abarcando principalmente los términos de Alcántara, Membrío, Brozas, Arroyo de la Luz, y el propio Cáceres.

En la Serena, los términos de La Coronada, Campanario, Castuera, Cabeza del Buey, Puebla de Alcocer y otros delimitan una ondulada penillanura, totalmente desarbolada, que ocupa una séptima parte de la superficie provincial.

TIPOS DE PASTO

Se define pasto como la superficie que posee plantas pratenses y que bien se hayan sembrado o no, son aprovechadas por el ganado en el pastoreo.

La zona de secanos semiáridos con suelo ácido se encuentra enclavada en la formación durilignosa en la que los pastos son los llamados mediterráneos.

Están compuestos por especies preferentemente anuales, ya que el rigor del estío limita la presencia de especies vivaces. Se pueden clasificar, atendiendo al suelo sobre el que se asienta en:

- Pastos sobre suelos graníticos.
- Pastos sobre suelos de pizarra.
- Pastos sobre suelos de sedimentación Terciaria y Cuaternaria.
- Pastos de majadales.
- Pastos en enclaves especiales.

— Pastos sobre suelos graníticos:

Están asentados sobre rocas ácidas en diversos estados de descomposición. Se pueden diferenciar:

Pastos sobre suelos arenosos sueltos: ubicados en Cáceres. Baja calidad y poco productivos. De rápido agostamiento cuando las lluvias primaverales cesan. En ellos dominan gramíneas anuales de poco desarrollo (*Vulpia*, *Periballia*) y leguminosas de escaso valor pascícola (*T. angustifolium* y *stellatum*).

Pastos sobre suelos arenosos: ubicadas en Barcarrota, Alconchel. Grado de descomposición de la roca mayor, la arena más fina y existe presencia de limo. Suelos más fértiles, generando pastos más productivos y de mejor calidad, retrasando su agostamiento. Están compuestos por gramíneas de talla más alta y de mayor capacidad de amacollamiento (*Agrostis*, *Poa*, etc.) y leguminosas anuales de mayor interés pascícola (*Ornithopus*, *T. cherleri*, *T. arvense*, *T. campestre*, etc.).

— Pastos sobre suelos de pizarra:

Se diferencian según profundidad de suelo- capacidad hídrica en:

Pastos sobre suelos esqueléticos de pizarra: frecuentes en toda la parte suroeste, especialmente en la comarca de la Serena, pero no exclusivamente. Se orientan sobre los resquicios de la roca madre aflorante deja en el suelo.

Producción exigua y calidad muy pobre, compuestos por gramíneas muy frugales una baja proporción de leguminosas. Son conocidos como "pastos finos".

Pastos sobre suelos de pizarra con profundidad media: corresponden a pastizales asociados a suelos de 10-20 cm de profundidad. Ocupan grandes áreas distribuidas por toda la región. En ellos dominan las gramíneas anuales (*Dactylis*, *Phalaris*). Leguminosas de alto valor pascícola (*T. resupinatum*, *T. subterraneum*, *Ornithopus Biserrula*, etc.). Muestran una productividad y calidad aceptables. Retienen algo de agua y se secan más tarde que las de pastos sobre suelos arenosos sueltos.

Pastos sobre suelos de pizarra con buena profundidad: se denominan así los pastos con profundidad mayor a 20 cm. Al igual que las anteriores ocupan grandes áreas. Su com-



posición es rica en gramíneas y leguminosas mejorando las características del pasto precedente.

— Pastos sobre suelos de sedimentación Terciaria y Cuaternaria:

Su ubicación típica es en la denominada "Siberia Extremeña". Son pastos de paupérrima calidad en los que es difícil encontrar leguminosas y gramíneas.

Abundan en ellos *Juncus*, y *Asphodelus* (gamones), dado su deficiente drenaje durante el invierno. Al cesar las lluvias se agostan rápidamente.

— Pastos de majadales:

Son pastos precoces y de agostamiento tardío, de excelente productividad y calidad y ocupan áreas muy pequeñas. Se presentan sobre todos los suelos y son el resultado del reiterado majadeo y redileo debido a un aumento en la materia orgánica. Especies que podemos encontrar son *Poa bulbosa*, *T. subterraneum*, asociados a *Trifolium*, *Scorpiurus*, *Medicago*, *Biserrula*, que son especies de alto valor nutritivo.

— Pastos de enclaves especiales:

Son los pastos que podemos encontrar en las montañas.

En todos estos tipos de pasto, tan variables en producción cuantitativa como cualitativa, encontramos adaptadas y pastando los bovinos de las explotaciones, incluso en aquellos cuya riqueza es mínima.

G) Estructura de Control.

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Ternera de Extremadura".

Dirección: avda. Ruta de la Plata, n.º 4 semisótano 2, 10.001 (Cáceres).

Teléfono /Fax: +34 927 629 146 /+34 927 629 147.

E-mail: consejoregulador@terneradeextremadura.org.

Página web: www.terneradeextremadura.org.

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Ternera de Extremadura" cumple la normativa UNE-EN 45011 como garantía de trabajo en las funciones de certificación que llevará a cabo.

Es misión principal de la estructura de control garantizar que los operadores que elaboran productos protegidos por la Indicación Geográfica Protegida Ternera de Extremadura cumplen con los requisitos descritos en el Pliego de Condiciones.

H) 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 n.º 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.

I) Requisitos Legislativos.

Ley 4/2010, de 28 de abril, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de Calidad Agroalimentaria de Extremadura.

Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

• • •

