

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
(I.G.P.)
“CABRITO DE EXTREMADURA”

PLIEGO DE CONDICIONES

De acuerdo a lo establecido en el artículo 7 del Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) “Cabrito de Extremadura”

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La carne fresca y despojos procedente 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.

Habrán dos categorías comerciales de Cabritos:

B.1 “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.

Estarán amparadas bajo esta indicación aquellas canales que cumplan las siguientes características:

- Peso de canales de cabrito, máximo 6 kilogramos sin cabeza y asaduras; si se presentan con cabeza y asadura, estas canales serán incrementadas en 1 kilogramo más su peso.
- Edad al sacrificio menor de 50 días.
- Clasificación de las canales: Categoría 1.^a 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, según grado de engrasamiento.
- Engrasamiento canal: coberturas 3-4.
- Tipo de grasa: de color entre blanco nacarado y blanquecino.

B.2 “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.

Estarán amparadas bajo esta indicación, aquellas canales que cumplan las siguientes características:

- Peso de canales de los cabritos, máximo 9 kilogramos sin cabeza y asaduras, si se presentan con cabeza y asadura, estas canales serán incrementadas en 1,5 kilogramos más su peso.
- Edad al sacrificio de 90 días.
- Clasificación de las canales: Categoría 1.^a 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.

C) ZONA GEOGRÁFICA

El ámbito geográfico de producción y elaboración de la carne de la IGP “Cabrito de Extremadura” abarca la totalidad de la Comunidad Autónoma de Extremadura. Por lo tanto, los animales deben nacer, criarse, engordarse, sacrificarse y faenarse en Extremadura.

Todas las comarcas que integran la Comunidad Autónoma de Extremadura comparten características comunes en cuanto a elementos naturales, sistemas de producción e historia, factores fundamentales en los parámetros de calidad que distinguen y diferencian a la carne de estos cabritos de otras zonas limítrofes y del resto peninsular.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Sólo se certificarán bajo el nombre IGP “Cabrito de Extremadura”, aquellos cabritos que procedan de las explotaciones ganaderas de caprino inscritas en el registro oficial correspondiente.

Las explotaciones caprinas deberán estar registradas en el territorio geográfico que marca la IGP y los cabritos deberán nacer y criarse en dichas explotaciones.

Para el control del origen del producto el organismo de control llevará los siguientes registros:

a) Registro de Explotaciones de Producción: donde se inscribirán todas aquellas que el organismo de control verifique que son aptas y que sus animales pueden suministrar cabritos destinados a la producción de carne protegida por la IGP.

b) Registro de Centros de Recogida o Tipificación: donde se inscribirán todos aquellos que el organismo de control verifique que son aptos y posean cabritos que procedan de explotaciones de producción registradas, siendo llevados a ellos previo al sacrificio.

c) Registro de Mataderos y/o salas de despiece y expedición: donde se inscribirán todos aquellos que el organismo de control verifique que son aptos y sacrifiquen cabritos y/o despiecen canales que pueda optar a ser protegida por la IGP.

d) Registro de Entidades Comerciales: donde se inscribirán todas aquellas que el organismo de control verifique que son aptas y realicen la actividad de comprar animales vivos amparados en explotaciones inscritas y/o canales y piezas certificadas en mataderos y salas de despiece inscritas y se dediquen a la comercialización y/o distribución de canales y piezas protegidas por la IGP.

Las explotaciones de producción y centros de recogida-tipificación deberán estar situadas en la zona de producción y verificadas por el Organismo de Control.

El Organismo de Control verificará los elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

Los cabritos se identifican durante la fase de cría en las explotaciones de producción inscritas generando un registro que evidencie la asociación entre dichos identificadores y la explotación de origen. Esta identificación se hará con un crotal u otro sistema adecuado que apruebe el Organismo de Control y permanecerá hasta el sacrificio, siendo compatible con la oficial de la explotación de origen registrada que establezca la legislación vigente.

Las canales y/o piezas deberán ser identificadas en los mataderos y/o salas de despiece inscritas generando un registro que correlacione cada lote de cabritos y su explotación de nacimiento, con la canal o piezas resultantes. Esta identificación permitirá efectuar una trazabilidad completa hasta la explotación de producción. Esta correlación podrá ser indicada por los titulares de los registros. Los métodos de identificación, tanto en las

explotaciones como en el matadero y/o sala de despiece, deberán ser aprobados por el Organismo de Control.

El producto permanecerá identificado hasta su expedición.

Todo el proceso (explotación de producción, centro de recogida-tipificación, matadero, y expedición del producto) está sujeto a un riguroso sistema de control que asegura la trazabilidad total del producto.

Los titulares de explotaciones de producción, centros de recogida-tipificación, mataderos y/o salas de despiece y entidades comerciales deberán poder indicar en todo momento el origen, la cantidad y el titular del que proceden los lotes de cabritos, canales o piezas sometidos a este sistema de control. Así mismo deberán poder indicar el destinatario, la cantidad y el destino de estos.

El Organismo de Control supervisará el autocontrol implantado por los distintos titulares que participan en el proceso, tendentes a garantizar el origen del producto.

E) DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

E.1. EXPLOTACIÓN Y MANEJO DEL GANADO:

Las prácticas y los sistemas de producción utilizados son los originales del territorio delimitado por esta IGP. El Consejo Regulador verificará las condiciones y prácticas de carácter técnico que deben reunir las explotaciones ganaderas, centros de recogida, mataderos y/o salas de despiece, para la mejora de la producción.

El sistema de producción de las explotaciones inscritas en la Indicación Geográfica Protegida “Cabrito de Extremadura” es el extensivo y semiextensivo tradicional de la zona.

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. La alimentación de las madres de los cabritos se basará en el aprovechamiento de los recursos naturales de los montes y la dehesa consumidos “a diente” durante todo el año 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.

Los cabritos permanecerán junto a las madres y se alimentarán exclusivamente a base de leche materna en el caso del “Cabrito de Extremadura” categoría lechal hasta los 50 días de edad. En el caso del “Cabrito de Extremadura” se podrán utilizar lactoreemplazantes hasta el 50% de su dieta y hasta el destete y a partir de las tres

semanas de vida podrán ser suplementados con piensos de iniciación especialmente indicados para ellos. 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 concentrados elaborados principalmente con cereales, leguminosas, oleaginosas y proteaginosas y paja de cereales. En la alimentación suplementaria de los cabritos destinados a sacrificio se utilizarán exclusivamente piensos, compuestos principalmente por cereales, leguminosas, oleaginosas y proteaginosas.

En cualquier caso, queda expresamente prohibido el empleo de productos que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal.

El proceso completo de nacimiento, cría y engorde de los cabritos será controlado por el Órgano de control.

Este sistema de producción tradicional además de contribuir al mantenimiento del ecosistema de la dehesa, 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 y por otros tipos de cabras. Esta composición trasfiere diferencias a la carne de los cabritos alimentados con esta leche. Además durante este mismo periodo al permanecer en régimen extensivo o semiextensivo junto con sus madres los cabritos realizan los desplazamientos propios del pastoreo, provocando aumentos de los niveles de mioglobina en músculo.

E.2. SACRIFICIO Y FAENADO:

Los cabritos para sacrificio amparados por la Indicación Geográfica Protegida procederán de explotaciones inscritas en los registros del Consejo Regulador. Deberán llegar al matadero perfectamente identificados.

El sacrificio de los cabritos, así como el faenado de las canales se realizará en la región de Extremadura y únicamente en aquellos mataderos y salas de despiece que previamente verifique y registre el Órgano de control. Estos procesos no podrán ser simultaneados con los de otros animales no pertenecientes a la Indicación Geográfica Protegida.

El corte de la cabeza se hará, cuando proceda, a nivel de la articulación occipito-atlantoidea.

En la obtención del producto, fase que abarca tanto el faenado como el despiece, el Órgano de control también participará verificando que la presentación de las canales o el despiece no produzcan mermas en la calidad.

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

El oreo de las canales se realizará de forma que no se altere el proceso normal de carnización.

La temperatura interna de la masa muscular de las canales no será superior a los 7° C para su conservación y transporte.

Se certificarán las canales que cumplan los requisitos exigidos y establecidos en este Pliego de Condiciones y cuyas cualidades y características han sido definidas anteriormente. Estas canales y sus despieces serán identificadas según métodos aprobados por el Consejo Regulador, asegurando de este modo la trazabilidad y de manera que no induzcan a confusión al consumidor. Todo ello será verificado por el Órgano de control.

La maduración, venta y distribución de las piezas de carne de la IGP “Cabrito de Extremadura”, se realizará evitando en todo momento el deterioro de la calidad de la carne. En cualquier caso, el Órgano de control velará para evitar posibles perjuicios al consumidor.

Siempre que se produzca el envasado deberá realizarse de manera que se asegure la trazabilidad, se garantice el control en todo el proceso por parte del Órgano de control y se salvaguarde la calidad del producto protegido.

F) VÍNCULO

Factores naturales, históricos y humanos.

a) Natural

La zona de producción, además de contar con la base racial exigida, dispone de una histórica tradición ganadera de caprino e igualmente realiza los sistemas y prácticas de explotación tradicionales. Sus características físicas y geográficas se corresponden con terrenos de dehesa, montes y otras praderas susceptibles de ser aprovechadas a diente en pastoreo extensivo, y se asientan sobre territorios regionales de particularidades específicas que actúan como elemento diferenciador respecto a otras zonas geográficas: soporte geofísico y edafológico, climatología, pluviometría, horas de sol, flora y fauna autóctona y producciones pascícolas.

En ella existen llanuras y penillanuras desde 200 a 800 m, bordeadas de sierras de mayor o menor altitud y estribaciones de los sistemas montañosos Sierra Morena y Central, con enclaves tan importantes como las Sierras de Guadalupe, Montánchez, y San Pedro.

La temperatura media anual se sitúa entre los 16 y 17°C. Las temperaturas medias del mes de enero están entre los 6,8 y de 8,1 °C. 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 semiárido mediterráneo, de acuerdo con L'Houérou y Thorwaeith, con pluviometrías anuales entre 450 y 850 mm y valores de índice de frío (media de las mínimas diarias del mes más frío del año) de entre 2 y 6 °C, 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 nulas en el verano.

El número de horas de sol que se registran en Extremadura supera las 3000 anualmente.

Todos estos elementos naturales descritos anteriormente son diferentes al resto de zonas productoras de cabritos de España.

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 el de la dehesa árboles como la encina, el alcornoque, robles, castaños y acebuches y las plantas herbáceas y pastos de gramíneas, leguminosas y crucíferas que las pueblan.

En estas condiciones extremas de temperatura y pluviometría las razas integrantes en la IGP "Cabrito de Extremadura" están adaptadas de manera óptima, siendo capaz de resistir tanto el frío como el calor, tanto las altas precipitaciones como los períodos de sequía.

La zona geográfica amparada por la IGP se corresponde con sistemas adeshados y matorral de producción ganadera, los cuales constituyen el mejor exponente de explotaciones extensivas en el ámbito mediterráneo.

Concretamente, la dehesa extremeña constituye un ejemplo de un sistema agrícola, ganadero y forestal donde el mantenimiento de la diversidad biológica ha permitido sostener en buen estado de conservación sus hábitats naturales, mediante la explotación de todos los recursos disponibles y la adopción de las especies productivas más variadas, y es en este singular marco donde se desarrolla nuestra ganadería.

Las dehesas extremeñas se asientan sobre áreas de subsuelo de pizarras y granitos, sobre las cuales se desarrollan tierras pardas meridionales. Estos suelos son poco profundos, generalmente ácidos y fácilmente erosionables y degradables.

La superficie pastable estimada en Extremadura es de 2.400.000 ha, equivalente al 57 % del territorio de la Comunidad Autónoma, correspondiendo casi 1.500.000 ha a dehesa arbolada y matorral o monte bajo, claro indicador de la importancia de este sistema de producción en Extremadura.

El ecosistema de la dehesa, conseguido mediante la acción del hombre sobre el bosque mediterráneo a lo largo de los siglos, está presente en todas las comarcas de Extremadura, y en ella tradicionalmente las producciones ganaderas se han centrado en la explotación extensiva, donde las especies animales (tanto domésticas como salvajes), el medio y la intervención humana han estado siempre en equilibrio.

El concepto de extensificación está íntimamente ligado al aprovechamiento de grandes extensiones de superficie mediante el pastoreo de una ganadería que por su rusticidad se ha adaptado perfectamente al medio. La dureza climática y la baja calidad de los suelos han favorecido el asentamiento de la explotación ganadera.

Los sistemas de dehesa se caracterizan por el aprovechamiento pastable del medio por parte de la ganadería, cubriendo su producción herbácea gran parte de las necesidades energéticas de los animales que sustenta. El pasto herbáceo constituye la mayor oferta de recursos energéticos del sistema y está compuesto por una variada composición florística, donde abundan las especies anuales de autosiembra.

Los pastizales de la dehesa extremeña están constituidos por multitud de especies principalmente anuales y poco productivas. Se caracterizan por tener cierta producción en otoño y su máximo de producción en primavera. En invierno, los fríos reducen el crecimiento y en verano los pastos se secan debido a las altas temperaturas alcanzadas en el área de las dehesas y a la ausencia de precipitaciones. El estrato herbáceo está integrado por especies pertenecientes a la familia de las compuestas, gramíneas y leguminosas teniendo también una amplia representación las cariofiláceas, crucíferas y umbelíferas. Podemos destacar especies como *Trifolium glomeratum*, *Trifolium arvense*, *Medicago sp.* *Poa bulbosa*, *Agrostis castellana*, etc.

La importancia del arbolado en las explotaciones de dehesa en Extremadura reside en la diversidad de aprovechamientos y alternativas productivas que brinda el medio a la gestión humana del sistema. La parte arbórea de la dehesa la constituyen dos especies fundamentales: la encina (*Quercus ilex var. Ballota*) y el alcornoque (*Quercus suber*), existiendo otras de menor importancia como el quejigo (*Quercus lusitanica*), el roble melojo o rebollo (*Quercus pyrenaica*) y el roble (*Quercus robur*). El arbolado ofrece producciones diversas, como bellota, ramón y hojarasca que permiten el mantenimiento de la ganadería cuando el componente herbáceo es escaso.

Las especies más representativas que componen el matorral son la jara común (*Cistus ladaniferus*), la retama negra (*Sarothamnus scoparius*) el jaguarzo negro (*Cistus monspeliense*), y la aulaga (*Genista ssp.*)

Debido a la estacionalidad en la producción de los pastizales es necesario, en determinados momentos, suplementar la alimentación del ganado que habita la dehesa. Esta suplementación se suele realizar a base de paja, grano, forraje, subproductos y concentrados, compuestos principalmente por cereales, oleaginosas y proteaginosas. Las especies animales domésticas que podemos encontrar en Extremadura son principalmente 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, mejoran la fertilidad del suelo, incrementando la calidad de los pastos y frenando el avance de las especies arbustivas invasoras.

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

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 y peso al sacrificio “tanto el depósito de grasa en la canal como el contenido en colágeno y la intensidad de la coloración aumentan en la carne de los cabritos con la edad y el peso de los mismos”. También se cita el sistema de alimentación como factor para diferenciar la calidad de la carne de los cabritos “el tipo de alimentación que reciben tanto los corderos como los cabritos es uno de los factores más determinantes de la calidad de la carne a partir de ellos obtenida. Así, el tipo de animal producido en función del peso de sacrificio y en función del tipo de alimentación aportada determina diferencias significativas en los parámetros de la carne de calidad producida”¹

Entre los principales aspectos determinantes en la calidad de la carne tiene una especial importancia la duración del transporte de los animales al matadero. Al producirse el sacrificio y faenado dentro de Extremadura se acortan la distancia y el tiempo de traslado al matadero, evitando que el transporte sea estresante para los animales, y a su vez que la calidad de la carne sea afectada por variaciones en su pH como consecuencia de dicho estrés. Con esta medida, además de garantizar la calidad diferencial de estas canales, se pretende que las condiciones de bienestar animal en cuanto a tiempo de transporte sean óptimas.

b) Histórico

La crianza, transformación y cocina del cabrito se realiza desde épocas ancestrales en la región de Extremadura. En toda Extremadura siempre ha estado presente el ganado caprino, bien formando rebaños específicos, bien formando parte de rebaños de ganado ovino, en forma de escusas, por parte de los pastores. Esto constituía una forma de pago en especie, ya que la familia de los pastores, en el caso de las escusas, podían obtener unos recursos que les permitían completar los magros ingresos, recursos en forma de quesos para la venta o autoconsumo, la venta de los cabritos, carne siempre apreciada y para el consumo familiar de la carne de las cabras de desvieje.

La presencia de las cabras y cabritos está reflejada en innumerables fuentes documentales como en los archivos de Cáceres y Monasterio de Guadalupe, en las Ordenanzas Municipales y Fueros de multitud de localidades de toda la geografía extremeña desde la Edad Media hasta el siglo pasado, 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.

b.1) El cabrito en la literatura.

Comenzamos precisamente con el análisis de la presencia del cabrito y la cabra en la obra más importante de la literatura universal, “El Quijote”. Es abundante la referencia a toda la familia de palabras relacionadas con cabra, que incluye más de 110 referencias a lo largo de toda la obra. En el capítulo XX de la primera parte cuenta la historia del pastor de cabras de “*Extremadura*”, Lope Ruiz, que poseía y cuidaba 300 cabras y que pretendía huir a Portugal para alejarse de la Torralba que estaba enamorada del pobre Lope.

Cervantes también recogió en su novela La Gitanilla las referencias al cabrito en Extremadura. Los gitanos a los que se incorpora Andrés, atraído por su amor a Preciosa, dice el autor que abandonaron la corte y “se entraron en Extremadura por ser tierra rica y caliente”.

En la obra de José Vicente Serradilla Muñoz (1997) titulada “La mesa del emperador. Recetario de Carlos V en Yuste” se cita alguna receta en la que se emplea el cabrito de Extremadura como manjar en tan señalada mesa.

b.2) El cabrito de Extremadura en los archivos.

Es innumerable la multitud de citas en los textos de los Archivos municipales, Fueros, Ordenanzas y publicaciones históricas, al ganado caprino y a la carne de cabrito en las ciudades y pueblos de toda la geografía extremeña. Como por ejemplo:

En “El Fuero de Coria”. (Instituto de Estudios de Administración Local, 1949). Se cita que en esta Ciudad en el año 1227, incluye a las cabras en la prohibición de su entrada a comer en las dehesas comunales: “*Estos son los cotos en que no entren las cabannas del ganado ni puercos ni cabras ni ovejas ni vacas...*”. En este mismo año del S. XIII se registra el precio de la carne de cabrito “*Todo carniçero que carne vendier, de el terçio del carnero por nueve dineros; e el quarto del cordero, el mejor por siete dineros; el terçio de la oveja por siete dineros; el quarto de cabrito por siete dineros...*”

En el Fuero de Usagre, (Estudios y Transcripción. Asamblea de Extremadura, 1998) en el año 1242, se menciona a las cabras como posibles dañadoras para las viñas: “*Qui danno in uinna fiziere, por cada uide que fuere pascida pectet V. soldos et dent arriba fasta X. morauetis sea colonna de pascedura de uinna; el qui hy tomare porcos o oueias o cabras...*” También dice: “*Qui fallare porcos o cabras en so rastroio. Todo omme que fallare puercos o cabras o oueias en so rastroio...*” En esta misma población de Badajoz ya se regulaba el precio de la carne de cabrito en el año 1290 “*Como uendan carne. Todo carnicero que carne uendiere, de al tercio de carnero per IX. dinneros; el tercio de la oueia VIII; el quarto del cordero mejor VIII. dinneros. El quarto del cabrito VII dinneros*”.

En el Fuero de Plasencia ya en el año 1290 se encuentran varias citas a la producción de leche y cabritos: “*431. Ley VIII. El pastor de las cabras que de casa ysent et a casa tornare, si annafaga prisiere, aya el séptimo de la leche; et de los cabritos. Si annafaga non prisiere, aya el quarto de los cabritos el séptimo de la leche et de las cabras maneras, de cada una aya IIII dineros...*”, y a su vez establece normas para los carniceros “*Si el carniçero carnes mortezinas o de ganados enfermos o de puercos o carnes mestas, estas son carnes cabrunas con carnerunas, o carnes feridas o carnes idaycas, que dicen trupha...*”

Son extensísimas las menciones al ganado caprino por sus daños en cultivos, así como los derechos o escusas, descritos en los fueros de las localidades de toda Extremadura como por ejemplo en Magacela (Badajoz) año 1499, Galisteo (Cáceres) año 1531, Montemolín (Badajoz) año 1538, Usagre (Badajoz) en el 1539, Mengabril (Badajoz) 1548, Don Benito (Badajoz) 1550, Burguillos del Cerro (Badajoz) 1551, Cañaveral (Cáceres) año 1552, Berlanga (Badajoz) 1574, Los Santos de Maimona (Badajoz) en 1583, Fuente del Maestre (Badajoz) año 1591, Llerena (Badajoz) en 1632, Mérida (Badajoz) año 1677, Olivenza (Badajoz) 1715, Trujillo y Alcántara (Cáceres) año 1753, Jerez de los Caballeros (Badajoz) en el año 1758, Azuaga (Badajoz) en el 1791, Montehermoso (Cáceres) año 1791, Almaraz (Cáceres) 1849 y muchas otras.

De la importancia del ganado caprino en Extremadura también mencionar el importante censo que esta región ha poseído históricamente y reflejado en múltiples publicaciones como “Contestaciones al Catastro del Marques de la Ensenada, 1753”, donde se censa en Extremadura 554.973 cabezas de ganado cabrío en el año 1753. En el Libro “Aproximación a la Historia de la Agricultura en Extremadura. Siglos XVIII y

XIX” 2004, Jose Antonio Hernández y Francisco Pulido, se indica que 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, debido a la especificidad del producto y su alta apreciación, incluso imponiendo multas al que incurriera en fraude, por ejemplo:

“Ordenanzas municipales de 1528. Cuadernos de Zafra” Donde se registra la normativa que ha de regir en las carnicerías de Zafra, se hace constar en su título trece: *“Yten, que no pesen oveja, cordero ni chivato ni cabra por carnero ni carnero cojudo por capado,...”*, siendo el chivato la denominación antigua del cabrito en algunos lugares.

En las Ordenanzas municipales de Villafranca de los Barros en el año 1540, se cita cómo el carnicero debe cortar la cabeza de la canal *“Otrosi que las reses que ovieren de matar en nuestra carniceria que corten las cabeças por las coyunturas; esto se entienda a la res vacuna e ovejuna o cabruna...”*.

En las Ordenanzas del Lugar de Don Benito, 1550 destinado al carnicero dice *“Pero si pesare alguna carne de cabra, oveja u otras carnes algunas que no sean de las susodichas, o carne de vaca o carnero mortecino, incurra en pena de mil maravedís.”*

En las Ordenanzas de la Ciudad de Llerena. Año 1632 se habla sobre la venta de carne de cabrito *“Otrosi, mandaron, que de aquí adelante ninguna persona pueda vender cabrito a ojo, sino por peso, a vista de los Regidores, so pena de dozientos marauedis al que lo contrario hiziere; e que demás de la dicha pena, pierda los cabritos que vuiere vendido, los quales e la dicha pena se repartan por tercias, entre el denunciador, e Concejo e juez.”* y sobre los carniceros *“Otrosi, con condición, que los caudaleros en quien remataren las dichas carnes, ansi de carnero, como de vaca, o puerco, o chibato, o otras qualquier carne...”*

Así mismo se hacen referencia a la carne de cabrito en Extremadura en las Ordenanzas de otra multitud de localidades como Burguillos del Cerro (Badajoz) en el año 1551, Llerena (Badajoz) en el 1708 y Villanueva de la Sierra (Cáceres) 1753 como ejemplo.

En el Archivo Histórico Municipal de Cáceres, existen expedientes sobre ganado caprino que cubren un periodo que abarca desde 1675 hasta mediados del siglo XX. Los asuntos a los que se refieren dichos expedientes son variados, como por ejemplo: denuncias por daños causados por cabras, denuncias por el extravío y aparición de reses mostrencas, venta de carne de ganado caprino, datos de carácter estadístico y administrativo...

Las Ordenanzas del Concejo de Trujillo de 1437, incluyen la carne de cabrito como símbolo del encuentro entre diferentes culturas y religiones que convivían en Extremadura durante ese periodo *“ Otro sy que los dichos judíos e judías ni moros ni moras que non compren pollos ni gallinas ni ansarones ni otras aves ni cabritos...”*.

c) Humano:

Debido a la estacionalidad en la producción de los pastizales es necesario, en determinados momentos, suplementar la alimentación de las cabras. Esta suplementación se suele realizar a base de paja, grano, forraje, subproductos y concentrados, compuestos principalmente por cereales, oleaginosas y proteaginosas. Las cabras que podemos encontrar en Extremadura son principalmente razas, ligadas y estrechamente vinculadas con el medio ambiente de la región (la dehesa y los montes). Todas ellas, debido a su rusticidad y alta capacidad de adaptación a medios difíciles contribuyen a mantener y mejorar el ecosistema, mejoran la fertilidad del suelo, incrementando la calidad de los pastos y frenando el avance de las especies arbustivas invasoras. Estas cabras crían y alimentan a los cabritos de una forma especial que les hace diferentes, principalmente motivado por el manejo, experiencia y conocimientos específicos de los ganaderos extremeños, ligados a estos animales generación tras generación y que alimentan y gestionan este ganado de una forma especial para aprovechar los escasos recursos que existen.

Los ganaderos del “Cabrito de Extremadura” históricamente han llevado a pastar y ramonear de sol a sol sus cabras por las zonas limítrofes a sus explotaciones, 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:

Según Barrientos Alfageme, Gonzalo. En “Geografía de Extremadura”.(Universidad de Extremadura, Badajoz 1990), *“De la importancia que la actividad pecuaria tuvo en la región hablan las esculturas zoomorfas de tiempos prehistóricos y las cañadas y numerosas vías pecuarias menores que ovejas, cabras y vacas fueron modelando en su marcha estacional hacia lejanos pastos estivales. Y lo refleja igualmente el Fuero que se otorgó a Plasencia en el siglo XII y que fue romanceado en tiempos de Fernando III.”*

Existen multitud de referencias geográficas en Extremadura al cabrito como por ejemplo la cueva de los cabritos, localizada en la población de Berzocana, provincia de Cáceres.

Las Carantoñas. Es ésta una fiesta declarada de Interés Turístico Regional en honor a San Sebastián, el soldado romano que no renegó de su fe. Cada 20 de enero, la penillanura de Acehúche, en Cáceres, amanece al sonido del tamboril y con la emoción de los jóvenes que cubren sus cuerpos de pieles y pelo de macho cabrío.

El festejo popular de “los quintos”, con un gran arraigo en muchos municipios cacereños y de La Serena (Badajoz), consagra la mayoría de edad del joven y su

condición viril, que le capacitaba para incorporarse a filas. El macho cabrío, se utiliza para tener presente ese símbolo de masculinidad que representa y "es un quinto más en la fiesta". Adornado con cintas multicolores, lleva una zumba y plantas aromáticas en algunos casos y forma parte del espectáculo, hasta que lo sacrifican para comérselo o lo devuelven a su lugar de origen, como en otros casos.

En el Cabrero, El Torno o Tornavacas, donde se premia incluso la cabra mejor engalanada para la ocasión, son localidades que vienen celebrando año tras año los quintos con este animal en distintas fechas: febrero, enero y septiembre, respectivamente.

También se encuentran múltiples resonancias pastoriles en el folklore extremeño, donde por ejemplo se relatan leyendas como la del viejo cabrero que mató a la loba que asaltó a un majadal, o la de las buenas relaciones entre un cabrero y una culebra.

En muchos dichos populares extremeños se recoge a la ganadería caprina entre ellos, como por ejemplo *“Cuando la oveja está en vellón, ya lo tiene la cabra en el rincón”*, o *“Pastores y cabreros van a tu casa, y a la mía, vaqueros gentes de plaza”*.

Por supuesto que dentro de la historia de la gastronomía extremeña, el cabrito es una carne que siempre está presente en multitud de elaboraciones. En el libro *“Recetarios Manuscritos: Cocina y Alimentación en la Baja Extremadura (1860-1960)”* de Andrés Oyala Fabián, se recoge el manuscrito de Alba Casquete (Recetario Alba Casquete I), de 1855, donde 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 Nestor Luján y Juan Perucho dicen que *“la cocina extremeña es seria, grave, austera, como conviene al país. Sus grandes platos-pastoriles, camperos, venatorios son:...”* entre los que destaca *“la pata de cabrito al estilo de Badajoz”*.

En el artículo *“La jugosa historia de la cocina cacereña”*, publicado en el Periódico de Extremadura en 2014. Escrito por Lola Luceño Barrantes se indicaba que *“en el banquete ofrecido a la Reina en Guadalupe, en el año 1477, se incluyeron platos que hoy siguen componiendo exquisitos menús, como la sopa dorada, almodrote, calabazas a la morisca (cocidas con leche de cabra), potaje de cabrito en adobo...”*.

En el artículo *“Los Hábitos Culinarios en el Pasado Extremeño”*, escrito por M^a Luz Aparicio Moreno y Ana Isabel Infante Sánchez, publicado en la Revista Alcántara N^o56 en el año 2002, en las conclusiones se menciona que *“Otros animales muy frecuentes en la cocina extremeña han sido el cordero y el cabrito...”*.

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, Versatil... 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 Angeles, 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).

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

La Autoridad competente designada por la Junta de Extremadura (Dirección General de Agricultura y Ganadería), delegará la verificación del Pliego de Condiciones en un Organismo de Control que actuará como Organismo de Certificación de productos cumpliendo la norma europea UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 o norma que la sustituya.

H) ETIQUETADO

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 aplicara 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 B.1.

Se aplicara 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 B.2.

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” lechal



El logotipo para la categoría comercial “Cabrito de Extremadura”



Con independencia de la forma en que se comercialicen las carnes protegidas para el consumo, irán provistas de la marca de certificación, quedando perfectamente identificado el producto, para evitar crear cualquier confusión al consumidor.