MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SISTEMAS DE CALIDAD DIFERENCIADA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

"Ternera de Extremadura"

PLIEGO DE CONDICIONES

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4.2 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.

EXPEDIENTE DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

"Ternera de Extremadura"

CONTENIDO:

A) Nombre del producto.

B) Descripción del producto.

C) Zona geográfica.

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

E) Obtención del producto.

F) Vinculo.

G) Estructura de control.

H) Etiquetado.

I) Requisitos legislativos nacionales.

J) Anejos.

A) NOMBRE DE 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 (en primera generación, aptas para reproductoras, y en segunda generación, limitadas para abasto), y criadas en régimen extensivo de producción. Exclusivamente el ganado mencionado es apto para suministrar carne que será protegida por la I.G.P.

Las razas procedentes de cruces en segunda generación no podrán ser reproductoras amparadas bajo esta I.G.P. Tampoco se encuentran bajo este amparo las razas cárnicas no españolas.

Las prácticas de explotación de las vacas madres se corresponderán con las técnicas y usos y aprovechamientos 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 suplementación, cuando sea necesaria, a base de pajas, henos, cereales y leguminosas, y concentrados fibrosos.

En la alimentación suplementaria de las reses destinadas a sacrificio se utilizarán exclusivamente piensos autorizados. En cualquier caso, queda expresamente prohibido el empleo de productos que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal.

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 comprendida desde 7 hasta los 12 meses menos un día. Su alimentación será fundamentalmente la leche materna, admitiéndose la suplementación con recursos alimenticios previamente autorizados.

AÑOJOS: Animal que se destina al sacrificio con una edad comprendida entre los 12 meses y dieciséis meses, siendo alimentados con recursos previamente autorizados.

NOVILLOS: Animal que se destina al sacrificio con una edad comprendida entre dieciséis y treinta y seis meses, alimentado con recursos previamente autorizados.

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

I) Ternera: 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 de la categoría A y E contemplada en el Reglamento de la CEE, núm.
1208/81 del Consejo.
2. -Conformación: E.U.R.O.
3. -Cobertura de grasa: 2, 3, y 4.
4. -Higiene: Aplicación de las normas CEE y nacionales.
5. -El pH será inferior a 6 a las 24 horas del sacrificio en el músculo *Longissimus dorsi* a la altura de la 5-6ª costilla.

B) ZONA GEOGRÁFICA:

Zona Geográfica: La zona de producción de los animales, cuya carne vaya a optar a la Indicación Geográfica Protegida "Ternera de Extremadura", será 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, Salvatierrra 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, PiedrasAlbas, 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, Cañaveral, 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, Cachorrila, Cadalso, Calzadilla, Casas de D. Gómez, casillas de Coria, Cilleros, Coria, Descargamaría, eljas, Gata, guijo de Coria, Guijo de Galisteo, Hernan Pérez, Holguera, Hoyos, Huelaga, Moraleja, Morcillo, pedroso de Acim, Perales del Puerto, Portaje, Pozuelo del Zarzón, Robledillo de Gata, Santibañez el Alto, Torre de Don Miguel, Valverde del Fresno, Villamiel, Villasbuenas de Gata, Pescueza, Portezuelo, Riolobos, San Martín de Trevejo, Torrecilla de los Angeles, Torrejoncillo, 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, Jaraiz 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, Logosan, 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 Alvaro, 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 Roman, 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, Tejeda 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, Herreruela, Salorino, Valencia de Alcántara.

La zona 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 I.G.P. "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 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 (en primera generación, aptas para reproductoras, y en segunda generación, limitadas para abasto), y criadas en régimen extensivo de producción. Exclusivamente el ganado mencionado es apto para suministrar carne que será protegida por la I.G.P.

2. 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.

3. El sacrificio y/o manipulación estará controlados por el Consejo Regulador.

4. En todas las canales cuyas piezas vayan a ser protegidas por la Indicación Geográfica Protegida, el Consejo Regulador, mediante la persona designada, efectuará un marcaje que identifique y garantice su procedencia.

El marcaje se realizará en la parte externa de las dos medias canales, y consistirá en:

Una identificación que se colocará de forma que cada fracción de la canal quede perfectamente identificados después de su separación. Esta identificación deberá incluir, además del logotipo de la Indicación Geográfica Protegida, todos aquellos datos que el Consejo Regulador consideren necesarios.

El Consejo Regulador establecerá la forma, tamaño de la identificación y lugar de colocación en la pieza.

5. 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 I.G.P y el resto.

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

6. Todos los controles, muestreos y ensayos que se realicen para comprobar que se cumplen con todos los requisitos exigidos, se realizaran conforme lo establecido en el Manual de Calidad y Manual de Procedimientos.

El Consejo Regulador realizará los ensayos en laboratorios que se ajusten a los requisitos establecidos en la Norma ISO EN-UNE 17025.

7. Finalizados todos los controles citados anteriormente, el Comité de Certificación del Consejo Regulador, formado por representantes de todas las partes implicadas, evaluará los resultados obtenidos para tomar una decisión imparcial y objetiva. Si el Comité de Certificación decidiera la concesión de 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) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO:

Las prácticas de explotación de las vacas madres se corresponderán con las técnicas y usos de aprovechamiento 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 suplementación, cuando sea necesaria, a base de pajas, henos, cereales y leguminosas, y concentrados fibrosos autorizados.

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 dictada en el Decreto 111/97 de 9 de septiembre sobre Medicamentos Veterinarios y Piensos Medicamentosos en la Comunidad Autónoma Extremeña, así como a sus posteriores ampliaciones o modificaciones.

El Consejo Regulador publicará las listas positivas de materias primas permitidas en la alimentación de estos animales.

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 sacrifico 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 no podrá ser simultaneado al de otros animales no pertenecientes a la Indicación Geográfica Protegida.

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 occito-atloidea, 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 Comité de Certificación considere aptas para ser protegidas por la Indicación Geográfica Protegida por los veedores del Consejo Regulador en el propio matadero.

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

E) VÍNCULO:

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 Africa donde existen pinturas como las famosas de las Cuevas de Tasili, con representaciones muy parecida a la de las actuales vacas del Sur Peninsular.

Además de estos orígenes mas 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 Arabes 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 Africa.

En la Edad Media el vacuno tuvo poca importancia, prácticamente solo 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 como raza "Cacereña" en los años 1922, 1926 y1930 (en estos dos últimos, bajo la forma de paradas de Cabestros) continúa en los anos 1953,1956 y 1959 desapareciendo posteriormente y volviendo en 1975 a título de exhibición con un lote procedente de rebaño 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 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 Teclo 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, S.L.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 cruzo 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 cruzo 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 herrar 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 solo 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 IBERICA.

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 Piedrahita.

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 Auvernía 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 alas 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 esta claro es que tenia 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 subsidarios 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 mediolíneas 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, mucosas 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 ha ser raza integrada, para posteriormente ser calificada como raza española.

A fecha de 1 –1. -2001 están en unos censos cercanos al 40% de esta raza en Extremadura 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, aulaga, 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 cm. 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 nutrieres, 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 ºC, en tanto que la de Badajoz (186 m.) es de casi 17ºC. Las temperaturas medias del mes de enero son de 6,8 y de 8,1 ºC, 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 derecha (ríos Tiétar y Alagón), ya que por su margen izquierda 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 Ruecas) 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 duruliginosa 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 de 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 composición 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.

3 Sistemas de producción y elaboración.

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 (en primera generación, aptas para reproductoras, y en segunda generación, limitadas para abasto), y criadas en régimen extensivo de producción. Exclusivamente el ganado mencionado es apto para suministrar carne que será protegida por la I.G.P.

Las prácticas de explotación de las vacas madres se corresponderán con las técnicas y usos y aprovechamientos 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 suplementación, cuando sea necesaria, a base de pajas, henos, cereales y leguminosas, y concentrados fibrosos.

En la alimentación suplementaria de las reses destinadas a sacrificio se utilizarán exclusivamente piensos autorizados. En cualquier caso, queda expresamente prohibido el empleo de productos que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrolla del animal.

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 en desde 7 meses hasta los 12 meses menos un día. Su alimentación será fundamentalmente la leche materna, admitiéndose la suplementación con recursos alimenticios previamente autorizados.

AÑOJOS: Animal que se destina a sacrificio con una edad comprendida entre los 12 meses y los 16 meses, siendo alimentados con recursos previamente autorizados.

NOVILLO: Animal que se destina al sacrificio con una edad comprendida entre 16 y 36 meses, alimentado con recursos previamente autorizados.

NOVILLO: Animal que se destina al sacrificio con una edad comprendida entre 16 y 36 meses, alimentado con recursos previamente autorizados.

F) **ESTRUCTURA DE CONTROL.**

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

Dirección:
Avda. Rodríguez de Ledesma,s/n. Cáceres 10.003 (Cáceres)

Teléfono /Fax: 34 927 22 47 39

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Ternera de Extremadura" cumple la normativa UNE EN-45.011.

H)ETIQUETADO.

1.-Todas las reses con destino a sacrificio al amparo de esta I.G.P. estarán debidamente identificadas con arreglo a la legislación vigente.

2.-En todas las canales cuyas piezas vayan a ser protegidas por la I.G.P, el Consejo Regulador, mediante la persona designada, efectuará un marcaje que identifique y garantice su procedencia.

El marcaje se realizará en la parte externa de las dos medias canales, y consistirá en una identificación que se colocará de forma que cada fracción de la canal quede perfectamente identificados después de su separación.

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 I.G.P. como la mención "Ternera de Extremadura" así como aquellos otros datos que el Consejo Regulador considere adecuados para garantizar la trazabilidad del producto amparado, siempre de acuerdo con la legislación vigente en la materia.

El Consejo Regulador establecerá la forma, tamaño de la identificación y lugar de colocación en la pieza.

3.- El matadero expedirá las canales, medias canales, o sus cuartos a las salas de despiece y expedición inscritas así como a los establecimientos minoristas. En cualquier caso, el Consejo Regulador velará para evitar posibles confusiones en el consumidor.

Las piezas de carne protegidas por la I.G.P "Ternera de Extremadura" se expedirán en envases debidamente precintados y protegidos de toda contaminación externa.

Los envases irán provistos de una etiqueta y/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 vigente.

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

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

4.-Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta o contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.

5.- En las etiquetas y contraetiquetas figurará obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida "Ternera de Extremadura"

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

El marco legislativo que afecta a la I.G.P" Ternera de Extremadura" es el siguiente:

- Ley 25/1970 de 2 de diciembre, Estatuto de la viña y de los alcoholes, y en su Reglamento aprobado por el Decreto 835/1972 de 23 de marzo.

- Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) nº 2081/92, en materia de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de los productos agroalimentarios.

- -Real Decreto 1643/1999 de 22 de Octubre por el que se regula el procedimiento Para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las D.O.P y de las I.G.P.