

DOCUMENTO ÚNICO

«VACA DE EXTREMADURA»

Nº UE: [...]

DOP () IGP (x)

1. Nombre

«Vaca 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.

Carne fresca y sus despojos procedente de Vaca de Extremadura, que se comercializa en canal, media canal, cuartos, piezas, fileteada y al corte.

Esta carne se obtiene de las principales razas de ganado vacuno existentes en Extremadura: como son las razas autóctonas Avileña-Negra Ibérica, Retinta, Morucha, Blanca Cacerña, Berrendas en Negro y Colorado ya sea en pureza o cruzadas entre sí, así como cruces con las razas incluidas en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España, en la categoría de integradas, Charolesa, Limusina, y Blonda o Rubia de Aquitania

Por edad y sistema de producción antes del sacrificio tenemos un tipo de animal:

Vaca: hembra que al sacrificio ha cumplido los 48 meses y ha entrado en edad fértil.

En cuanto a las principales características organolépticas, de conformación, grado de engrasamiento y pH, se obtiene la categoría comercial que se describe a continuación:

Vaca de Extremadura: esta carne es de color rojo cereza a rojo púrpura, con grasa de color entre blanco cremoso y amarillento, consistencia firme al tacto y ligeramente húmeda, textura fina y moderado nivel de grasa intramuscular (entreverado fino y marmoleado).

- Conformación de los canales: las conformaciones E, U, R y O.
- Grado de engrasamiento: los grados 4, 3 y 2.
- pH: se respetará la legislación vigente aplicable a las carnes de calidad.

En épocas en las que las condiciones climáticas fueran adversas, debido a las singularidades del

ecosistema de producción extremeño, se podrán considerar clasificaciones por debajo de las mencionadas en cuanto a su conformación y engrasamiento, informando previamente del sacrificio al Órgano de Control y Certificación.

Esta carne se presentará refrigerada, sin que pueda ser congelada en ningún momento a lo largo del proceso de obtención ni de comercialización.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

La alimentación de las vacas a lo largo de su vida productiva se basa en el sistema extensivo, con el consumo de forrajes en pastoreo (hierba, cereales y leguminosas) y en el aprovechamiento de otros recursos propios de las explotaciones (pastos, ramoneo, bellotas y recursos arbóreos propios de los terrenos adhesados), complementados, de ser necesario con piensos compuestos y también con forrajes conservados (paja, heno, y excepcionalmente silo).

Teniendo en cuenta que el estado de carnes de los animales y el grado de engrasamiento de las canales influyen positivamente en la calidad de la carne amparada, antes del sacrificio se recomienda realizar un período de acabado para completar el engorde.

Durante este período, en pastoreo se utilizarán los terrenos adhesados según su disponibilidad de hierba y composición botánica del pasto y recursos arbóreos propios de la dehesa, mientras que en establo se emplearán forrajes conservados (preferentemente heno y paja). Se podrá complementar la ración alimenticia, sobre todo con harinas de cereales y con piensos compuestos autorizados de origen vegetal, para lograr un mayor aporte energético.

Los forrajes empleados procederán del área geográfica de la IGP al menos en un 60%. Todos los alimentos, así como las materias primas utilizadas para su elaboración, deberán pertenecer a los siguientes grupos:

- Cereales.
- Oleaginosas.
- Leguminosas.
- Recursos propios de los terrenos adhesados.
- Forrajes.
- Otros vegetales y derivados.
- Minerales.

Queda expresamente prohibido el empleo de productos que puedan interferir en el ritmo normal de engorde de las reses, así como el empleo de derivados de origen animal. Los piensos compuestos utilizados deben estar en el listado de piensos autorizados por el Consejo Regulador en cumplimiento de las especificaciones sobre alimentación.

Los sistemas de producción y las prácticas ganaderas deben favorecer la protección medioambiental y el bienestar de los animales, así como las buenas condiciones higiénico-sanitarias, de acuerdo con la tradición del sistema productivo extensivo extremeño y con lo establecido en la legislación vigente.

En caso de ser necesaria la aplicación de tratamientos terapéuticos, el período de supresión de dichos tratamientos antes del sacrificio será el doble de lo establecido en la legislación vigente, y en todo caso nunca inferior a treinta días naturales.

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

El nacimiento, cría y engorde, así como el sacrificio de los animales, se realizarán en el área geográfica definida, con el objeto de preservar la especificidad y controlar las condiciones de obtención del producto y su trazabilidad.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado.*

El despiece se efectuará en las salas de despiece inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador, en condiciones que garanticen una correcta trazabilidad del producto.

El fileteado de las piezas podrá efectuarse en las industrias cárnicas inscritas en los registros del Consejo Regulador o también en los establecimientos específicos de los puntos de venta finales que previamente firmasen un acuerdo de colaboración con el Consejo Regulador para el control, etiquetado y comercialización de las carnes protegidas. El fileteado no podrá ser simultáneo con otras carnes no amparadas.

La maduración forma parte del proceso para la calidad de la carne amparada por la IGP, la cual alcanza el punto óptimo de calidad a partir de los 15 días de maduración en lomo y de los 7 días para el resto de piezas. Las piezas destinadas a uso como ingrediente en productos elaborados no precisan un período mínimo de maduración.

Las piezas que se usen como ingrediente en productos elaborados podrán someterse a procesos de conservación previos, siempre que sean necesarios para su correcto aprovechamiento y favorezcan las cualidades del producto final obtenido.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado.*

Las piezas se comercializarán identificadas con las etiquetas expedidas por el Consejo Regulador.

Además de las etiquetas que se aplican al producto, cada media canal, cuarto y/o despiece mayor va acompañado de un certificado que aporta información sobre la explotación de procedencia, identificación y tipología del animal, edad y fecha de sacrificio, matadero y clasificación.

Por otra parte, las etiquetas contienen, además de las menciones obligatorias, las siguientes: identificación y logotipo de la IGP VACA DE EXTREMADURA, logotipo europeo de las IGP y datos de trazabilidad.

El logotipo de la IGP VACA DE EXTREMADURA. (Provisional)



VACA DE EXTREMADURA

Los productos elaborados que utilicen como materia prima carne de esta IGP podrán utilizar la mención “*elaborado con carne de la IGP VACA DE EXTREMADURA*”, siempre que la carne certificada constituya la única carne en el producto final y que cumplan lo previsto en la Comunicación de la Comisión “Directrices sobre el etiquetado de los productos alimenticios que utilizan como ingredientes denominaciones de origen protegidas (DOP) e indicaciones geográficas protegidas (IGP)” (2010/C 341/03).

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

El ámbito geográfico de la Indicación Geográfica Protegida “Vaca de Extremadura” abarca la totalidad del territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

El registro de la IGP se basa tanto en determinadas características específicas de la carne vinculadas a la zona geográfica como en su reputación.

Características específicas de la zona geográfica.

Extremadura se encuentra en el suroeste del estado español dentro de la península ibérica con una extensión de 41.635 km² de los cuales aproximadamente 14.300 km² son dehesa y terrenos adehesados. Se encuentra poblada en un 35% de matorral y monte bajo, 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 características climáticas de los territorios adehesados son veranos cálidos, inviernos fríos y baja pluviosidad, en función de la cual podemos clasificar el ombroclima en subhúmedo, cuando las precipitaciones son de 600 a 800 mm, ombroclima seco de 350 a 600 mm y ombroclima semiárido de 300 a 350 mm.

Estas precipitaciones de reparten de manera muy irregular a lo largo del año, presentándose con mayor frecuencia en otoño y en primavera y existiendo una gran variabilidad entre años.

El clima de la dehesa está caracterizado por un periodo seco que marca el agostamiento temprano de los pastos.

En estas condiciones extremas de temperatura y pluviometría las razas integrantes en la IGP Vaca de Extremadura están adaptadas de manera óptima, siendo capaces de resistir tanto el frío como el calor, y la escasez de agua en períodos de sequía.

El ecosistema prioritario de las explotaciones de vacuno en Extremadura son las dehesas y los terrenos adehesados.

La dehesa es uno de los sistemas característicos de la ganadería extensiva en Extremadura, se caracteriza por el aprovechamiento mediante el pastoreo de grandes extensiones de superficie. La ganadería en estas áreas, debido a la rusticidad de las razas que se explotan, se encuentra perfectamente adaptada al medio. La dureza del clima y la pobreza y la baja calidad de sus suelos han limitado el asentamiento de una práctica agrícola que ha sido sustituida, en gran medida, por la explotación ganadera.

Los sistemas de producción animal presentan en Extremadura características singulares a las del resto de regiones ganaderas españolas y, aún mayores, a las de otros estados miembros de la Unión Europea. Estas diferencias se basan, principalmente, en la gran significación que tienen en Extremadura los sistemas ganaderos extensivos, que disponen de una importante base territorial y que permite conjugar la producción ganadera con la conservación del medio natural.

Características específicas del producto.

Las carnes procedentes de las vacas destacan por su color rojo cereza a rojo púrpura, su entreverado fino y marmoleado, con grasa de color entre blanco cremoso y amarillento, de textura firme y consistente al tacto, su olor a manteca animal, jugosa en boca y sabor cárnico profundo y persistente típico del vacuno mayor.

La coloración que presenta la carne de vacunos autóctonos explotados en extensivo, es más intensa que la de las razas cárnicas mejoradas criadas en corrales. Este hecho se debe a que la carne de los primeros presenta una mayor concentración de mioglobina, debido a diversos factores, entre los que sobresale el sistema de explotación, que implica una mayor actividad física en busca del alimento, o diferencias debidas a la propia raza del animal. Estos efectos quedan patentes al comparar el contenido en mioglobina y las lecturas de color rojo mediante colorímetro en carnes de distintas razas.

La presencia de compuestos con actividad antioxidante en la grasa de los animales alimentados en extensivo a base de hierba puede modular las reacciones de oxidación lipídica durante el cocinado, evitando niveles altos de compuestos con aromas a rancio se pueden acumular compuestos liposolubles procedentes del alimento directamente en la grasa del animal sin modificaciones durante la digestión. Algunos de estos compuestos pueden presentar matices agradables, como de hecho se ha comprobado ya en leche de vaca, en donde la de aquellos animales alimentados en extensivo presentaba determinados compuestos con características aromáticas agradables que la hacían más apetitosa al ser evaluada sensorialmente.

También encontramos menciones en la faceta gastronómica que vinculan la carne de vacuno 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).

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad, la reputación u otras características específicas del producto.

La calidad del producto de IGP Vaca de Extremadura está basada en el sistema productivo en extensivo de la dehesa y los terrenos adhesados, lo que permite alcanzar grandes cuotas en bienestar animal, ya que el nivel de estrés en la producción es mucho más bajo y se respetan habitualmente los plazos de amamantamiento, lo cual le infieren unas características propias, y es muy apreciado por el consumidor final tanto nacional como europeo.

En la zona geográfica hay una gran diversidad de razas de vacuno extensivo debido a su variedad orográfica e influencias de las regiones limítrofes por la trashumancia, plenamente adaptadas a las extremas condiciones climáticas y que a lo largo de su evolución y adaptación han logrado mejorar su aptitud cárnica, compitiendo con cualquier otra procedencia. El vacuno en Extremadura ha servido para el sostenimiento y fijación de las poblaciones rurales aportando valor económico a las deficientes economías agrarias y permitiendo su rentabilidad económica y social. Ha servido para el mantenimiento de razas en peligro de extinción, tal como la raza blanca cacereña o morucha.

El vacuno en Extremadura está representado en la provincia de Cáceres por el 13,9% del censo nacional y en la provincia de Badajoz por el 8,1%.

La composición en ácidos grasos de la carne puede tener importantes repercusiones sobre la salud del consumidor. Por una parte, la grasa de vacuno presenta una proporción de ácidos grasos saturados elevada. Por lo tanto, el aumento del contenido en ácidos grasos poliinsaturados de la carne de vacuno, como la explotación en extensivo en los terrenos adhesados, aunque sea en una proporción mínima, resulta interesante desde el punto de vista de la salud pública. En este sentido, la cría de ganado vacuno en extensivo, con la hierba como principal fuente de alimentos, aumenta considerablemente las proporciones de ácidos grasos poliinsaturados de la familia omega 3 en los distintos depósitos grasos.

La yunta de bueyes era uno de los paisajes de los campos extremeños a principios del siglo XIII. El bovino era el animal de tracción por excelencia, y cuando llegaba a su edad mecánicamente improductiva era cuando se sacrificaba para consumir su carne. Independiente de que existiera animales para carne, pero se sacrificaban cuando llegaban a su edad de mayor volumen corporal.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

http://www.juntaex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/PliegoCondicionesVacaDeExtremadura.pdf