

# DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

## «VACA DE EXTREMADURA»

Nº UE:

DOP ( )

IGP (x)

### 1. NOMBRE

«Vaca de Extremadura».

### 2. ESTADO MIEMBRO

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 procedentes 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 Cacereña, Berrendas en Negro y Colorado ya sea en pureza o cruzadas entre sí, así como 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 y sus cruces.

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 obtienen la categoría comercial que se describen 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 mayor nivel de grasa intramuscular (entreverado fino y marmoleado). Su olor a manteca animal, jugosa en boca y sabor cárnico profundo y persistente de vaca.

- Conformación de las 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.

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 con un mínimo de un 30 % en la alimentación (hierba, cereales y leguminosas) y en el aprovechamiento de otros recursos propios de las explotaciones como son la Dehesa y terrenos adhesados, complementados, de ser necesario con piensos compuestos y también con forrajes conservados (paja, heno, y excepcionalmente silo).

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

Los forrajes empleados procederán del área geográfica de la IGP al menos en un 60%.

Queda expresamente prohibido el empleo de productos 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.

### 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 "Vaca de Extremadura", 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.*

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

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 VACA DE EXTREMADURA IGP y datos de trazabilidad.

## **El logotipo de la IGP VACA DE EXTREMADURA.**



### **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.**

La carne IGP «Vaca de Extremadura» se basa tanto en las características específicas de la carne y su zona geográfica como en su reputación.

#### *5.1. 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 km<sup>2</sup> de los cuales aproximadamente 14.300 km<sup>2</sup> son dehesa y terrenos adehesados.

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.

Las precipitaciones se 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 IGP Vaca de Extremadura son las dehesas y los terrenos adehesados.

La dehesa es uno de los sistemas característicos de la IGP Vaca de Extremadura en explotación 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. Todo este ecosistema influye positivamente a las características del producto

## *5.2. Características específicas del producto.*

Las carnes procedentes de la Vaca de Extremadura 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 de vaca.

La coloración que presenta la Vaca de Extremadura se debe a que la carne 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. La combinación de estos factores va a repercutir en aspectos deseables y diferenciadores de la carne, como una coloración de su grasa entre blanco cremoso y amarillento consecuencia de la acumulación de carotenos y otros pigmentos y una textura firme, pero con una marcada jugosidad derivada de unos mayores niveles de grasa intramuscular. El contenido en grasa presenta una distribución uniforme, en forma de grasa infiltrada o intramuscular aportando unas características diferenciadoras tanto a niveles nutricionales y sensoriales de la carne “Vaca de Extremadura”.

## *5.3. 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 adehesados, 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. 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.

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.

Los sistemas de producción animal de Vaca de Extremadura 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.

Estos factores quedan patentes en numerosos estudios del departamento de Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de Cáceres. Del mismo modo, la combinación de la mayor edad al sacrificio y del sistema de explotación, favorece la acumulación antioxidante naturales procedentes de la dieta (tocoferoles y carotenos) que favorecen una mayor estabilidad en el color rojo de la carne, en las etapas de maduración o de conservación de la carne tras el sacrificio.

En relación con el contenido, disposición y composición de la grasa, la carne de “Vaca de Extremadura” presenta claras características diferenciadoras. Por un lado, la combinación de sistema de explotación, mayor edad al sacrificio favorece un mayor contenido en grasa, presentando además una distribución uniforme, preferentemente en forma de grasa infiltrada o intramuscular. La alimentación de estos animales, va a inducir cambios diferenciadores en la composición y características de la grasa, debido a la incorporación y acumulación de compuestos a través de esta dieta; como ejemplos más destacables por sus repercusiones en las características nutricionales y sensoriales de la carne, está su mayor contenidos en ácidos grasos omega-3, así como ácidos grasos conjugados (CLA), carotenoides, tocoferoles y como otros compuestos de la fracción insaponificable de la grasa, como el neofitadieno o el gamma-tocoferol, que pueden ser indicativos del tipo de alimentación y sistemas de explotación propios de las “vacas de Extremadura” alimentadas en extensivo. La combinación de estos factores va a repercutir en aspectos deseables y diferenciadores de la carne, como una coloración de su grasa entre blanco cremoso y amarillento consecuencia de la acumulación de carotenos y otros pigmentos y una textura firme, pero con una marcada jugosidad derivada de unos mayores niveles de grasa intramuscular.

Precisamente, la citada presencia de compuestos con actividad antioxidante en la grasa de la Vaca de Extremadura alimentadas en extensivo va a modular las características aromáticas y sápidas de estas carnes. Así, además de actuar como posibles precursores de compuestos que presentan características aromáticas agradables y diferenciadoras, estos compuestos derivados de la alimentación, van a modular durante las etapas de maduración y cocinado de la carne, las reacciones de oxidación, evitando la generación de aromas anómalos consecuencia de procesos de oxidación lipídica indeseables y favoreciendo durante el cocinado un aroma y un sabor intenso y característico de la Vaca de Extremadura en extensivo.

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 yunta de vacas 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.

Las yuntas en Extremadura, en su gran mayoría eran de VACAS que así les proporcionaba triple ventaja económica: tracción, cría de un ternero y aprovechamiento cárnico final.

También encontramos menciones en la faceta gastronómica que vinculan la carne de vaca a la cocina de Extremadura con numerosas recetas: Lengua estofada con gurumelos (receta típica de Fregenal de la Sierra), Riñones de vaca extremeña con setas, Callos de vaca extremeña en salsa blanca, Sesos de vaca extremeña con tocino, Cocido alentejano con carne de vaca extremeña (típica receta de Cheles) (Recetario de cocina extremeña. Estudio de sus orígenes. Cofradía Extremeña de Gastronomía. Universitas Editorial. 1985).

Néstor Luján y Perucho se refieren a la cocina extremeña como seria, grave, austera...por sus grandes platos pastoriles, camperos, venatorios como los morcillos y el tuétano de vaca extremeña... (El libro de la cocina española. Gastronomía e historia. Néstor Luján y Juan Perucho. Danae. 1972).

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). Lomo de vaca extremeña con sal de Añana (La cocina de Gibello)

Recetarios Manuscritos: COCINA Y ALIMENTACIONEN LA BAJA EXTREMADURA (1860-1960) Estudio y recetas Andrés Oyola Fabian

Restaurantes de reconocido prestigio en los que en sus cartas aparecen referencias a la carne de Vaca de Extremadura entre ellos el restaurante con estrella Michelin “Versátil” de Zarza de granadilla entre otros.

Estudios en universidad, carniceros, restaurantes de reconocido prestigio donde aparece en sus cartas numerosas referencias a la carne de Vaca de Extremadura entre ellos el restaurante con estrella Michelin Versátil de Zarza de granadilla entre otros, medios de comunicación nacionales, redes sociales, críticos gastronómicos y prescriptores especializados en carnes de vacuno mayor.

---

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

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