

Indicación Geográfica Protegida 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.

Miguel Morillo-Velarde Ortiz • Director Técnico del Consejo Regulador
Enrique de Muslera Pardo • Presidente del Consejo Regulador



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 kilos de producto a finales de 2002. La IGP quedó definitivamente inscrita con reconocimiento europeo en el registro de DOP (Denominación de Origen Protegida) e IGP por el Reglamento (CE) nº 1437/ 2004 de la Comisión de 11 de agosto de 2004.

Descripción y peculiaridades

La IGP nace con la filosofía de defender un sistema productivo tradicional, como es la explotación en ex-

tensivo del vacuno de carne asociado al ecosistema de la dehesa y terrenos adehesados, 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 escarpate 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.

Este punto relativo a las razas, que ha sido polemizado por algunos, sin embargo es, en opinión del Consejo Regulador, de la Administración Autonómica y de gran parte del sector ganadero e industrial, el modelo de producción más representativo del vacuno extensivo de Extremadura. Defiende una cabaña basada en reproductoras de razas puras autóctonas o con un máximo del 50% de cruce cárnico con sementales selectos (también defiende indirectamente estas razas), y no cierra los



ojos a la realidad comercial de hacer un producto competitivo y de calidad contrastada (defiende al industrial y distribuidor cárnico).

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.

Panel de cata

Dentro de las misiones de control del producto amparado y en cumplimiento de la EN 45.011, se

encuentra el capítulo de ensayo. Además de los controles realizados en muestras de piensos, forrajes, agua, pelo, vísceras etc., se encuentra también la constitución del Panel de Cata.

Durante el año 2006 se constituyó este Panel por acuerdo con la Facultad de Veterinaria de Cáceres y concretamente con el Departamento de Tecnología de los Alimentos que dirige el catedrático Jesús Ventanas.

Los trabajos de este Departamento, llevados a cabo bajo la supervisión de la profesora Carmen García, han dado algunas conclusiones interesantes y sobre todo nos han abierto el campo a nuevas investigaciones.

Los datos de la IGP “Ternera de Extremadura”

En la **tabla 1** se presenta la evolución de las explotaciones de vacuno y de las industrias en los correspondientes registros de la IGP.

Tabla 1

Registro de inscritos en la IGP “Ternera de Extremadura”

Años	2002	2003	2004	2005	2006
Ganaderías	165	262	300	390	410
Cebaderos	68	135	163	2352	258
Industrias	6	7	8	13	13

A finales de 2006 existían un total de 678 explotaciones inscritas (410 ganaderías y 258 cebaderos) así como 13 industrias (mataderos y/o salas de despieces).

La **tabla 2** muestra las canales certificadas en los últimos años, que experimentan un importante incremento entre 2004 y 2005, para estabilizarse después, en 2005 y 2006, con unos 7.000 animales certificados en cada año y dos millones de kilogramos de carne.

Tabla 2

Canales certificadas (2002-2006)

Años	2002	2003	2004	2005	2006
Animales sacrificados	40	1.417	2.558	7.272	7.216
Canales certificadas	39	1.370	2.509	7.143	6.988
Kg de carne certificadas	10.265	374.400	726.700	2.009.336	1.989.623,61

Un 37% como media de los animales certificados corresponden a la categoría de ternera (hasta 12 meses), un 54% a la categoría de añojos (12-16 meses) y un 9% a la categoría de novillos (más de 16 meses).

Por último, las industrias cárnicas inscritas se relacionan en la **cuadro 1**, debiendo destacarse que el 75% de los animales sacrificados y certificados corresponden a dos de las industrias citadas, que concentran la mayor parte de los sacrificios.

Cuadro 1

Mataderos y salas de despiece inscritas en la IGP “Ternera de Extremadura”

Nombre	Dirección	Nombre	Dirección
Pedro Robles Robles S.L.	Jarandilla de la Vera (Cáceres)	Matadero Municipal de Almendralejo	Almendralejo (Badajoz)
Matadero de Olivenza S.L.	Olivenza (Badajoz)	Matadero Municipal de Miajadas, S.A	Miajadas (Cáceres)
Matadero Municipal de Badajoz S.A.	Badajoz (Badajoz)	DISTRIBUCIONES LA AHIGALEÑA, S.L. (Sala de despiece)	Mohedas de Granadilla (Cáceres)
ACICAR S.L.	Cáceres (Cáceres)		
IBERMUR S.L.	Don Benito (Badajoz)	CARNICAS JULI, S.L. (Matadero Comarcal de Coria)	Coria (Cáceres)
INCAEX. S.L	Galisteo (Cáceres)	CARNICAS PLASENCIA, S.C. (Matadero Comarcal de Plasencia)	Plasencia (Cáceres)
EL ENCINAR DE HUMIENTA, S.A.	Almaraz (Cáceres)	Matadero Municipal de Casar de Cáceres	Casar de Cáceres (Cáceres)

De las muestras tomadas y evaluadas por dicho Panel se han obtenido las siguientes conclusiones:

I. La Ternera de Extremadura se define como un producto de alta calidad por sus características sensoriales (terneza, jugosidad y flavor) tras una evaluación realizada por un panel entrenado.

II. Las piezas fueron calificadas con un 7,5 sobre 10 por los catadores consultados, una vez finalizada la sesión de evaluación. Todos los encuestados contestaron afirmativamente a la pregunta de si estarían dispuestos a pagar más en el caso de que les garantizaran esa calidad.

III. En dos de los factores estudiados, edad de los animales (entre 12 y 14 meses) y tipo de pieza (lomo y espaldilla), no se encuentran diferencias importantes. En cambio, la maduración de la carne por un periodo entre 14 y 21 días es un factor de gran importancia, por su influencia en la calidad del producto amparado por la IGP Ternera de Extremadura.

En cuanto a futuros estudios, algunos ya se iniciaron con anterioridad:

I. Profundizar en la calidad química, parámetros relacionados, como mioglobina, Compuestos sápidos y aromáticos.

II. Calidad nutricional: características nutritivo-dietéticas propias de las razas autóctonas criadas en extensivo, hierro hemítico, omega 3, CLA (ácido linoleico conjugado).

Perspectivas de mercado: promoción y certificaciones

La peculiaridad de ser Extremadura una Comunidad en la que las producciones extensivas nos diferencian del resto, nos

hace partir con ventaja en un mercado en el que el bienestar animal tiende a ocupar cada vez más nichos comerciales y las barreras sanitarias son cada vez más exigentes a la hora de producir.

El hecho de que en Extremadura se haya pasado en

un quinquenio de 18.000 animales sacrificados para abasto al año, a 85.000 animales bovinos sacrificados en el año 2006, indica que hay un cambio importante de tendencia, no sólo en el incremento de cebaderos, sino también en industrias de elaboración y distribución. A fin de cuentas la región es una de las mayores "fabricas" de terneros del Estado español, por lo que

sería también lógico que en los próximos años sea puntera en sacrificio de reses.

De estos 85.000 animales sacrificados en la región en 2006, unos 75.000 tendrían las características de edad amparables por la IGP (sin entrar en tipos raciales), por lo que los animales certificados por Ternera de Extremadura han representado un 9,3% sobre ellos. A partir de este dato se puede adivinar un amplio futuro en cuanto a crecimiento para la IGP.

La promoción de nuestras producciones

a través de la IGP y de otros programas de calidad, nos harán fuertes en el mercado de la carne y posibilitarán la apertura de mercados nacionales y comunitarios, asegurando la comercialización de la cabaña extremeña.

No habrá más solución en los próximos años que valorizar nuestras producciones por esta vía de la identificación de calidades y diferenciación de los modos de producción, para así contrarrestar el efecto negativo de la pérdida de parte de las ayudas al vacuno de carne de calidad, como consecuencia del desacoplamiento establecido en el Pago Único.

Lamentablemente, nuestra región se ha incorporado tarde a la actividad de cebo y sacrificio de terneros, por lo que sus cifras históricas del periodo de referencia 2000-2002 no son nada brillantes en comparación con las más actuales.

El desacoplamiento total en la prima al vacuno de carne y parcialmente en la prima de sacrificio, va a influir negativamente en la actividad del cebo en Extremadura, haciendo perder eficacia, seguramente, a los esfuerzos por incentivar esta actividad en los últimos años.

No obstante, esperemos que, como en otras ocasiones, el sector del vacuno extensivo pueda superar estas dificultades, para lo cual, la diferenciación de calidad que ofrece la IGP Ternera de Extremadura, puede resultar ser un argumento decisivo.



Las producciones ganaderas tradicionalmente en Extremadura se han centrado en la explotación extensiva

La maduración de la carne por un periodo entre 14 y 21 días es un factor de gran importancia por su influencia en la calidad de este producto