



Mediante reglamento de ejecución publicado hoy en el DUE

## La Comisión Europea otorga al “Cabrito de Extremadura” la distinción de Indicación Geográfica Protegida

- Se trata de la primera carne de raza caprina que obtiene este reconocimiento en España

10 de enero de 2024. La Comisión Europea ha aprobado la inscripción en el registro de Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) del cabrito de Extremadura IGP, la primera carne española de raza caprina que obtiene este reconocimiento que distingue la calidad diferenciada de los productos agroalimentarios.

El sello “Cabrito de Extremadura” distingue carne de cabritos nacidos, criados y sacrificados en el territorio de esta comunidad autónoma de las razas razas verata, retinta, florida, malagueña, murciano-granadina, blanca andaluza, serrana, payoya o sus cruces.

El reconocimiento abarca las categorías de cabrito lechal de Extremadura y cabrito de Extremadura, que se comercializan en forma de canal, media canal, cuartos, piezas y fileteada al corte. Los lechales se alimentan solo de leche materna, criados en extensivo o semiextensivo en el ecosistema adehesado extremeño, y con un peso máximo en canal de 6 kilogramos.

La crianza, transformación, comercialización y consumo del cabrito se realiza desde épocas ancestrales en Extremadura. Debido a la raza, las condiciones topográficas y climáticas y la alimentación de los animales, esta leche presenta características especiales que la diferencian la leche producida fuera de Extremadura y que se traslada a la carne. Ésta se caracteriza por la singularidad de su color, grasa, ternura suprema, un moderado nivel de infiltración de grasa intramuscular y la agradable textura.

Con este nuevo registro de la UE, España suma ya 211 productos agroalimentarios con DOP/IGP. El reglamento de ejecución por el que se autoriza la inscripción ha sido publicado hoy en el [Diario Oficial de la Unión Europea \(DOUE\)](#).

Nota de prensa

