

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
(I.G.P.)
“VACA 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) DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

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

B) DESCRIPCIÓN

El objeto de la solicitud de protección es la carne fresca y sus despojos procedente de Vaca de Extremadura, que se comercializa en canal, media canal, cuartos, piezas, fileteada y al corte.

Esta carne se obtiene de las principales razas de ganado vacuno existentes en Extremadura: como son las razas autóctonas Avileña-Negra Ibérica, Retinta, Morucha, Blanca Cacerreña, Berrendas en Negro y Colorado ya sea en pureza o cruzadas entre sí, así como las razas incluidas en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España en la categoría de Integradas Charolesa, Limusina y Blonda o Rubia de Aquitania y sus cruces.

Por edad y sistema de producción antes del sacrificio tenemos:

Vaca: hembra que ha cumplido los 48 meses y ha entrado en edad fértil.

En cuanto a las principales características organolépticas, de conformación, grado de engrasamiento y pH, se obtienen la categoría comercial que se describen a continuación:

Vaca de Extremadura: esta carne es de color rojo a rojo cereza, marmoleada y entreverado fino, con grasa de color entre blanco cremoso y amarillento, de textura firme y grano consistente al tacto y ligeramente húmeda, textura fina y moderado nivel de grasa intramuscular (entreverado fino y marmoleado). Su olor a manteca animal, jugosa en boca y sabor cárnico profundo y persistente de vaca.

- Conformación de las canales: las conformaciones E, U, R y O.
- Grado de engrasamiento: los grados 4, 3 y 2.
- pH: se respetará la legislación vigente aplicable a las carnes de calidad.

Esta carne se presentará refrigerada, sin que pueda ser congelada en ningún momento a lo largo del proceso de obtención ni de comercialización.

C) ZONA GEOGRÁFICA

El ámbito geográfico de producción y elaboración de la carne de la IGP Vaca 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, (excepcionalmente y bajo el control del Órgano de Control y Certificación, el despiece se podrá realizar fuera del territorio extremeño) con el objeto de controlar las condiciones de obtención del producto a la que deben sus características y especificidad.

D) PRUEBA DEL ORIGEN

Son requisitos fundamentales que avalan el origen y la calidad del producto:

a) Todos los operadores que intervienen en el proceso de producción y elaboración deben estar inscritos en los registros del Consejo Regulador. Los registros establecidos son: Ganaderías, Cebaderos, Mataderos, Salas de despiece y Mayoristas y minoristas de carne.

b) Todas las reses pertenecientes a las explotaciones ganaderas inscritas en la IGP se identifican individualmente, mediante el sistema de identificación oficial de la Administración y control a través de aplicación informática del Órgano de Control y Certificación.

c) Los operadores inscritos llevarán documentación donde se indicará, en relación con su actividad, las entradas y salidas de materias primas o productos, con los datos necesarios para la comprobación de la trazabilidad individual o de los lotes certificados. De esta forma se realiza tanto el seguimiento del producto como de los procedimientos o procesos que se llevan a cabo.

d) Certificación del producto. El Consejo Regulador, a través de su Órgano de Control y Certificación (OCC), es el encargado de verificar el cumplimiento de lo indicado en este pliego. El Comité de partes del Consejo Regulador, integrado por representantes de todos los grupos implicados en los principios relacionados con la certificación, es el responsable de asegurar la imparcialidad e independencia en el proceso de certificación. La estructura de control y certificación del Consejo Regulador verifica si el producto es apto para ser amparado por la IGP, procediendo a su control y supervisión del etiquetado para identificar y garantizar su procedencia, manteniendo la trazabilidad en todas las fases de elaboración y comercialización.

e) El etiquetado se realiza en las distintas fases de elaboración del producto, sobre las canales, piezas y sus porciones, tal como se indica en el apartado H). Este etiquetado identifica el producto amparado, además de mantener la trazabilidad y garantizar el origen del producto.

E) MÉTODO DE OBTENCIÓN

Los animales destinados a la producción de carne amparada por la IGP Vaca de Extremadura deben proceder de las explotaciones ganaderas inscritas y cumplir los criterios raciales y productivos establecidos.

La alimentación de las vacas a lo largo de su vida productiva se basa en el sistema extensivo, con el consumo de forrajes en pastoreo con un mínimo de un 30 % en la alimentación “(hierba, cereales y leguminosas) y en el aprovechamiento de otros recursos propios de las explotaciones como son la dehesa y terrenos adehesados, que se encuentran poblados 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, complementados, de ser necesario con piensos compuestos y también con forrajes conservados (paja, heno, y excepcionalmente silo),

Teniendo en cuenta que el estado de carnes de los animales y el grado de engrasamiento de las canales influyen positivamente en la calidad de la carne “Vaca de Extremadura” amparada, antes del sacrificio **se recomienda** realizar un período de acabado para completar el engorde. Corresponde a los ganaderos adaptar la ración en función del estado fisiológico de los animales, su apetito y capacidad de ingesta, con el fin de alcanzar el grado de engrasamiento mínimo establecido en el apartado B).

Durante este período de acabado, en pastoreo se utilizarán los terrenos adhesados según su disponibilidad de hierba y composición botánica del pasto y recursos arbóreos propios de la dehesa mientras que en establo se emplearán forrajes conservados (preferentemente heno y paja). Se podrá complementar la ración alimenticia, sobre todo con harinas de cereales y con piensos compuestos autorizados de origen vegetal, para lograr un mayor aporte energético.

Sin menoscabo del sistema productivo en extensivo de la ganadería extremeña, en este período se recomienda estabular los animales o, cuando menos, limitar sus desplazamientos en campo y utilizar comederos móviles para poder complementar su ración.

Los forrajes empleados procederán del área geográfica de la IGP al menos en un 60%. Todos los alimentos, así como las materias primas utilizadas para su elaboración, deberán ser habituales en la producción ganadera extremeña y pertenecer a los siguientes grupos:

- Cereales.
- Oleaginosas.
- Leguminosas.
- Recursos propios de los terrenos adhesados.
- Forrajes.
- Otros vegetales y derivados.
- Minerales.

Para el control de los piensos compuestos utilizados en el listado de piensos autorizados, los fabricantes suscribirán con el Consejo Regulador un acuerdo por el que se comprometen al cumplimiento de las especificaciones sobre alimentación.

El sacrificio de los animales se realizará en los mataderos inscritos en el correspondiente registro del Consejo Regulador. En el sacrificio de los animales, en el despiece y en la manipulación de las carnes frescas se tendrá en cuenta la legislación vigente.

En los mataderos se procederá a la certificación y etiquetado de las canales, medias canales, cuartos y despojos, de acuerdo con las categorías comerciales “Vaca de Extremadura”.

El despiece se efectuará en las salas de despiece inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador, generalmente al día siguiente del sacrificio, en condiciones que

garanticen una correcta trazabilidad del producto. Las piezas se comercializarán identificadas con las etiquetas expedidas por el Consejo Regulador.

La trazabilidad será individual en el cuarteo y en el despiece. Podrá ser al lote en el caso de las piezas que se usen como ingrediente en productos elaborados.

El fileteado de las piezas podrá efectuarse en las industrias cárnicas inscritas en los registros del Consejo Regulador o también en los establecimientos específicos de los puntos de venta finales que previamente firmasen un acuerdo de colaboración con el Consejo Regulador para el control, etiquetado y comercialización de las carnes protegidas. El fileteado no podrá ser simultáneo con otras carnes no amparadas.

La trazabilidad en el fileteado para venta en libre servicio será por categorías comerciales y por lotes, definidos según la legislación vigente aplicable.

Los envases deberán ir provistos de las etiquetas expedidas por el Consejo Regulador.

No se admite la reutilización de las etiquetas de la IGP en ninguna de las fases de sacrificio, despiece y fileteado.

La maduración forma parte del proceso para la calidad de la carne amparada por la IGP, la cual alcanza el punto óptimo de calidad a partir de los 15 días de maduración en lomo y de los 7 días para el resto de las piezas. Las piezas destinadas a uso como ingrediente en productos elaborados no precisan un período mínimo de maduración.

Las canales, los cuartos, el lomo y las demás piezas destinadas a fileteado y a la venta al corte se presentarán refrigeradas, sin que pueda ser congelada en ningún momento a lo largo del proceso de obtención ni de comercialización.

Las piezas que se usen como ingrediente en productos elaborados se ajustarán a la legislación vigente de uso de ingredientes en los alimentos de calidad diferenciada.

El cumplimiento de las condiciones de obtención del producto se comprobará mediante inspecciones periódicas de las ganaderías e industrias, de los animales y de la carne, revisión de la documentación, análisis fisicoquímicos de las materias primas y de los productos, análisis para seguimiento de la trazabilidad.

El Consejo Regulador podrá descalificar los animales, canales, piezas o sus porciones, en cualquiera de las fases de producción, elaboración y comercialización.

F) VÍNCULO

El registro de la IGP se basa tanto en las características específicas de la carne de vaca producida en Extremadura vinculadas con los factores naturales -relieve y orografía, clima, suelos, agua y flora de la comunidad de Extremadura- y humanos -el buen hacer de los ganaderos extremeños, su manejo en extensivo, el ejercicio moderado y la alimentación en extensivo principalmente, con recursos naturales y forrajeros propios de la zona geográfica; como en la reputación alcanzada por el producto. Esta reputación se basa tanto en la tradición de las explotaciones en la dehesa y terrenos adhesados, cualidades reconocidas a lo largo de la historia, como en el prestigio actual,

constantemente reconocido a todos los niveles: estudios en universidad, carniceros, restauradores famosos, medios de comunicación nacionales e internacionales, críticos gastronómicos y prescriptores especializados en carnes de vacuno mayor.

Características físicas y carácter natural de la zona geográfica

Extremadura se encuentra en el suroeste del estado español dentro de la península ibérica con una extensión de 41.635 km² de los cuales aproximadamente 14.300 km² son dehesa y terrenos adehesados. 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.

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 de que una fisiografía tan compleja origina una variedad climática grande, a veces con microclimas muy diferenciados.

Igualmente hay que considerar la influencia de las dos cuencas hidrográficas más importantes que atraviesan la región, en el norte la del Tajo y en el sur la del Guadiana.

En cualquier caso, las altas temperaturas del estío contrastan con la presencia de heladas invernales.

Las características climáticas de los territorios adehesados son veranos cálidos, inviernos fríos y baja pluviosidad, en función de la cual podemos clasificar el ombroclima en subhúmedo, cuando las precipitaciones son de 600 a 800 mm, ombroclima seco de 350 a 600 mm. y ombroclima semiáridos de 300 a 350 mm.

Estas precipitaciones se reparten de manera muy irregular a lo largo del año, presentándose con mayor frecuencia en otoño y en primavera y existiendo una gran variabilidad entre años.

El clima de la dehesa está caracterizado por un periodo seco que marca el agostamiento temprano de los pastos.

En estas condiciones extremas de temperatura y pluviometría las razas integrantes en la IGP Vaca de Extremadura están adaptadas de manera óptima, siendo capaces de resistir tanto el frío como el calor, y la escasez de agua en períodos de sequía.

El ecosistema prioritario de las explotaciones de la IGP Vaca de Extremadura son las dehesas y los terrenos adehesados.

La dehesa es uno de los sistemas característicos de la ganadería extensiva en Extremadura, se caracteriza por el aprovechamiento mediante el pastoreo de grandes extensiones de superficie. La ganadería de “Vaca de Extremadura” en estas áreas, debido a la rusticidad de las razas que se explotan, se encuentra perfectamente adaptada al medio. La dureza del clima y la pobreza y la baja calidad de sus suelos han limitado el asentamiento de una práctica agrícola que ha sido sustituida, en gran medida, por la explotación ganadera.

Terrenos adehesados: Superficie Forestal ocupada por una superficie de pastizal y arbolado mediterráneo con una fracción de cabida cubierta comprendida entre el 5 y el 75%, compuesto principalmente por encina, alcornoque, quejigo, acebuche y ocasionalmente por otro arbolado, que permita el desarrollo de un estrato esencialmente herbáceo para aprovechamiento del ganado o de las especies cinegéticas y que da lugar a un ecosistema en el que la conjunción del manejo Agro-silvo-pastoral propicia. Importantes valores ambientales, uso sostenible del territorio, un paisaje peculiar y equilibrado y una adecuada biodiversidad a diferentes niveles de integración.

Los sistemas de producción y las prácticas ganaderas deben favorecer la protección medioambiental y el bienestar de los animales, así como las buenas condiciones higiénico-sanitarias, de acuerdo con la tradición del sistema productivo extensivo extremeño.

Los sistemas de producción animal presentan en Extremadura características singulares a las del resto de regiones ganaderas españolas y, aún mayores, a las de otros estados miembros de la Unión Europea. Estas diferencias se basan, principalmente, en la gran significación que tienen en Extremadura los sistemas ganaderos extensivos, que disponen de una importante base territorial y que permite conjugar la producción ganadera con la conservación del medio natural.

Factores históricos y humanos

El adehesamiento de las tierras extremeñas se produjo a partir de mediados del siglo trece, hacia 1250, cuando se inició la repoblación de las tierras conquistadas a los moros. El término dehesa aparece entre los siglos IX y X y deriva del término latino *pratum defensum* que se aplicaba a los territorios de bosque mediterráneo conquistados a los reinos de Taifa y que eran concedidos a las órdenes militares, señoríos y concejos de realengo. Sobre el bosque mediterráneo se realizaba un aclareo con fines militares para defensa de emboscadas. El término *defendere* significa tierra acotada. En las Partidas de Alfonso X el Sabio: en la primera partida se puede leer “...E esto se entiende de las tierras. & de las vinnas. & de las huertas. & de los prados daquellos en que siegan el feno. & de las deffesas de que sacan madera pora las lauores fazer. o lenna pora quemar.”

También se puede leer en un anónimo de 1258 de un ordenamiento de las Cortes de Valladolid (RAE Corpus Corde): “...Manda el Rey que las deffesas que eran en aquello que fue conquiso en tiempo del Rey don Alfonso...” (DE RE COQUINARIA TEMPLI La cocina en los tiempos de la Orden del Temple, Antonio Gázquez Ortiz, 2007)

La presencia del ganado vacuno en Extremadura también se ve reflejada en las numerosas referencias a los nombres de poblaciones:

En la provincia de Cáceres:

El Toril: representa el hábitat natural por excelencia en Extremadura, la “dehesa”. Posee unas de las mejores masas de alcornoques de toda Extremadura. Estas son, por sí solas, el patrimonio mejor conservado.

Segura de Toro: Esta localidad extremeña recibe su nombre también por un verraco de origen vetón que se encuentra en el pueblo. Los vetones eran un pueblo guerrero y ganadero que habitaban en el Valle de Ambroz. El mismo verraco, con un gran nivel de detalle, que incluye algunas de sus grietas, lo podemos observar en el escudo del municipio.

Tornavacas: lugar de tránsito y entrada de la trashumancia desde Castilla a Extremadura el pueblo de Tornavacas, que tiene una curiosa historia asociada a su nombre, que ha llegado a convertirse en la versión más aceptada del origen de este topónimo, el cual da nombre tanto al municipio como al valle donde se asienta. Se supone que, durante la Reconquista, en el siglo X, el rey Ramiro II de León dio la orden a su lugarteniente para que regresara la manada de vacas, que, con teas encendidas en sus cornamentas, habían servido para asustar y poner en fuga al ejército musulmán. El lugar donde dieron la vuelta los animales era precisamente la zona donde se asienta esta localidad, que pasó a llamarse Tornavacas. En el escudo de la localidad aparecen dos vacas con teas encendidas atadas a su cornamenta, como son citadas en la historia.

En la provincia de Badajoz:

Cabeza del Buey: La cabeza de un buey aparece en el escudo de la población

Cabeza de Vaca: En origen esta población se llamó Cabeza la Vaca de León. En el escudo aparecen tanto los leones como la cabeza de vaca.

Valencia de Mombuey: con relieve adhesionado y ondulado, aunque accidentado en las proximidades de arroyos y riachuelos.

Otros nombres de lugares, como parajes y fincas nos hablan del vínculo el territorio-vacuno.

El corral de las Vacas, El Vaqueril, Fuente Vaquera, Toriles, etc.

También en la literatura costumbrista de autores extremeños se hace referencia a la connivencia del vacuno en la sociedad extremeña:

Mi Vaquerillo de José M^a Gabriel y Galán (Extremeñas 1902)

Y otros autores como Luis Chamizo: EL MIAJÓN DE LOS CASTÚOS de Luis Chamizo publicado por vez 1^a en el año 1921 y Antonio Reyes Huertas (Cuentos y Estampas Campesinas Extremeñas año 1920).

Según algunas fuentes de textos latinos la raza Blanca Cacereña era 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.

Posteriormente a los primeros Viajes de Cristóbal Colón, los embarques de ganado vacuno para América se hacían principalmente desde Sevilla, aunque también se realizaban esporádicamente desde Cádiz u otros puertos de Andalucía. Por estos puertos salieron las entonces poblaciones, hoy razas ganaderas andaluzas y extremeñas, que, para nuestro orgullo, sirvieron como bases únicas para la formación de las razas criollas actuales. (El Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar obra publicada por Pascual Madoz entre 1845 y 1850. Biblioteca geográfica de Extremadura por Pascual Madoz, 1953)

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.

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, SL, 1997).

Carácter específico del producto

Las carnes procedentes de Vaca de Extremadura destacan por su color rojo cereza a rojo púrpura, su entreverado fino y marmoleado, con grasa de color entre blanco cremoso y amarillento, de textura firme y consistente al tacto, su olor a manteca animal, jugosa en boca y sabor cárnico profundo y persistente típico de vaca.

La coloración que presenta la carne de vacas autóctonas explotadas en extensivo es más intensa que la de las razas cárnicas mejoradas criadas en corrales. Este hecho se debe a que la carne de los primeros presenta una mayor concentración de mioglobina, debido a diversos factores, entre los que sobresale el sistema de explotación, que implica una mayor actividad física en busca del alimento, Estos efectos quedan patentes al comparar el contenido en mioglobina y las lecturas de color rojo mediante colorímetro en carnes de distintas razas. Siendo común a la Vaca de Extremadura una coloración más intensa desde el rojo cereza al rojo purpura.

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

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

Precisamente, la citada presencia de compuestos con actividad antioxidante en la grasa de la Vaca de Extremadura alimentadas en extensivo va a modular las características aromáticas y sápidas de estas carnes. Así, además de actuar como posibles precursores de compuestos que presentan características aromáticas agradables y diferenciadoras, estos

compuestos derivados de la alimentación, van a modular durante las etapas de maduración y cocinado de la carne, las reacciones de oxidación, evitando la generación de aromas anómalos consecuencia de procesos de oxidación lipídica indeseables y favoreciendo durante el cocinado un aroma y un sabor intenso y característico de la Vaca de Extremadura en extensivo.

Por tanto, las características del sabor y aroma de la carne de las Vacas de Extremadura, está caracterizada y modulada por distintitos factores diferenciadores. Por un lado, los factores genéticos y productivos anteriormente citados, favorece una mayor presencia de grasa intramuscular y un perfil de ácidos grasos con un mayor predominio de ácidos grasos poliinsaturados y ácidos grasos conjugados. Este hecho, unido a una mayor presencia de antioxidantes naturales procedentes de la dieta, junto a los productos derivados de la proteólisis, consecuencia de los procesos de maduración de la carne habituales de animales con mayor edad al sacrificio, van a inducir durante las posteriores etapas de cocinado, un perfil sensorial característico.

BIBLIOGRAFÍA

Campo, M. M., Sañudo, C., Panea, B., Alberti, P y Santolaria, P. (1999). Breed type and ageing time effects on sensory characteristics of beef strip loin steaks. *Meat Science*, 51, 383-390.

Daley, C. A., Abbott, A., Doyle, P. S., Nader, G. A. S. and Larson, S. (2010). A review of fatty acid profiles and antioxidant content in grass-fed and grain-fed beef. *Nutrition Journal*, 9, 10-22.

Duckett, S. K., Wagner, D. G., Yates, L D., Dolezal, H. G. and May S. G. (1993). Effects of time on feed on beef nutrient composition. *Journal of Animal Science*, 71, 2079-2088.

French, P., Stanton, C., Lawless, F., O'Riordan, E. G. Monahan, F. J., Caffrey P. J. and Moloney, A. P. (2000). Fatty acid composition, including conjugated linoleic acid, of intramuscular fat from steers offered grazed grass, grass silage, or concentrate-based diets. *Journal of Animal Science*, 78, 2849-2855.

Gil, M., Serra, X. y Oliver, M. A. (2002). Características de color y bioquímicas del músculo longissimus thoracis en razas autóctonas de vacuno de carne. *Eurocarne*, 106, 81-88.

Ruiz, J., Bonilla, F., Hidalgo, J. y Morillo-Velarde, M. (2005). Calidad de la carne de las razas autóctonas, En *Las carnes de Extremadura, El vacuno de la dehesa*. Edita, Consejería de Sanidad y Consumo, Junta de Extremadura, Mérida

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

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

Chuletas de vaca a la extremeña (“Gran Enciclopedia de la Cocina” de ABC, 1994. Ediciones Nobel S.A., Madrid), o Entrecot al modo de Cáceres (Cocina Extremeña de Tecló Villalón y Pedro Plasencia, 1999, Editorial Everest). Lomo de vaca extremeña con sal de Añana (La cocina de Gibello)

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

Callo de Baca

Se pone esta a coser y despues de cosido se le vierte el agua y se refrie en aceite ajos y cebollas si hay tomate se le echa también despues se echa el callo en la sartén en refriendo un poco se le guisa clavo pimienta negra comino y miga de pan despues se echa en el puchero y se deja que de unos ervores y se aparta; Del mismo modo se guisan las manos y el belfo con la diferenda que no se bierte el agua.

Came de Baca .Se lava y entera se macha un poco sobre una tabia se parte a lonjas grandes y gordas se pone en una cazuela a fuego lento por cima y por debajo y con el agua que suelta va cosiendo asta que esta seca, en otra cazuela se derrite manteca bino y una poca de agua sazónada de sal en estando mezclado se va echando cucharaditas por sima de la carne varias beses asta que este tierna dandole vueltas de arriba abajo y queda embebida asi en la manteca todo echo a fuego lento.

Guisado de Baca

Se pone a cocer la Baca con unos ajos mondados tocino hojas de laurel y luego que este cocido se trie el tocino y los ajos en aquella manteca se echa una poca de harina asta que este dorada se le echa caldo de la olla agrio de limon y se deja hervir hasta que este tierno.

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

La calidad del producto de IGP Vaca de Extremadura está basada en el sistema productivo en extensivo de la dehesa y los terrenos adhesionados, lo que permite alcanzar grandes cuotas en bienestar animal, ya que el nivel de estrés en la producción es mucho más bajo y se respetan habitualmente los plazos de amamantamiento, lo cual le infieren unas características propias, y es muy apreciado por el consumidor final tanto nacional como europeo.

El vacuno en Extremadura está representado en la provincia de Cáceres por el 13,9% del censo nacional y en la provincia de Badajoz por el 8.1%.

Posee una gran diversidad de razas de vacuno extensivo debido a su variedad orográfica e influencias de las regiones limítrofes por la trashumancia, plenamente adaptadas a las extremas condiciones climáticas y que a lo largo de su evolución y adaptación han logrado mejorar su aptitud cárnica, compitiendo con cualquier otra procedencia. El vacuno en Extremadura ha servido para el sostenimiento y fijación de las poblaciones rurales aportando valor económico a las deficientes economías agrarias y permitiendo su rentabilidad económica y social. Ha servido para el mantenimiento de razas en peligro de extinción, tal como la raza blanca cacereña o morucha.

Reputación

La yunta de vacas era uno de los paisajes de los campos extremeños a principios del siglo XIII. El bovino era el animal de tracción por excelencia, y cuando llegaba a su edad mecánicamente improductiva era cuando se sacrificaba para consumir su carne. Independiente de que existiera animales para carne, pero se sacrificaban cuando llegaban a su edad de mayor volumen corporal.

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

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES Departamento de Historia e Instituciones Económicas MEMORIA PARA OPTAR AL GRADO DE DOCTOR PRESENTADA POR Esther González Solís. Madrid 2017

“Mucho más que la Mesta”. Rebaños, pastos y economía rural en Extremadura en el siglo XVIII.

“.....ventaja que suponía, una vez acabado su período útil, su empleo para carne. El ganado vacuno extremeño era especialmente apreciado por su calidad. Pero no sólo resultaban valiosos los machos, las hembras eran especialmente apreciadas. Debían ser mayores de tres años, momento en el que se convertían en vacas, dejando de lado la denominación de utreras, y comenzaban la vida productiva. Existía una clasificación en el caso de las vacas en función del papel que cumplieran en la economía doméstica, de manera que había vacas de labor y vacas holgonas, aquellas que no se empleaban en la labranza. La vaca de labor fue posiblemente uno de los instrumentos agrarios más polivalentes y lucrativos para el mundo campesino. Con una vida útil de diez años era primero fuerza motriz, pudiendo ser, de forma paralela, dedicada a la crianza y la producción de leche, queso y manteca, para finalmente destinarse al consumo (carnes y cueros). En la documentación, clasificadas entre las llamadas holgonas podían aparecer vacas cerriles y vacas de vientre. Una vaca de cerril tenía dos posibles

destinos productivos convertirse en vaca de vientre o de cría, o pasar a formar parte del mercado cárnico. La vida útil media de las vacas, ya fueran de labor o de vientre, también llamadas holgonas, era algo menor. Se consideraba que el periodo de máximo rendimiento estaba situado entre los cuatro años, momento en el animal alcanza la madurez física, y los nueve o diez años. Una vez el animal cumplía esa edad normalmente se descartaba y el propietario comenzaba a cebarla para carne"

El consumo de carne de vaca era preferentemente para potajes y guisos. Ruperto de Nola nos da la clave para su cocinado:

"... y si la carne de la vaca fuere gorda a se de cozer en su olla sin echar cosa ninguna conella ni tocino ni otra carne alguna ni espumar la olla. Lo que se le puede echar es si quieres algunas yervar como son perexil, yervabuena, mayorana y ajedrea e ysopo y especias".

Por su capacidad de tracción y de otras producciones como leche o cuero, además de carne, era un animal de mucho valor:

"...e del prior del dicho monesterio una vaca con una becerra, que fueron preciadas quarenta e cinco maravedís; e recebimos de vós la dicha doña Speciosa otra vaca con dos becerras que fueron preciadas ochenta maravedís; e recebimos treze ovejas que fueron preciadas sesaenta e tres maravedís; e recebimos una puerca que fue preciada catoreze maravedis; e recibimos siete cabras que fueron preciadas treinta e dos maravedís; e recibimos quarenta maravedís en dineros; e recebimos ochenta ovejas de mayores e quarenta de menores a razón de a cinco maravedís las mayores e a dos maravedís e medio las menores" .

También encontramos numerosas recetas donde la carne de vaca era su principal ingrediente:

Dobladura de vaca:

Assar buena ¿?? y desde sea mas de medio assada sacarla del fuego, y del assador e cortarla a pedaços tamannos con los dos dedos, e aun menores, y desde tomar una cebolla bien mondada e limpia e cortarla muy menuda e soffreyr de buena manera, tomar tocino entreverado e cortarlo assi como la ternera y despues echar la ternera y el tocino enla caçuela dela cebolla, y soffreyrlo todo junto, y despues un poco de malvasia o vino de sant Martin y un poquito de vinagre y echarlo enla caçuela y despues hazer leche de almendras sin pararlas, sino solo fregadas con un cañamazo bien aspero y majarlas con un migajon de pan tostado remojado en vinagre, e aguado con caldo de carne, y desde la canela sea cerca de cozida echarle la leche delas almendras y dexarlo cozer hasta que este bien espesso, e ponlo despues por platos. Muchos ay que le echan perexil e yerbabuena e mayorana enla caçuela, mas fino lo echares no va mucho enello. (Libro de Cocina Ruperto de Nola edición castellana de 1525)

Nota: Este procedimiento doble intentaba ablandar y sacar todo el gusto posible a las carnes duras y fibrosas, tan frecuentes en la Edad Media.

Toma un buen trozo de vaca, que puede ser cadera, lomo bajo o morcillo, lo salpimenta y lo asa durante unos tres cuartos de hora, después lo troceas en trozos medianos. Mientras se asa la carne toma una cazuela y sofríe una cebolla cortada en juliana junto con un poco de panceta de cerdo, y después echa la carne troceada y le das unas vueltas. Echas un poco de vino tinto, sal pimienta y mezclas durante un tiempo, después viertes agua hasta cubrir y condimentas con almendras laminadas, perejil y una hoja de menta. Deja cocer durante unas tres horas hasta reducir el líquido. Al final debe de quedar la carne con un poco de salsa, si queda con más líquido se puede espesar con molla de pan. Y servir. (DE RE COQUINARIA TEMPLI La cocina en los tiempos de la Orden del Temple en la baja edad media de Extremadura, Antonio Gázquez Ortiz, 2007)

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

El Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas de Carne de Vacuno de Extremadura es el encargado de verificar el cumplimiento de lo indicado en el pliego de condiciones de la IGP Vaca de Extremadura

Esta entidad dispone de una estructura de control y certificación acreditada para realizar estas funciones, actuando de acuerdo con la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065 sobre requisitos que deben cumplir las entidades que realizan la certificación de producto, así como de un Comité de partes que vela por la imparcialidad e independencia del proceso de certificación.

Nombre: Consejo Regulador de las IGP de Carne de Vacuno de Extremadura.

Dirección: Avda.-Ruta de la Plata nº4. Semisótano 2 Despachos 4 y 5.

10.001 Cáceres

Teléfono: 927 62 91 46

Fax: 927 62 91 46.

Correo electrónico: consejoregulador@carnedevacunodeextremadura.org

H) ETIQUETADO

Todas las canales, medias canales, cuartos y piezas llevan para su identificación y trazabilidad etiquetas que se aplican al producto en cada fase de elaboración (sacrificio, despiece y/o fileteado) Por otra parte, las etiquetas contienen, además de las menciones obligatorias, las siguientes: identificación y logotipo de la IGP VACA DE EXTREMADURA, logotipo europeo de las IGP y datos de trazabilidad. El logotipo de

la IGP VACA DE EXTREMADURA es el que figura en el anexo de este pliego de condiciones.

Además de las etiquetas que se aplican al producto, cada media canal, cuarto y/o despiece mayor va acompañado de un certificado que aporta información sobre la explotación de procedencia, identificación y tipología del animal, edad y fecha de sacrificio, matadero y clasificación.

Los productos elaborados que utilicen como materia prima carne de esta IGP podrán utilizar la mención “elaborado con carne de la IGP VACA DE EXTREMADURA, siempre que la carne certificada constituya la única carne en el producto final y que cumplan lo previsto en la Comunicación de la Comisión “Directrices sobre el etiquetado de los productos alimenticios que utilizan como ingredientes denominaciones de origen protegidas (DOP) e indicaciones geográficas protegidas (IGP)” (2010/C 341/03).

ANEXO

Logotipo de la IGP Vaca de Extremadura.

