

DOCUMENTO ÚNICO

«CABRITO DE EXTREMADURA»

Nº UE: [...]

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Cabrito 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 despojos de Cabrito, que se comercializa en canal, media canal, cuartos, piezas, fileteada y al corte.

Esta carne procede de las canales de los cabritos controlados o de su despiece, de ambos sexos, nacidos y criados en el territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura, procedente de las razas Caprinas Verata, Retinta, Florida, Malagueña, Murciano-Granadina, Blanca Andaluza, Cabra de las Mesetas o Serrana, Payoya, o los cruces entre dichas razas.

En función de la edad, de la alimentación y del sistema de producción antes del sacrificio se distinguen dos tipos de animales que dan lugar a las dos categorías comerciales dentro de la misma IGP del «Cabrito de Extremadura»:

a) «Cabrito de Extremadura», categoría lechal: los procedentes de madres que se crían en régimen extensivo o semiextensivo, y que se han alimentado exclusivamente con leche materna.

Las canales de esta categoría tienen que cumplir las siguientes características:

- Peso de canales de cabrito, máximo 6 kilos sin cabeza y asaduras; si se presentan con cabeza y asadura, estas canales serán incrementadas en 1 kilo más su peso.
- Edad al sacrificio menor de 50 días.
- Clasificación de las canales: Categoría 1ª establecida por la Unión Europea.
- La Forma de presentación de las canales: Canal con cabeza y asadura, canal sin cabeza y asaduras, media canal o en despieces nobles.
- Características de la carne: carne muy tierna, suave, de gran jugosidad y textura muy suave.
- Color de la carne: de rosa a rosa pálido.
- Engrasamiento canal: coberturas 3-4.
- Tipo de grasa: de color entre blanco nacarado y blanquecino.

b) «Cabrito de Extremadura»: los procedentes de madres que se crían en régimen extensivo o semiextensivo, pudiendo complementar su lactancia con concentrados compuestos fundamentalmente por cereales y leguminosas hasta el destete y el acabado de los animales destinados a sacrificio se realizará a base de concentrados elaborados fundamentalmente con cereales, leguminosas, proteaginosas y forrajes.

Las canales de esta categoría tienen que cumplir las siguientes características:

- Peso de canales de los cabritos, máximo 9 kilos sin cabeza y asaduras, si se presentan con cabeza y asadura, estas canales serán incrementadas en 1,5 kilos más su peso.

- Edad al sacrificio de 90 días.

- Clasificación de las canales: Categoría 1ª establecida por la Unión Europea.

- La Forma de presentación de las canales: Canal con cabeza y asadura, canal sin cabeza y asaduras, media canal o en despiece nobles.

- Características de la carne: carne muy tierna, suave, de gran jugosidad y textura muy suave.

- Color de la carne: de rosa a rojiza, según grado de engrasamiento.

- Engrasamiento canal: coberturas 3-4.

- Tipo de grasa: entre blanca y amarillenta.

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)*

Las prácticas de explotación de los reproductores se corresponderán con las técnicas, usos y aprovechamientos de los recursos naturales en régimen extensivo o semiextensivo tradicional de la zona. La alimentación de las madres se basará en el aprovechamiento de los recursos naturales de los montes y la dehesa y suplementación, cuando sea necesaria, a base de paja, grano, forraje, subproductos y concentrados, compuestos principalmente por cereales, leguminosas, oleaginosas y proteaginosas. La duración y cantidad del suplemento alimenticio dependerá de los recursos existentes y de las necesidades de los animales en ese momento.

El «Cabrito de Extremadura», categoría lechal se alimentarán exclusivamente a base de leche materna hasta los 50 días de edad. En el caso de la categoría «Cabrito de Extremadura» se podrán utilizar lactoreemplazantes hasta en un 50% de su dieta y hasta el destete y a partir de las tres semanas de vida podrán ser suplementados con piensos de iniciación. Una vez destetados, permanecerán estabulados y controlados, bien en las propias naves de la explotación, o bien en centros de recogida inscritos en el Registro correspondiente. Su alimentación será a base de paja de cereales y concentrados elaborados principalmente con cereales, leguminosas, oleaginosas y proteaginosas.

Este sistema de producción tradicional además de contribuir al mantenimiento de los ecosistemas y evitar la propagación de los incendios, aporta a la carne procedente de estos cabritos unas características específicas en cuanto a terneza, color y jugosidad debida principalmente al sistema de manejo, al periodo que permanecen con las madres y a la alimentación recibida. Durante esta primera fase los cabritos son alimentados con la leche de estas cabras, que por sus razas, alimentación y manejo poseen unas características especiales y diferentes a las producidas en otras zonas geográficas fuera de Extremadura. Esta composición trasfiere diferencias a la carne de los cabritos alimentados con esta leche. Además, durante este mismo periodo al permanecer junto con sus madres los cabritos realizan desplazamientos, provocando aumentos de los niveles de mioglobina en músculo.

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

El nacimiento, cría, engorde y sacrificio de los cabritos, así como el faenado de las canales se realizará en la región de Extremadura, con el objeto de preservar la especificidad, asegurarse de la calidad del producto, garantizar el bienestar de los cabritos por tiempo de transporte, 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.

El despiece y envasado 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. También podrán despiezarse y filetearse en los establecimientos al por menor, cuando la operación se realice ante el consumidor en el mismo momento de la venta.

El fileteado no podrá ser simultáneo con otras carnes no amparadas.

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

Las piezas se comercializarán con la marca comercial del operador y con la marca de certificación, siendo el operador certificado responsable final de su buen uso.

Se aplicará la etiqueta con la mención y el logotipo de IGP «CABRITO DE EXTREMADURA», para la categoría LECHAL, a la canal, media canal, cuarto y/o despiece de los cabritos que cumplan lo indicado en el apartado 3.2.a).

Se aplicará la etiqueta con la mención y el logotipo de IGP «CABRITO DE EXTREMADURA», a la canal, media canal, cuarto y/o despiece de los cabritos que cumplan lo indicado en el apartado 3.2.b).

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

Existen dos versiones de su logotipo. Cada una de ellas se utilizará para una categoría comercial.

El logotipo para la categoría comercial «Cabrito de Extremadura» categoría lechal



El logotipo para la categoría comercial «Cabrito de Extremadura»



4. Descripción sucinta de la zona geográfica.

El ámbito geográfico de la Indicación Geográfica Protegida «Cabrito de Extremadura» abarca la totalidad del territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

5. Vínculo con la zona geográfica.

El vínculo causal se basa en la reputación que tiene este producto, pero también se apoya en las características especiales que atesora.

Carácter específico de la zona geográfica.

a) Factores Naturales

Extremadura está afectada por un clima semiárido mediterráneo, con pluviometrías anuales entre 450 y 850 mm, temperatura media anual entre 16 y 17°C, el número de horas de sol que se registran anualmente supera las 3000. 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 nulas en el verano.

La geografía, topografía y condiciones climáticas de la región de Extremadura dan como resultado el desarrollo de los ecosistemas adeshados y el matorral o monte mediterráneo. La vegetación que puebla estos ecosistemas es de tipo mediterráneo, xerófila, compuesta principalmente por jaras, lentiscos, brezos, escobas, cantuesos y tomillo en el matorral y monte, componiendo la de la dehesa arboles como la encina, el alcornoque, robles, castaños y acebuches y las plantas herbáceas y pastos de gramíneas, leguminosas y crucíferas que las pueblan.

b) Factores históricos.

La crianza, transformación, comercialización y cocina del cabrito se realiza desde épocas ancestrales en la región de Extremadura. La presencia de las cabras y cabritos en Extremadura está reflejada en innumerables fuentes documentales como en los Archivos municipales, en las Ordenanzas Municipales y Fueros de multitud de localidades de toda la geografía extremeña desde la Edad Media hasta el siglo pasado. También en la Real Audiencia de Extremadura, en fuentes literarias en distintas obras y en libros de cocina tan importantes como el Libro de Cocina de Ruperto Nola y en obras literarias tan importantes como la universalmente conocida “El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha de Miguel de Cervantes”, se cita la existencia del Cabrito en Extremadura. En libros históricos de cocina

como en la obra de José Vicente Serradilla Muñoz (1997) titulada “La mesa del emperador. Recetario de Carlos V en Yuste” se cita varias recetas en la que se emplea el «Cabrito de Extremadura» como manjar en tan señalada mesa.

De la transcendencia del ganado caprino en Extremadura también mencionar el importante censo que esta región ha poseído históricamente ya que, según registros, en el año 1888 la provincia de Cáceres era la primera provincia española en ganadería caprina y Badajoz ocupaba el segundo puesto.

La carne del cabrito de Extremadura también es destacada en muchos de los Fueros y Archivos municipales de toda la región, ya durante la Edad Media, indicando la forma de presentación, corte y obligación de pesar.

c) Factores humanos:

Los ganaderos del «Cabrito de Extremadura» históricamente, generación tras generación, gracias a su experiencia y conocimientos específicos han llevado a pastar y ramonear de sol a sol sus cabras, conociendo perfectamente los recursos y flora existentes y disponibles en cada época del año, diferentes de los de otras zonas y exclusivos de la región de Extremadura. Estos mismos ganaderos crían a los cabritos en sus explotaciones alimentándolos hasta que adquieren los pesos y características específicas del «Cabrito de Extremadura».

Todos estos factores inciden claramente para que las canales de los cabritos posean las características específicas atribuidas a este producto y diferentes al resto de cabritos de otras zonas.

En lo referente a la cultura popular pastoril en Extremadura en torno al cabrito, tradiciones y lugares tenemos que destacar las esculturas zoomorfas de tiempos prehistóricos, las cañadas y numerosas vías pecuarias, los fueros (Plasencia S.XII), referencias geográficas (la cueva de los cabritos, en Cáceres), fiestas declaradas de Interés Turístico Regional (Las Carantoña,), folklore y dichos populares donde se destacan los conocimientos y tradiciones de los cabreros.

Dentro de la historia de la gastronomía extremeña, el «Cabrito de Extremadura» es una carne que siempre está presente. En el libro “Recetarios Manuscritos: Cocina y Alimentación en la Baja Extremadura (1860-1960)” de Andrés Oyala Fabián, en el Recetario de Alba Casquete, de 1855, aparece la forma de preparación del cabrito en la Baja Extremadura. También la receta del Frite Extremeño de Cabrito es recogida en muchos libros de cocina como en el de la “Gastronomía Extremeña” Cáceres 1955. En el “Libro de la Cocina Española”, 1970 de Néstor Luján y Juan Perucho destacan “la pata de cabrito al estilo de Badajoz”.

Características específicas del producto.

La especificidad del «Cabrito de Extremadura», en relación con otras carnes de cabrito viene determinada además de por la tradición e historia de este producto a lo largo de los siglos en la región extremeña, por las características de la carne ya descritas en cuanto al color de la carne y la grasa, la gran ternera, un moderado nivel de infiltración de grasa intramuscular y una textura agradable.

En el libro “Las carnes de Extremadura; OVINO Y CAPRINO”, José M^a Gómez-Nieves y Ángel Robina (año 2005), Ed. Junta de Extremadura, y en referencia específicamente al «Cabrito de Extremadura», se indica que la calidad de la carne de cabrito está afectada por los factores de edad, peso al sacrificio y el sistema de alimentación como factor para diferenciar la calidad de la carne de los cabritos, el típico sistema de alimentación del «Cabrito de Extremadura», alimentándose de la leche materna durante las primeras semanas de su vida, en exclusiva en el caso de la categoría comercial «Cabrito de Extremadura» categoría lechal y con concentrados a partir del destete para el Cabrito de Extremadura determina diferencias significativas en los parámetros de la carne de calidad producida, ya que debido a la pronta edad de sacrificio, al escaso peso de estos y a la alimentación, el depósito graso en la canal, el contenido en colágeno y la coloración de la carne son muy bajos, siendo esta muy tierna, jugosa, con poca grasa y de coloración débil.

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

La zona geográfica está delimitada por las comarcas y sus municipios que, además de contar con la base racial exigida, disponen de una histórica tradición ganadero-caprina e igualmente realizan los sistemas y prácticas de explotación tradicionales. Las características físicas y geográficas se corresponden con terrenos de dehesa y matorrales susceptibles de ser aprovechadas a diente en pastoreo extensivo, y asentadas sobre territorios regionales de Extremadura, de particularidades específicas que actúan como elemento diferenciador respecto a otras zonas geográficas entre las cuales se incluyen: soporte geofísico y edafológico, flora y fauna autóctona, producciones pascícolas, pluviometría, horas de sol y climatología. La alimentación, el manejo y gestión específica (edad al sacrificio...) de estos cabritos realizados por los cabreros en Extremadura, hacen que la carne del Cabrito de Extremadura tenga las características descritas y diferentes al de otras zonas.

Todos estos factores inciden claramente para que las canales de los cabritos posean las características específicas atribuidas a este producto.

De la enorme reputación que posee el «Cabrito de Extremadura» lo atestiguan multitud de documentos y archivos históricos escritos desde la Antigua Edad Media en la región de Extremadura. Es por ello por lo que la forma tradicional de producción de esta ganadería hace que los factores naturales, históricos y humanos sean determinantes en la especificidad de estas carnes.

Existen a su vez innumerables menciones recientes al «Cabrito de Extremadura» en diferentes ámbitos. Apareciendo en la carta de muchos restaurantes como Riomalo el Mulero, Asador de Grimaldo, Versátil... con platos de «Cabrito de Extremadura» asado, a la brasa o al horno, y también la tradicional caldereta de Cabrito de Extremadura. También son muy numerosas las menciones hechas al «Cabrito de Extremadura» en Blogs y páginas web de cocina, como por ejemplo en recetas, patrimonio inmaterial de Extremadura, estoy hecho un “cocinillas”, gastrotravel, hogasmanía, Canal Extremadura, sabor a Extremadura, solo recetas... Se encuentran numerosas publicaciones en prensa que hacen referencia al «Cabrito de Extremadura», como en el diario Hoy Agro, el periódico de Extremadura...en la radio y televisión, canal Extremadura... Tal es la reputación del «Cabrito de Extremadura» que existen varias fiestas monográficas de este producto como son la de Santibañez el Alto y la de Torrecilla de los Ángeles, también destaca la participación del «Cabrito de Extremadura» en eventos gastronómicos acompañados de otras carnes, como por ejemplo en el Salón de la Carne de Calidad de la Feria Agroganadera de Trujillo y en la Feria Internacional Ganadera de Zafra donde se degusta «Cabrito de Extremadura» de la raza Verata. En el muy popular programa de televisión a nivel nacional Master Chef Celebrity 6 se cocinó una caldereta de «Cabrito de Extremadura». El cabrito de Extremadura salió vencedor en el II Concurso Gastronómico de Productos Cooperativos de Extremadura (2013).

En consecuencia, la unión de una tradición ganadera caprina muy arraigada desde tiempos inmemoriales a la zona geográfica, una carne presente en la gastronomía de la región extremeña, la descripción en los archivos históricos de la carne de cabrito en los municipios de Extremadura, la calidad y características de las canales y la carne evidencian la enorme reputación del «Cabrito de Extremadura», producido, criado y transformado exclusivamente en la región de Extremadura.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Solicitud+IGP+Cabrito+de+Extremadura.+Pliego+condiciones.pdf>
