

# la indicación geográfica protegida (IGP) Ternera de Extremadura

El inicio de esta Indicación Geográfica Protegida (en adelante IGP), se remonta al año 1997, en el que se reconoce con carácter provisional como Denominación Específica "Ternera de Extremadura" (Orden de la Consejería de Agricultura y Comercio de 18 de julio de 1997). Meses después, se nombra al Consejo Regulador Provisional, por Resolución de la Dirección General de Comercio de la Junta de Extremadura de 10 de noviembre de 1997, el cual desarrolla el Reglamento, que es aprobado por Orden de 12 de diciembre de 2001.

Es entonces cuando se abren los Registros y se inicia la actividad de control y certificación.

Ratificado el Reglamento de la IGP por Orden APA/2423/2002 de 18 de septiembre, se inician los sacrificios de los animales amparados y se certifican los primeros kilogramos de producto a finales de 2002. La IGP quedó definitivamente inscrita con reconocimiento europeo en el registro de DOP e IGP por el Reglamento (CE) nº 1437/2004 de la Comisión de 11 de agosto de 2004.

## IGP "TERNERA DE EXTREMADURA" Descripción y peculiaridades

La IGP nace con la filosofía de defender un sistema productivo tradicional, como es la explotación en extensivo del vacuno de carne asociado al ecosistema de la dehesa y terrenos adhesados, que a lo largo de la historia han realizado los ganaderos ubicados en Extremadura.

Este patrimonio ganadero es lo que lleva al sector a tener la inquietud de defenderlo y mostrarlo como escaparate para todas las producciones de vacuno; permitiendo optimizar nuestros recursos, preservar nuestras producciones, contribuir a la sostenibilidad de las actividades rurales, conservar el ecosistema y rentabilizar las explotaciones, incrementando el valor añadido al elaborar el producto final.

El hecho de que tengan que nacer, criarse y elaborarse en Extremadura los productos amparados, obliga a los agentes de la cadena a crear las estructuras necesarias para su desarrollo. La zona de producción coincide con la de la elaboración del producto, que son las 22 comarcas que forman la Comunidad Autónoma de Extremadura.

La producción de vacuno extensivo de la IGP viene respaldada, en las vacas madres o nodrizas, por una genética ligada a las razas autóctonas (Avileña-Negra Ibérica, Retinta, Morucha, Blanca Cacereña y Berrendas), que pueden ser cruzadas con animales de aptitud cárnica (Charolés y Limusín) en primera generación para reproductoras. Son amparados por esta IGP los animales para sacrificio hasta con un 75% de cruce con razas de aptitud cárnica.

La IGP trata así de aunar criterios técnicos y económicos (comerciales), manteniendo un cierto nivel de exigencias genéticas que eviten el sobrecruzamiento de las razas, que por otra parte trae siempre consigo mermas productivas. Además, las condiciones de alimentación y manejo, tanto de cría como de cebo de los terneros y añojos, marcan un nivel de exigencias muy superiores a otras producciones similares no diferenciadas. La extensificación de las explotaciones, limitadas a un máximo de 1 UGM/ hectárea, hace compatible el uso conjunto de la dehesa con otras producciones, ya que las cargas de vacuno son inferiores habitualmente.

Igualmente, la permanencia de los terneros con sus madres hasta un mínimo de cinco meses y la alimentación extensiva, hacen que nuestros terneros tengan una serie de particularidades que los hacen diferentes a los de otras producciones más intensivas.

## Producto amparado por la IGP "TERNERA DE EXTREMADURA"

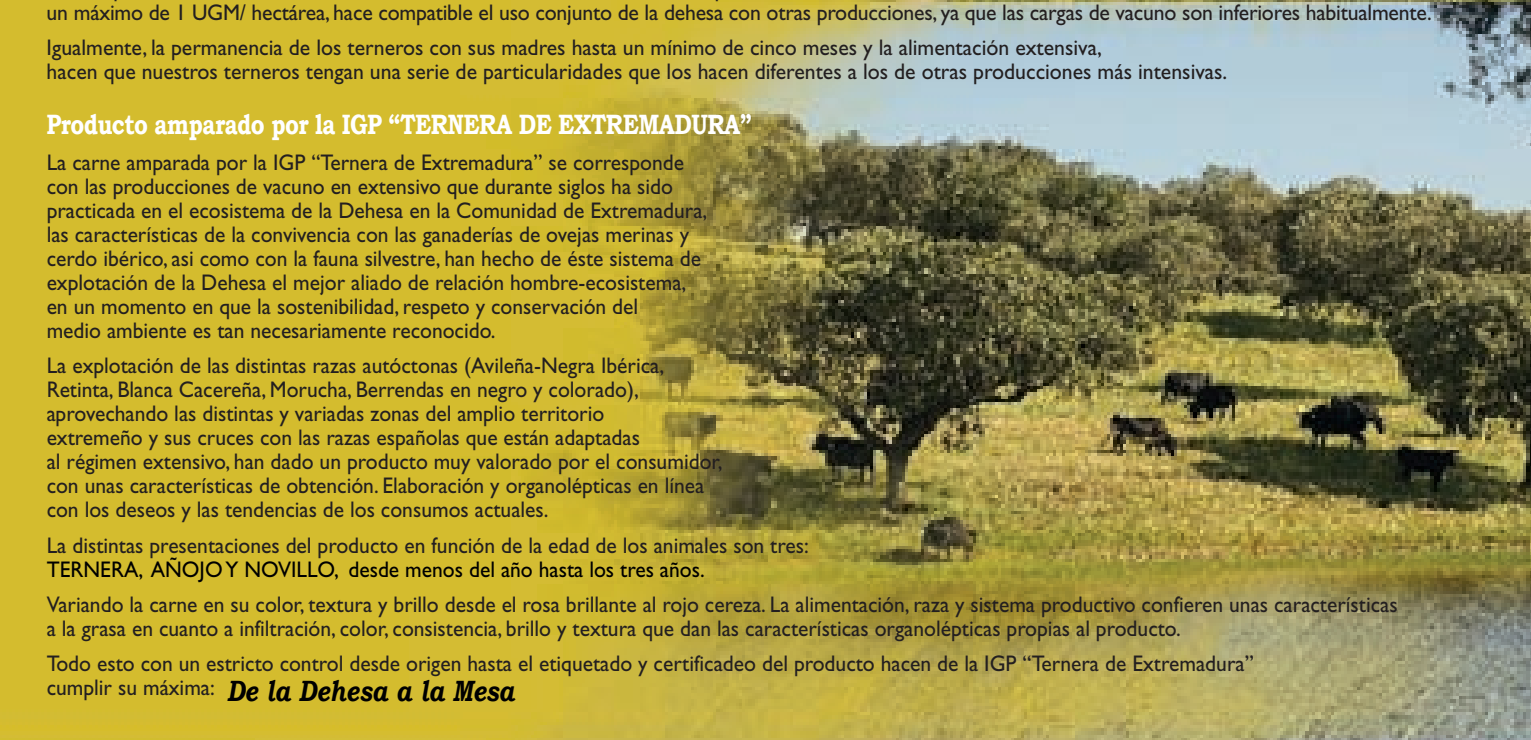
La carne amparada por la IGP "Ternera de Extremadura" se corresponde con las producciones de vacuno en extensivo que durante siglos ha sido practicada en el ecosistema de la Dehesa en la Comunidad de Extremadura, las características de la convivencia con las ganaderías de ovejas merinas y cerdo ibérico, así como con la fauna silvestre, han hecho de éste sistema de explotación de la Dehesa el mejor aliado de relación hombre-ecosistema, en un momento en que la sostenibilidad, respeto y conservación del medio ambiente es tan necesariamente reconocido.

La explotación de las distintas razas autóctonas (Avileña-Negra Ibérica, Retinta, Blanca Cacereña, Morucha, Berrendas en negro y colorado), aprovechando las distintas y variadas zonas del amplio territorio extremeño y sus cruces con las razas españolas que están adaptadas al régimen extensivo, han dado un producto muy valorado por el consumidor, con unas características de obtención. Elaboración y organolépticas en línea con los deseos y las tendencias de los consumos actuales.

La distintas presentaciones del producto en función de la edad de los animales son tres: TERNERA, AÑOJOY NOVILLO, desde menos del año hasta los tres años.

Variando la carne en su color, textura y brillo desde el rosa brillante al rojo cereza. La alimentación, raza y sistema productivo confieren unas características a la grasa en cuanto a infiltración, color, consistencia, brillo y textura que dan las características organolépticas propias al producto.

Todo esto con un estricto control desde origen hasta el etiquetado y certificado del producto hacen de la IGP "Ternera de Extremadura" cumplir su máxima: **De la Dehesa a la Mesa**



# Pimentón de la Vera

## Denominación de Origen Protegida



**Alimentos  
de Extremadura**

**Diversidad Natural**

[www.comercioextremadura.org](http://www.comercioextremadura.org)