



**Logotipo**

**100%**

**Raza Autóctona**



Razas Adheridas - enero 2018



ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN: IMPORTANCIA DE NUESTRAS RAZAS GANADERAS Y PROGRAMA NACIONAL.	3
2. EL LOGOTIPO "RAZA AUTÓCTONA".	5
3. RAZAS ADHERIDAS	6





## 1. INTRODUCCIÓN: IMPORTANCIA DE NUESTRAS RAZAS GANADERAS Y PROGRAMA NACIONAL.

España, a través del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente ha apostado decididamente por defender a nuestras razas autóctonas, que aportan un valor añadido al medio rural y a nuestras producciones ganaderas y que pueden actuar de punta de lanza para desarrollar modelos de producción sostenibles y de calidad, fomentando no solo la vertiente de conservación y mantenimiento de los recursos, sino también su mejora y utilización.

Esta actuación del Ministerio está reforzada por los compromisos adquiridos por el Estado con la FAO (Estrategia Mundial de conservación de recursos genéticos) y la suscripción del Convenio sobre Diversidad Biológica.

En la conservación de los recursos genéticos animales, las iniciativas ministeriales se han puesto en marcha a través de las diferentes líneas del Programa Nacional de conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas, que tiene como principal objetivo la eficaz, regulación y fomento del patrimonio genético.

Este Programa cuenta con diferentes instrumentos como son entre otros: el Catálogo Oficial de razas de ganado de España, las Reglamentaciones de los Libros Genealógicos y los Programas de Mejora oficialmente aprobados, la Comisión Nacional de

Coordinación o los Centros de Reproducción y de Genética, todos ellos incorporados en el Sistema Nacional de Información de Razas (ARCA), disponible en la página web del Ministerio y accesible vía Internet en la siguiente dirección: <http://www.mapama.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/>



En la actualidad, el Catálogo Oficial de razas de ganado de España, cuenta con 166 razas autóctonas, de las que 140 se encuentran clasificadas en peligro de extinción y 26 de fomento (o en expansión).



## Logotipo “100% Raza Autóctona”



Para impulsar estas actuaciones, se aprobó un Plan Nacional que desarrolla el Programa Nacional de conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas, que define las prioridades estratégicas de trabajo, con acciones específicas. Así, la prioridad estratégica nº 6 (utilización sostenible y vías alternativas de rentabilidad de las razas y sus productos), es la que da cabida al proyecto en que se regula el etiquetado identificativo de los productos de los animales de raza, además de las campañas de promoción y concienciación de la sociedad, previstos en la prioridad estratégica nº 5, como gestión y difusión de la información de razas y sus productos.

La idea de identificar los productos procedentes de animales de razas autóctonas bajo un logotipo específico que englobe estas producciones, nace conjuntamente de la Administración y el sector, integrado principalmente en las federaciones de razas de ganado puro, la Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto (FEAGAS) y Federación de Razas Autóctonas Españolas (FEDERAPES).

La iniciativa del logotipo “100% Raza Autóctona” está encaminada a la conservación de la biodiversidad productiva y es una herramienta que se pone al servicio de los ganaderos que crían estas razas, a través de las asociaciones gestoras de las mismas, para facilitar su comercialización.

En este sentido y aunque parezca paradójico el mantenimiento de estas razas autóctonas, las de fomento y en mayor medida las de peligro de extinción, se consigue a través del consumo de sus productos. Por ello, este consumo es un factor esencial para su conservación y una vía de aumentar la rentabilidad, que abre garantías y posibilidades de sostenibilidad de estos recursos en el futuro.





## 2. EL LOGOTIPO “RAZA AUTÓCTONA”.

Esta iniciativa se consolidó con la publicación del Real Decreto 505/2013, de 28 de junio por el que se regula el uso del logotipo “Raza Autóctona” en los productos de origen animal.

El logotipo se establece para cualquier producto derivado de razas autóctonas en pureza, sin ningún tipo de cruce y es compatible con otros sistemas de calidad que ya existen en el mercado, como las Denominaciones de calidad tradicionales de la UE (Denominaciones de Origen Protegidas, Indicaciones Geográficas Protegidas y producciones ecológicas), el etiquetado facultativo de la carne de vacuno y otras normas nacionales, como la de los productos ibéricos.

Consta de dos formatos; uno genérico en negro, con la imagen de varias especies que se utilizará para campañas de promoción y otro específico para cada especie que acompañará a los productos y que puede imprimirse también en color. El formato por especies siempre irá acompañado al pie del mismo por el nombre de la raza correspondiente tal como figura en el Catálogo oficial de razas de ganado de España.

Las asociaciones de criadores de razas autóctonas que de forma voluntaria quieran hacer uso de este logotipo, deben presentar un pliego de condiciones a la Autoridad Competente que las ha reconocido para la llevanza del Libro Genealógico de su raza, es decir, las asociaciones de ámbito nacional presentan el pliego al

Ministerio y las de ámbito autonómico a la Comunidad Autónoma correspondiente.

Independientemente de quien autoriza el pliego, este surtirá efecto en todo el territorio nacional y es la asociación correspondiente la que debe dar garantías de la trazabilidad, con un sistema económico y eficaz de control.

La responsabilidad del uso correcto del logotipo “Raza Autóctona” corresponde a las propias asociaciones a la hora de verificar la raza de los animales y los productos, por ello es fundamental que los operadores que quieran participar en los pliegos de condiciones sean también conscientes de sus obligaciones para conservar los registros de trazabilidad y cumplir las condiciones que deben ser definidas y verificadas por las propias asociaciones.

<http://www.mapama.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/arca/raza-autoctona.aspx>





### 3. RAZAS ADHERIDAS

Son ya 42 las razas autóctonas a las que se ha concedido el uso del logotipo, con un total de 2.719 operadores del sector productor ganadero, de la industria de transformación y de los puntos de venta. Un sello que ya utilizan las razas:

#### BOVINO

Albera; Alistana-Sanabresa; Asturiana De Los Valles; Avileña-Negra Ibérica; Berrenda En Colorado; Berrenda En Negro; Betizu; Blanca Cacereña; Cachena; Cárdena Andaluza; Caldelá; Frieiresa; Lidia; Limiá; Menorquina; Morucha; Pajuna; Retinta; Sayaguesa; Tudanca; Vianesa

#### CAPRINO

Blanca Celtibérica; Del Guadarrama; Florida; Cabra Galega; Malagueña; Murciano-Granadina; Payoya; Verata

#### OVINO

Alcarreña; Ansotana; Churra; Colmenareña; Ovella Galega; Manchega; Merina; Merina De Grazalema; Ojinegra De Teruel; Segureña; Talaverana

#### AVIAR

Galiña de Mos

#### PORCINO

Celta

A continuación se describen las principales características de las razas adheridas en la actualidad, incluyendo además un mapa con la distribución geográfica de la raza, en el que se señala en color aquellas provincias en las que existen ejemplares de la raza registrados en el Libro Genealógico de la misma a fecha 31 de diciembre de 2016. Cada asociación de criadores cuenta en su página web con información actualizada de los operadores de cada raza, para cada fase de la cadena de producción y comercialización.



# Albera

Su nombre hace referencia al macizo de la Albera, situado en el extremo oriental de los Pirineos, donde se distribuye principalmente. El logotipo "raza autóctona" Albera se concede para la carne procedente de esta raza. Su cría se realiza fundamentalmente en sistema extensivo. Es importante destacar su participación en la fiesta tradicional de las "esquelladas", en la que, además de reparar los cencerros (esquelles), identificar los animales y sanearlos, se prepara el plato tradicional "Blanqueta de Ternera" elaborada con carne de esta raza.



ALBERA

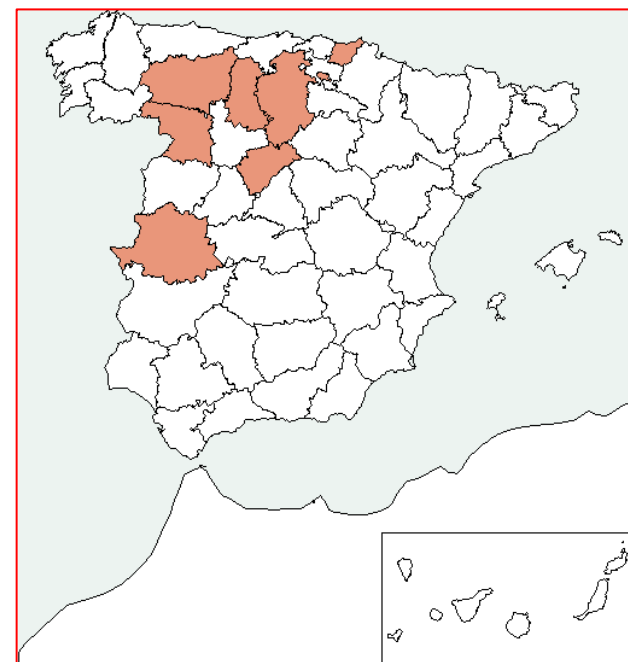


# Alistana-Sanabresa



**ALISTANA-SANABRESA**

El logotipo “raza autóctona” Alistana-Sanabresa se concede para la carne de esta raza, la cual, originariamente ocupaba las comarcas zamoranas de Aliste y Sanabria, caracterizadas por ser zonas de clima frío y pobres en pastos. En la actualidad está distribuida por toda la provincia y fuera de ella, fundamentalmente dentro de la Comunidad de Castilla y León. En su sistema de explotación alterna, en determinadas zonas, el pastoreo y la estabulación en función de las condiciones climáticas. La mayoría de las ganaderías se explotan en régimen extensivo.



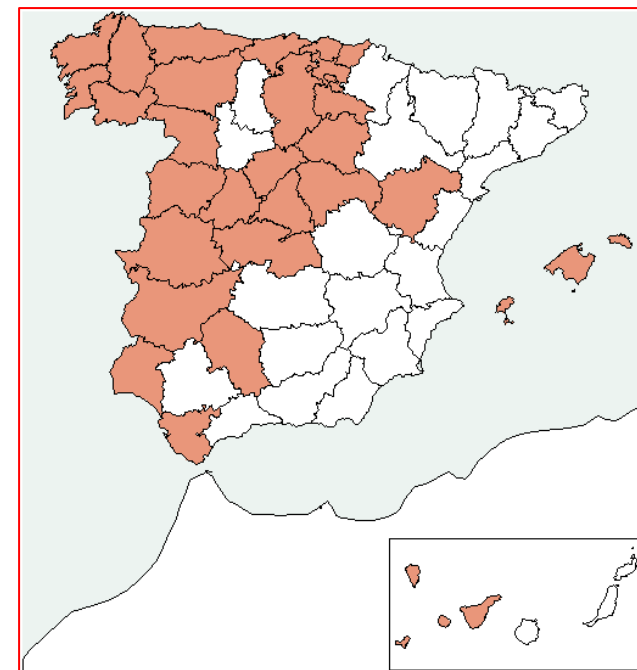


# Asturiana de los Valles



ASTURIANA  
DE LOS VALLES

El logotipo “raza autóctona” Asturiana de los Valles se concede para la carne procedente de esta raza, la cual introducida en España con las invasiones celtas. Siempre tuvo una notable presencia en todo el territorio astur-leonés hasta mediados del siglo XX en donde, con la introducción masiva de razas extranjeras, se redujeron los censos hasta prácticamente su desaparición. La principal zona de cría es la Cornisa Cantábrica (Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco), si bien tiene una notable presencia en Castilla y León y Extremadura. En los años 90 del siglo XX se produce una gran recuperación de los censos y comienza la expansión hacia otras regiones españolas. Existen rebaños en prácticamente todas las Comunidades Autónomas españolas. De carácter muy noble, resulta ideal para su manejo en condiciones semi-intensivas, desenvolviéndose bien en terrenos accidentados y soportando perfectamente temperaturas extremas.

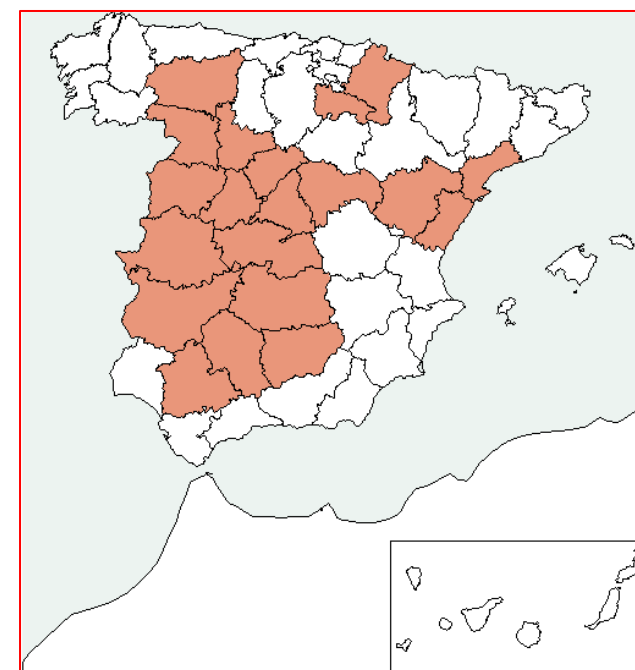


# Avileña-Negra Ibérica



**AVILEÑA-  
NEGRA IBÉRICA**

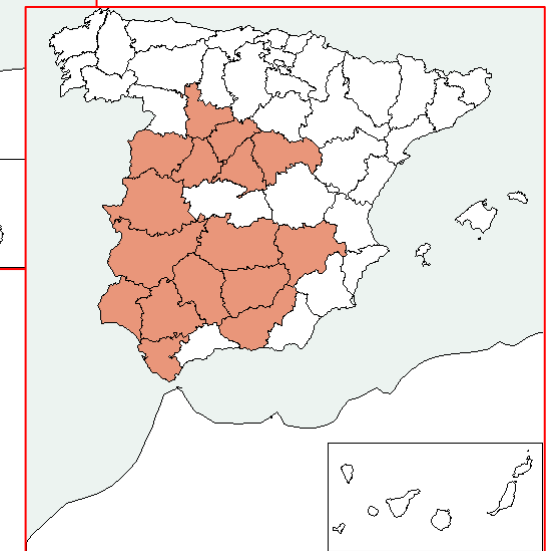
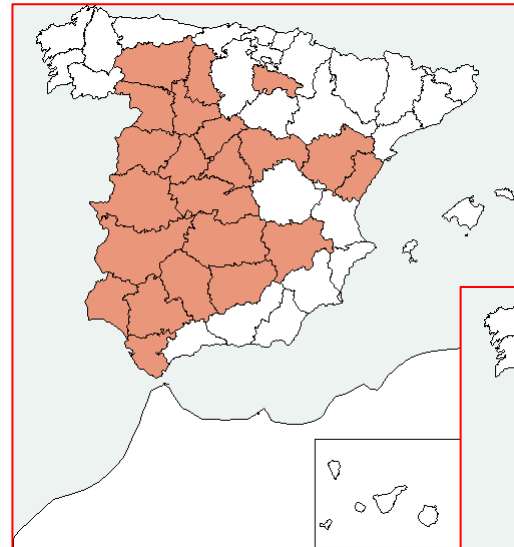
El logotipo “raza autóctona” Avileña-Negra Ibérica se concede para la carne de esta raza se trata de una raza muy rústica, bien adaptada al medio, que ha ido ocupando zonas de difícil aprovechamiento. Además, posee una buena capacidad productiva y resistencia a enfermedades y las vacas son muy buenas criadoras con una elevada fertilidad. Es una raza ampliamente distribuida por la Península Ibérica; pueden encontrarse ejemplares en Castilla y León, Extremadura, Madrid, Castilla-La Mancha, La Rioja, Aragón, Valencia, etc... Su cría se realiza generalmente en régimen extensivo, principalmente en zonas de montaña, sierras y dehesas. Hoy en día se sigue practicando la trashumancia, para aprovechar los pastos de las montañas y las dehesas, y gran parte de los movimientos se realizan a pie por las vías pecuarias.



# Berrenda en Negro y Berrenda en Colorado



El logotipo “raza autóctona” Berrenda en Colorado y Berrenda en Negro se concede para la carne de estas razas. Se trata de razas rústicas y sobrias, dotadas de un temperamento vivo sin perder la mansedumbre y la docilidad, además de buena aptitud para la doma y aprendizaje de cabestros. Aunque su distribución geográfica es relativamente alta, dado que están presentes en Andalucía, Extremadura, Castilla y León, Castilla la Mancha, Comunidad Valenciana, Aragón y Madrid, se encuentran clasificadas como razas en peligro de extinción. Ejemplares con este encuadre racial se encuentran dispersos por casi toda la geografía nacional en coexistencia con la raza de Lidia. En el caso de la producción de carne, su cría se encuentra dirigida hacia la producción de animales en medios difíciles para el aprovechamiento de los recursos renovables que brinda el pastoreo dentro de la ganadería extensiva.



# Betizu



BETIZU

El logotipo “raza autóctona” Betizu se concede para la carne de esta raza, presente en Vizcaya, Guipúzcoa, Navarra y Aquitania (Francia). El sistema de cría es totalmente extensivo, en completa libertad y amplia territorialidad. Su alimentación está basada en recursos vegetales, en muchas ocasiones de baja calidad, reducido poder nutritivo y poco apetecibles para otros bovinos. Esta circunstancia pone de manifiesto su enorme rusticidad y su capacidad para aprovechar recursos naturales de difícil acceso y/o utilidad, lo que le confiere una gran importancia económica y social en el mantenimiento de los montes.



# Blanca Cacereña

El logotipo “raza autóctona” Blanca Cacereña se concede para la carne procedente de esta raza, que debe su nombre a la coloración de su capa y su territorio de origen. En la actualidad su distribución no se reduce únicamente a la provincia de Cáceres, presentando también una moderada expansión hacia su vecina Badajoz. Su presencia en España es conocida desde tiempo remotos. La raza está adscrita al más puro sistema extensivo adeshado, con un fisiologismo adaptado a condiciones ambientales extremas y una manifiesta capacidad digestiva para aprovechar alimentos groseros.



**BLANCA  
CACEREÑA**

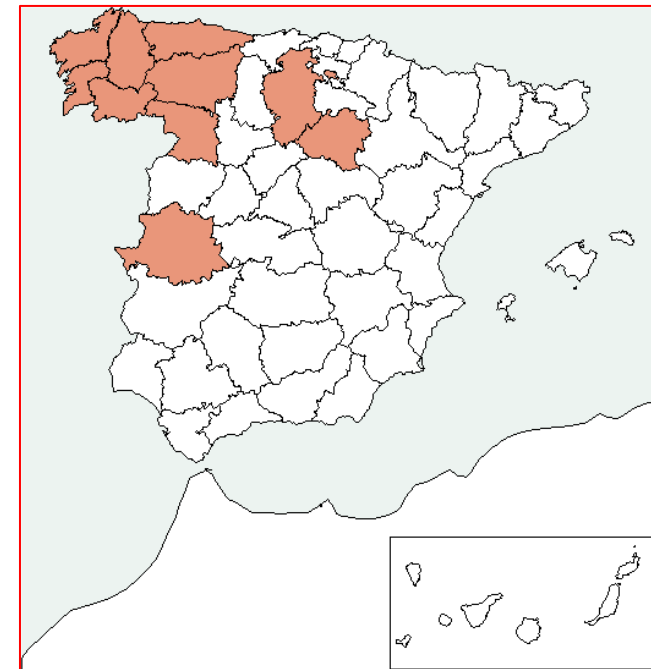


# Cachena



CACHENA

El logotipo “raza autóctona” Cachena se concede para la carne, leche, pieles y productos transformados y elaborados procedentes de esta raza, cuyo nombre deriva de la etimología, dado que cacheno significa “trozo de una cosa” en gallego, indicando su pequeño formato morfológico. De hecho, se trata de la raza bovina autóctona española de menor tamaño. Es originaria del suroeste ourensano, aunque en la actualidad existen ejemplares de la raza en toda Galicia, e incluso en provincias limítrofes de esta Comunidad Autónoma, y otras más lejanas como Cáceres . Cuenta con una capa castaña clara, avellana, más oscura en la región del cuello, una cornamenta característica, de gran tamaño. Su sistema de cría es extensivo, aprovechando recursos herbáceos de escaso valor nutritivo, dado que goza de gran rusticidad.

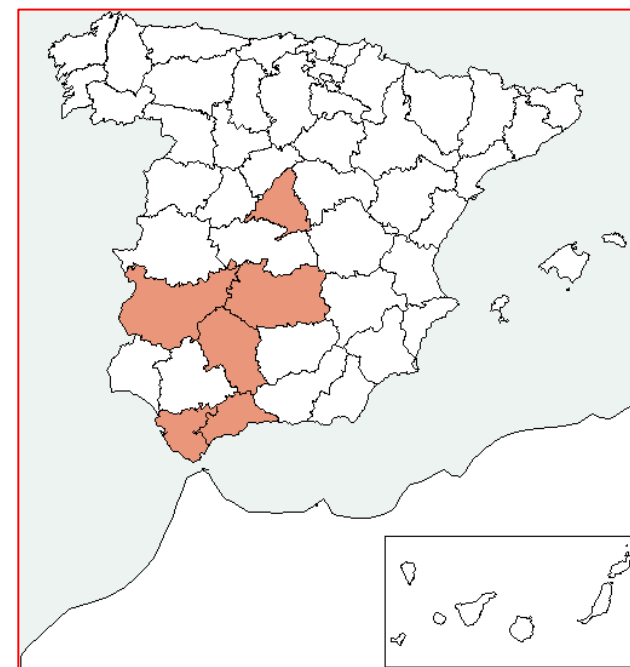


# Cárdena Andaluza



CÁRDENA  
ANDALUZA

El logotipo “raza autóctona” Cárdena Andaluza se concede para la carne procedente de esta raza, cuya denominación proviene del color de su capa y su especial localización en Andalucía. El color de su capa, como indica su nombre, es el cárdeno, formado por la mezcla fina de pelos blancos con negros. Existen las variantes clara, oscura y propia, en función de la proporción entre ellos. Proporción que no suele ser uniforme, dado que es frecuente hallar en sus animales un oscurecimiento centrífugo que afecta sobre todo al borde las orejas, hocico, pezones y parte distal de las extremidades. Esta raza se encuentra perfectamente adaptada a las condiciones especialmente duras de sequía y calor, de las campiñas y serranías del suroeste peninsular, en las que se explota en régimen extensivo. Posee una distribución geográfica muy amplia, encontrándonos en la actualidad dos áreas muy definidas, una en la provincia de Córdoba, en municipios cercanos a la capital, y otra en el Valle de Alcudia en Ciudad Real.



# Caldelá



CALDELÁ

El logotipo “raza autóctona” Caldela se concede para la carne, leche, pieles y productos transformados y elaborados procedentes de esta raza, que toma el nombre de la comarca de Caldelas, situada en el noroeste de la provincia de Orense, que constituye el centro geográfico del área de cría. Su capa es negra peceña, con línea dorso-lumbar claro-rojiza (listón), con degradaciones de color en axilas y bragadas. La Raza Caldela tiene un temperamento tranquilo que conduce a una gran docilidad y, por tanto, a un buen manejo (los animales se encuentran en explotaciones de índole familiar y manejo artesanal). Los sistemas mixtos de estabulación y pastoreo presiden las fórmulas de cría, tendiéndose en la actualidad a mantener los animales en el pasto de forma continua.





# Frieiresa



FRIEIRESA

El logotipo “raza autóctona” Caldelá se concede para la carne, leche, pieles y productos transformados y elaborados procedentes de esta raza, que toma su nombre de la comarca natural ourensana de la que es originaria, “As Frieiras”, nombre equivalente a sabañón en castellano, lo que denota su clima. En la actualidad existen ejemplares de esta raza en las cuatro provincias gallegas, aunque la mayoría de su censo se localiza en Orense. Su capa es castaña lavada, más oscura en los machos y más clara en los animales jóvenes. Otra característica a destacar en la raza es el pelo largo de la región frontal, “Guedella”, más abundante en machos. Su sistema de explotación es de tipo mixto, aprovechándose pastos comunales de montes vecinales en mano común durante los meses de junio a noviembre; o bien pastoreo durante parte del día y estabulación en la noche. Igualmente, esta raza presenta buenas cualidades maternas, sobre todo para la producción lechera y facilidad de parto.

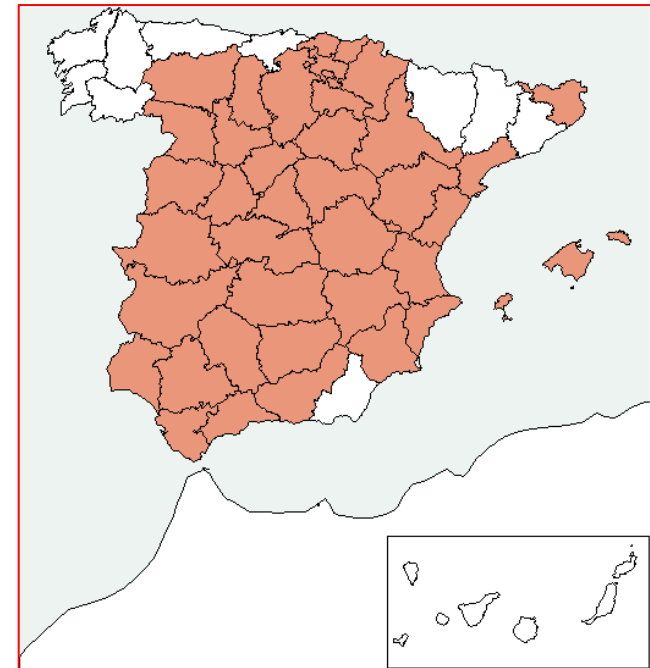


# Lidia



LIDIA

El logotipo “raza autóctona” de Lidia se concede para la carne procedente de esta raza., la cual tradicionalmente ha sido criada y seleccionada desde hace más de 3 siglos, con un destino principal y singular: la lidia en espectáculos taurinos. Sin embargo en los últimos años, se ha visto incrementada la producción y el consumo de la carne proveniente de esta raza. Su cría se efectua en extensivo en amplias dehesas donde desarrolla los hábitos propios de su raza, contribuyendo a su conservación, y basando su alimentación en el aprovechamiento de los recursos naturales de la dehesa.



# Limia



LIMIA

El logotipo “raza autóctona” Limia se concede para la carne, leche, pieles y productos transformados y elaborados procedentes de esta raza, que toma su nombre de la comarca ourensana de “A Limia”, comarca de gran riqueza agrícola y de recursos pastables. Tiene color castaño, más oscuro en el tercio anterior y halo blanquecino alrededor del morro. La raza se utiliza, en sistema mixto de estabulación y pastoreo, dentro de estructuras reducidas de tipo familiar y carácter artesanal. La explotación del ganado se compatibiliza con una agricultura minifundista, de la que obtiene su base nutritiva, bien procedente de los prados artificiales o de cultivos específicos.



# Menorquina



MENORQUINA

El logotipo “raza autóctona” Menorquina se concede para la carne y productos cárnicos procedentes de esta raza localizada en las Islas Baleares, principalmente en Menorca de donde es originaria. Actualmente hay ejemplares en Mallorca y también en Ibiza. Es una raza rústica, fuerte y tranquila y de gran adaptabilidad al clima y al paisaje mediterráneo, por lo que supone una gran herramienta en la conservación del mismo. Presenta un color rojo que va del rubio claro al castaño oscuro. Se trata de una raza de aptitud láctea, de la que se obtiene una leche de gran calidad para la producción artesanal de quesos tradicionales.

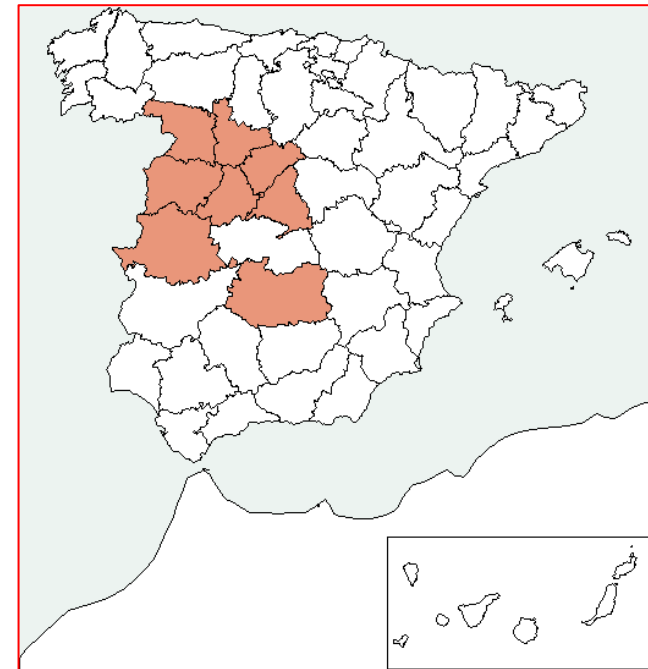


# Morucha



**MORUCHA**

El logotipo “raza autóctona” Morucha se concede para la carne de esta raza. Su color más abundante hoy es la cárdena (representa una mezcla de pelos blancos y negros en distintas proporciones, que van desde el cárdeno oscuro con predominio de pelos negros al cárdeno claro, incluso ensabanado), y la otra capa característica es la negra, originariamente más abundante. La distribución de la raza morucha se concentra en las provincias de Salamanca y Cáceres, pero también cuenta con representación en el sur de Zamora, Valladolid, Segovia, Ávila, Madrid... Se explota en régimen extensivo, fundamentalmente en el ecosistema de dehesa, permaneciendo a campo las reproductoras durante toda su vida. Son animales que en invierno aprovechan la bellota, matorral y ramón, en primavera los eriales y los pastos, en verano las riberas y vaguadas y a finales de verano rastrojeras y bardales.

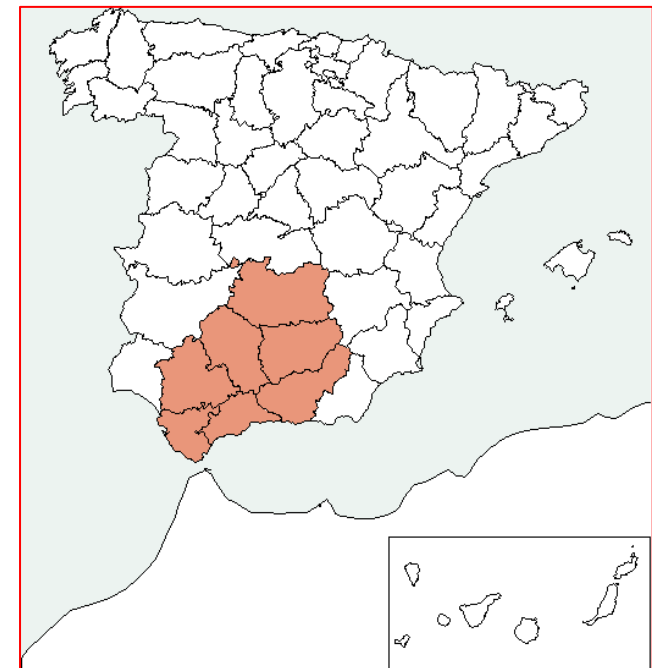


# Pajuna



PAJUNA

El logotipo “raza autóctona” Pajuna se concede para la carne procedente de esta raza, que se encuentra dispersa por diferentes zonas de montaña de la geografía andaluza. Principalmente, en Sierra Nevada, Serranía de Ronda, Sierra de Grazalema y Sierra de Cazorla. Además, se hallan determinados núcleos en el litoral de las provincias de Almería, Granada y Málaga. Presenta una capa castaña oscura, con intensificación pigmentaria periférica, de forma que las partes distales se oscurecen notablemente, siendo característicos la orla plateada alrededor del morro, así como el listón o decoloración a lo largo del raquis. El sistema de explotación es el extensivo, caracterizado por el pastoreo permanente sin más recursos que los que proporciona el campo, exceptuando el ganado que se encuentra en la zona costera. Se desenvuelve, principalmente, en la montaña seca, de climatología adversa y vegetación de escaso valor nutritivo. Resalta la extraordinaria rusticidad y sobriedad de estos animales. En ocasiones, está obligada a buscar la subsistencia en lugares más próximos donde la alimentación es más favorable, por lo que en invierno se desplazan muchos de sus efectivos a Sierra Morena (trashumancia horizontal).

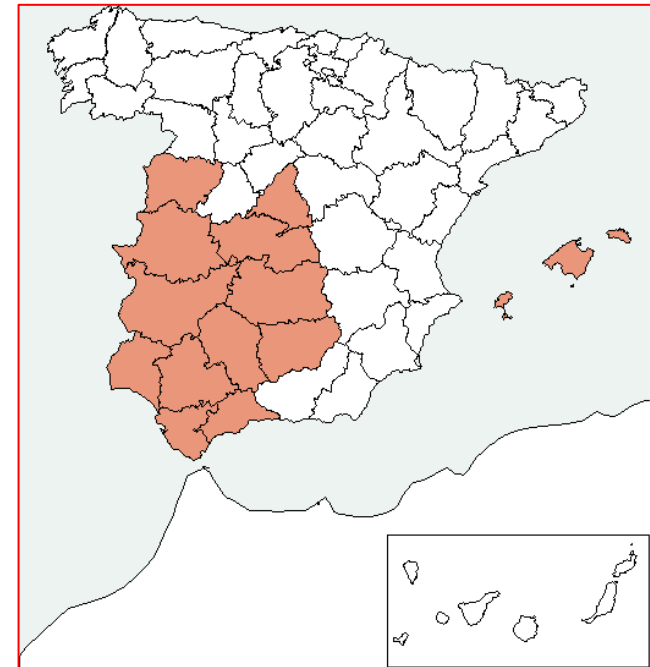


# Retinta



RETINTA

El logotipo “raza autóctona” Retinta se concede para la carne de esta raza. La raza Retinta se distribuye principalmente por Extremadura y Andalucía, aunque también existen efectivos en Castilla - La Mancha. Se caracteriza por una elevada rusticidad y un marcado carácter maternal. Son animales bien adaptados a las dehesas y pastos del suroeste peninsular. Ello le permite aprovechar un medio difícil, con grandes épocas de sequía. Son criadas en régimen extensivo, donde explotan la vegetación natural compartiendo el terreno con otras especies y razas típicas de la dehesa mediterránea, fundamentalmente la oveja de raza Merina y el cerdo Ibérico.



# Sayaguesa



SAYAGUESA

El logotipo “raza autóctona” Sayaguesa se concede para la carne procedente de esta raza, que toma su nombre de la comarca zamorana de Sayago, región originaria de la misma. Aunque los terneros nacen de color rojo, a medida que avanzan en edad toman la capa negra característica de los adultos, con degradaciones en la línea inferior del tronco. Es una raza extremadamente rústica y resistente en ambientes de climatología severa y pobres de pastos. Es de destacar, el reconocimiento que está obteniendo la raza como productora de bueyes. Bueyes que son el origen del afamado Chuletón de Buey de esta raza.



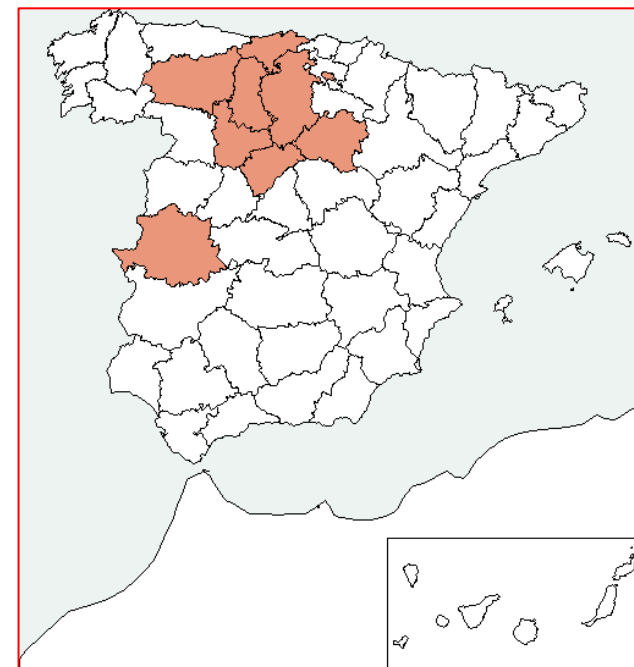


# Tudanca



TUDANCA

El logotipo “raza autóctona” Tudanca se concede para la carne procedente de esta raza de aptitud cárnica localizada fundamentalmente en Cantabria. Presenta gran dimorfismo sexual, comenzando las variaciones entre machos y hembras a los dos meses del nacimiento, ya que al nacer son rojos, pasando hacia la capa josca o tasuga en las hembras y negra en los machos. Posteriormente cambia el tono en función de la zona de montaña donde pase el verano. También es reseñable que en el último periodo de gestación pierde las pigmentaciones blancas quedándose totalmente oscura, incluidos las ojeras y bebedero, que recupera una vez pasado el parto. Es una raza clave y fundamental en el mantenimiento del ecosistema de alta montaña de Cantabria, del cual forma parte. Permanecen estabuladas exclusivamente en periodo invernal, después pasan a ocupar los pastos bajos, pasando desde mayo a octubre o noviembre en las zonas altas de montaña, para posteriormente iniciar la bajada antes del invierno.

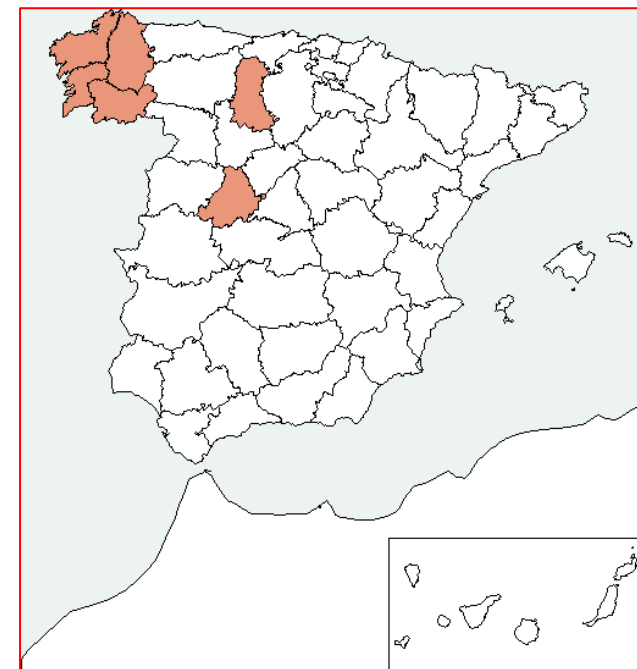


# Vianesa



VIANESA

El logotipo “raza autóctona” Vianesa se concede para la carne, leche, pieles y productos transformados y elaborados procedentes de esta raza, cuyo nombre es debido a la capitalidad (Viana do Bolo) de su comarca de origen, "O Bolo", al Sureste de la provincia de Ourense. Se trata de una raza de color castaño, con expresiones más oscuras en los toros y más claras o rubias en los terneros. Tonos más oscuros nunca faltan en cabos y extremos, pero también se distribuyen con intensidad por diversas regiones corporales. Son características las abundantes formaciones pilosas caídas sobre la frente, «flequillo», y en el pabellón auricular, «pendientes». Explotada antiguamente como animal de trabajo, en la actualidad su utilidad se centra en la producción de carne de calidad. El sistema de explotación sigue pautas tradicionales. La cualidad más apreciada de esta raza es la rusticidad, y su gran capacidad dinámogena, lo que permite su perfecta adaptación al medio montañoso en el que se desenvuelve.

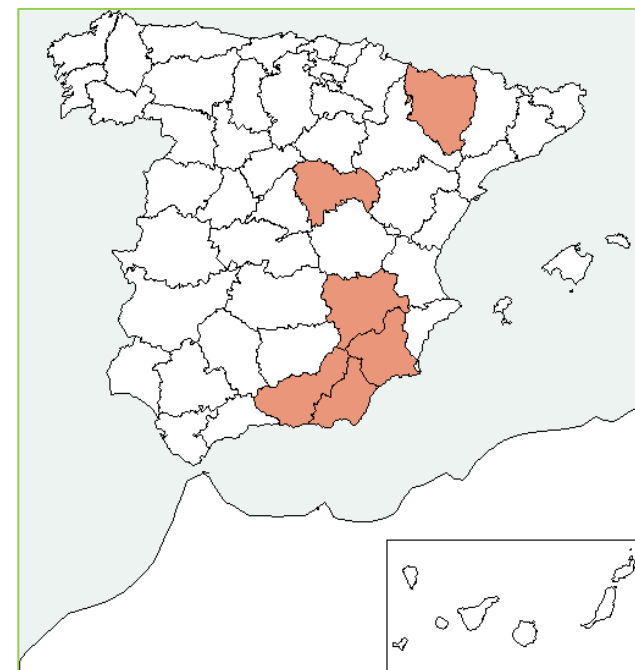


# Blanca Celtibérica



**BLANCA  
CELTIBÉRICA**

El logotipo “raza autóctona” Blanca Celtibérica se concede para la carne procedente de esta raza, cuyo nombre responde al color blanco uniforme de su capa y al área que tradicionalmente ha ocupado, correspondiente a la antigua Celtiberia. La raza se cría fundamentalmente en extensivo en las proximidades de parques naturales y pastorea zonas de difícil orografía y climatología, aprovechando recursos que otras razas no podrían aprovechar debido a su gran rusticidad y capacidad de adaptación al medio donde vive. Además realiza una labor de limpia de dichos espacios naturales.



# Del Guadarrama



**DEL GUADARRAMA**

El logotipo “raza autóctona” del Guadarrama se concede para los productos lácteos procedentes de esta raza, la cual ocupa zonas de montaña de medio difícil en el Sistema Central, en la parte noroccidental de la Comunidad Autónoma de Madrid, frecuentemente en terrenos abruptos de serranías y se extiende por zonas de sierras de Segovia y Ávila. El objetivo principal de su explotación es la producción de leche, destinada, casi en su totalidad, hacia la fabricación de queso. El sistema de explotación responde al tipo mixto, en explotaciones principalmente de tipo familiar.

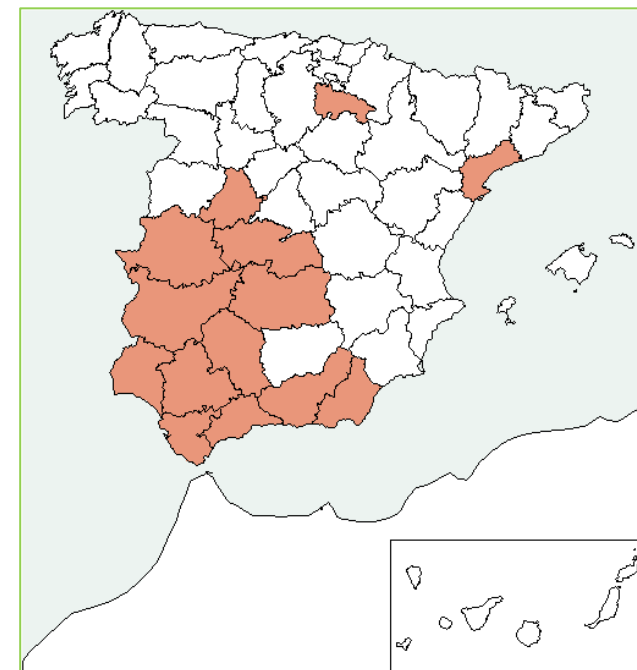


# Florida



FLORIDA

El logotipo “raza autóctona” Florida se concede para los productos lácteos procedentes de esta raza. La denominación Florida procede de la capa característica de la raza, que es un moteado rojo sobre fondo blanco o viceversa, de tal forma que asemeja un campo florido. En la actualidad se encuentra distribuida prácticamente por todas las provincias andaluzas y de Extremadura. Se cría principalmente para la producción lechera en una gran variedad de sistemas de explotación que abarcan desde los más semi-extensivos en zonas de sierra hasta los sistemas de estabulación libre, pasando por sistemas semi-intensivos en zonas de vega y campiña. Su leche presenta un alto contenido en grasa y proteína, ideal para la elaboración de quesos de calidad.



# Cabra Galega



GALEGA

El logotipo “raza autóctona” Galega se concede para la carne, leche, queso, productos lácteos y piel procedente de esta raza caprina, cuyos efectivos se encuentran dispersos en zonas de montaña, principalmente, de Lugo y Ourense, y presenta una excelente aptitud cárnica. Se trata de animales muy rústicos, perfectamente adaptados a la dura orografía y climatología de las zonas montañosas de Galicia, donde se explota en régimen extensivo. Se agrupa en explotaciones familiares en las que con frecuencia conviven con otras especies ganaderas principalmente con ovino.

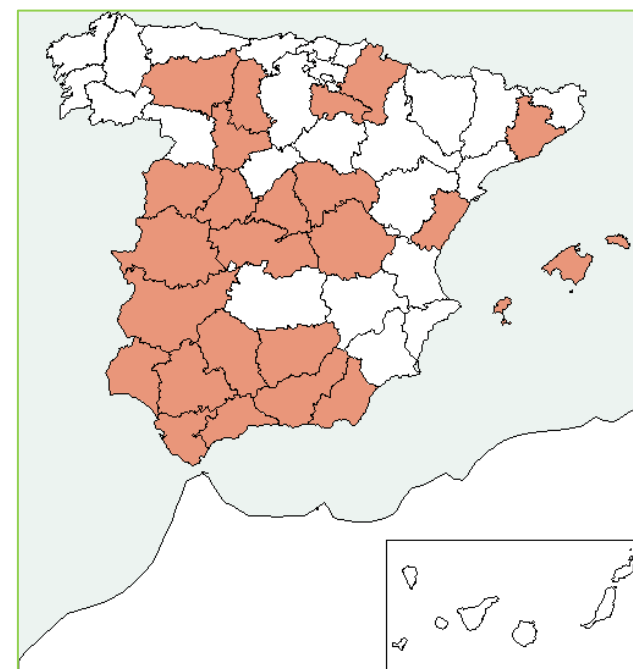


# Malagueña



**MALAGUEÑA**

El logotipo “raza autóctona” Malagueña se concede para la carne, productos cárnicos, leche y productos lácteos procedentes de esta raza. La raza Malagueña es una de las razas lecheras más importantes del mundo y puede considerarse como una de las razas caprinas que mayor influencia ha tenido en las restantes razas peninsulares, dado que se encuentra presente en muchas regiones de la geografía española. También es conocida como “Costeña”, ya que la zona costera mediterránea de Andalucía es su área de difusión más importante. Presenta una gran rusticidad y resistencia a climas cálidos. Tratándose de una raza de alta especialización lechera también se encuentra en auge el consumo de su carne a través del Chivo Lechal Malagueño.

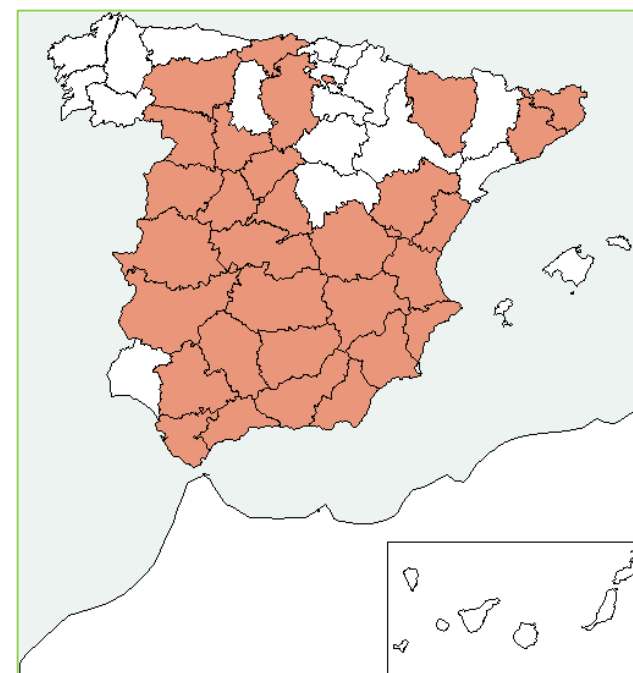
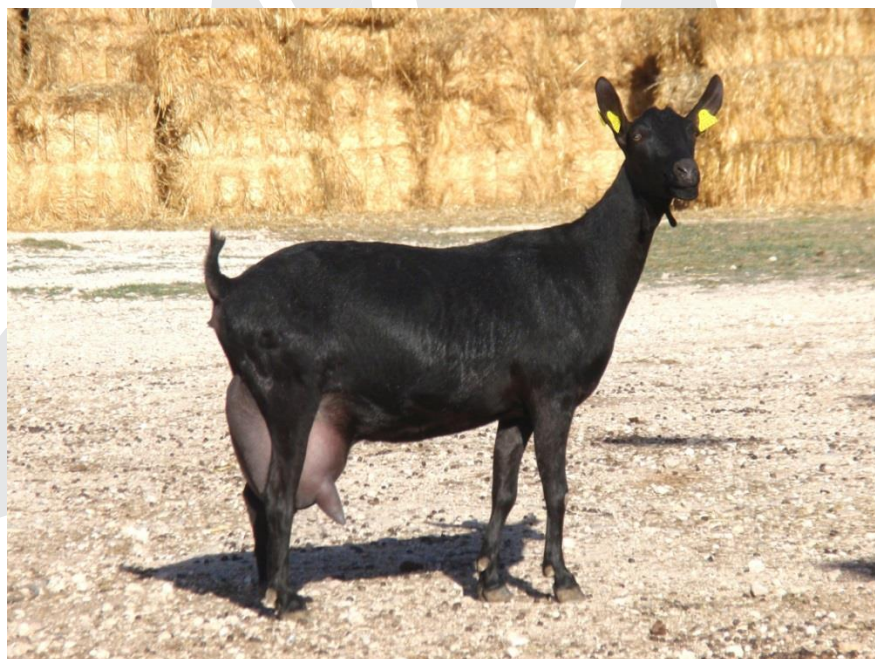


# Murciano-Granadina



MURCIANO-GRANADINA

Aunque actualmente se encuentra ampliamente distribuida por toda la geografía española, esta raza debe su nombre a las provincias que han sido la cuna de su origen: Murcia y Granada. La raza posee una elevada capacidad de adaptación pues tiene su origen en el interior de Murcia y montañas granadinas donde el clima se caracteriza por veranos muy cálidos y secos e inviernos muy fríos. El logotipo “raza autóctona” Murciano-Granadina se concede para la leche, productos lácteos y carne procedentes de esta raza. La leche obtenida de esta raza presenta un contenido en grasa y proteína elevado, aportando un rendimiento elevado para la producción de queso. Aunque su producción principal es la lechera, en los últimos años se ha producido un incremento del consumo de la carne y productos cárnicos de la raza

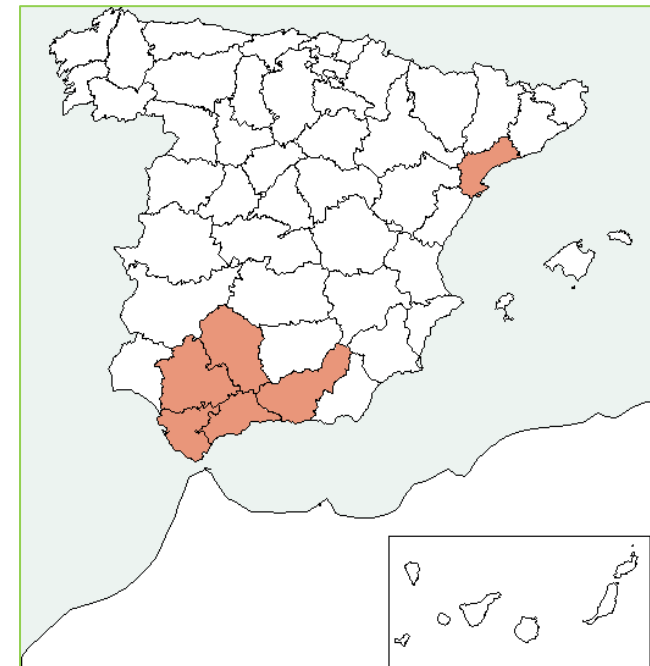




# Payoya



El logotipo “raza autóctona” Payoya se concede para la carne, productos cárnicos, leche, queso, productos lácteos y piel procedente de esta raza, cuyo nombre tiene su origen en el municipio de Villaluenga del Rosario, en la provincia de Cádiz, una de las ubicaciones donde nace la raza, y municipio donde a los nativos se les denomina Payoyos. Tradicionalmente se ha explotado en la zona del actual Parque Natural de Sierra de Grazalema en Cádiz y en la Serranía de Ronda de Málaga. La raza caprina Payoya sigue un régimen de explotación semiextensivo, donde los recursos pastables aportan la parte más importante de la dieta. La explotación predominante es la de tipo familiar. Aunque se trata de una raza de aptitud eminentemente láctea, cuya leche se utiliza en la elaboración de quesos tradicionales de gran calidad, los cabritos de esta raza se crían mediante lactancia natural, lo que aporta a la carne unas cualidades diferentes a la carne de cabrito procedente de cría con leche artificial. Esto ha provocado un auge de su consumo en los últimos años.

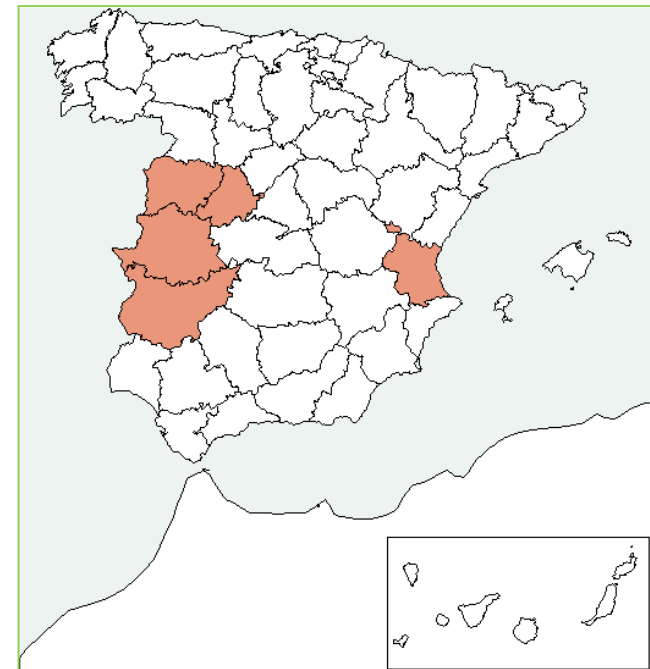


# Verata



VERATA

El logotipo “raza autóctona” Verata se concede para la carne y productos cárnicos, leche, quesos y productos lácteos procedente de esta raza, cuyo nombre tiene su origen en La Vera, Comarca del Nordeste de la provincia de Cáceres considerada como cuna de la raza. Es explotada principalmente por su doble aptitud leche-carne y, en régimen extensivo principalmente, en explotaciones de tipo familiar. El tipo comercial de carnicería en uso es el cabrito lechal, animal alimentado con la leche de la madre, que ha adquirido mucha fama por su excelente calidad. Respecto a la calidad de la leche, algunos la definen como "densa, grasa y muy aromática".

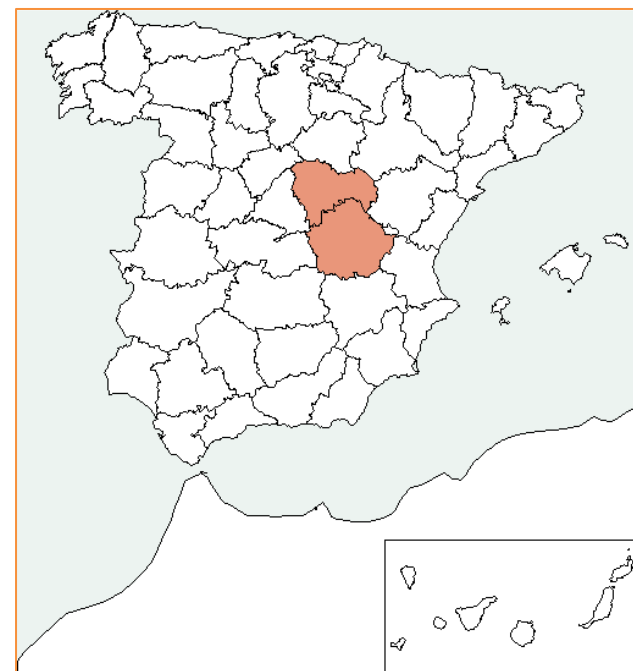


# Alcarreña



ALCARREÑA

El logotipo “raza autóctona” Alcarreña se concede para la carne procedente de esta raza, cuyo nombre es debido a la Alcarria, amplia región natural de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, donde principalmente se explota. Esta oveja se explota en régimen de pastoreo, saliendo a pastar prácticamente todos los días del año. Se agrupa en rebaños de 250 a 300 ovejas, respondiendo a un sistema de cría muy ligado a la tierra. En tiempos pasados la raza Alcarreña fue explotada por su triple aptitud: leche – carne – lana, aunque en la actualidad, ante el escaso valor de la lana y lo costoso del ordeño, su principal producción es la carne.

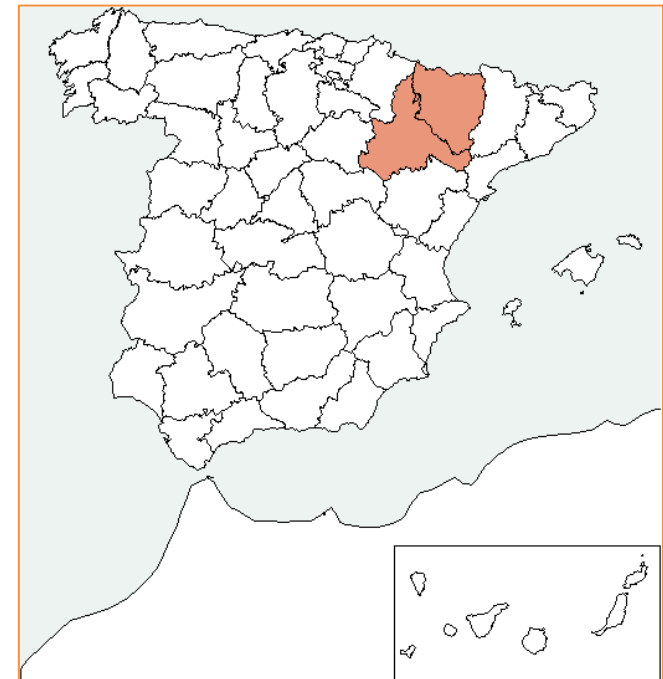


# Ansotana



ANSOTANA

El logotipo “raza autóctona” Ansotana se concede para la carne de cordero de esta raza procedente de la parte noroeste de la provincia de Huesca y fundamentalmente de los Valles de Ansó y Hecho, del que toma su nombre. La raza Ansotana, rústica, resistente y versátil, ha supuesto la base de la vida de estos valles durante siglos, siendo un factor importante de la economía familiar y general de la región como soporte de la alimentación, así como del mantenimiento del ecosistema. Son cualidades a destacar su elevada rusticidad y la gran capacidad de adaptación al medio difícil en que vive durante el tiempo de aprovechamiento de los pastos de altura, con bajas temperaturas y lluvias abundantes.

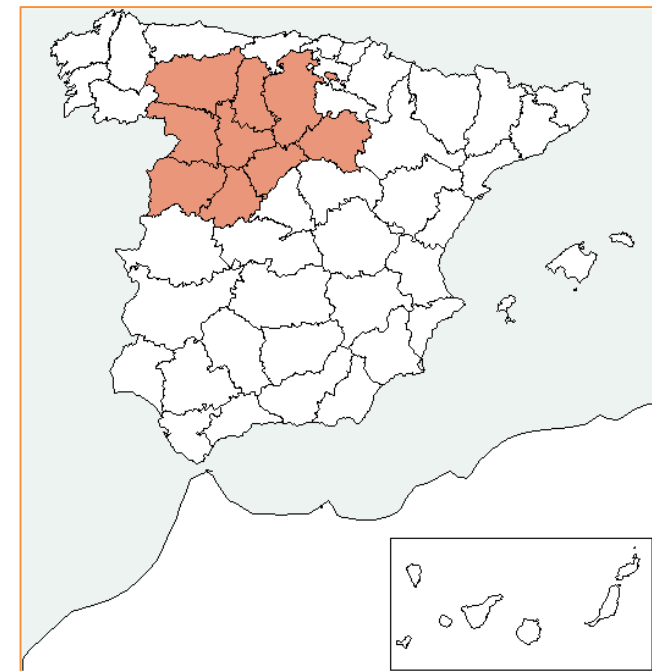


# Churra



**CHURRA**

El logotipo “raza autóctona” Churra se concede para la carne de esta raza, la raza ovina Churra, que forma parte del grupo de razas autóctonas más importantes de España, por su alta especialización en la producción de leche y por la calidad de su lechazo. La zona principal de distribución de la raza coincide con la Submeseta norte del centro peninsular, y más concretamente con el valle del Duero. De temperamento vivo, resistente y andadora, los animales de la raza Churra son capaces de buscar alimento en condiciones adversas; su rusticidad y facilidad de adaptación al medio hacen que sea imposible encontrar a otra raza pura que, en idénticas condiciones de explotación, sea tan rentable. La alimentación se basa en el aprovechamiento de subproductos agrícolas y de la vegetación espontánea de las tierras no cultivadas, suplementada en invierno durante la lactación con paja, heno y raciones de concentrados.

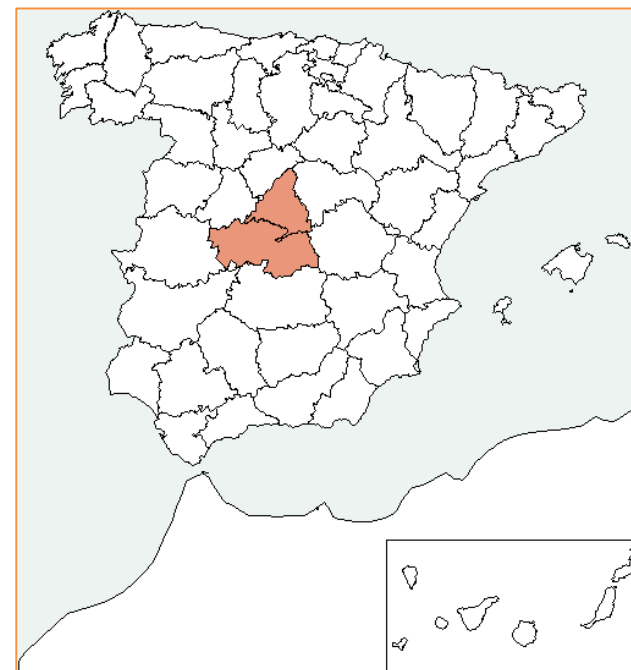


# Colmenareña



COLMENAREÑA

El logotipo “raza autóctona” Colmenareña se concede para la carne procedente de esta raza, cuyo nombre procede del municipio de Madrid, Colmenar Viejo, en cuyo término tradicionalmente ha estado asentado el núcleo más importante de animales de la raza. La oveja Colmenareña está sometida a un régimen de explotación extensivo, saliendo a pastar, prácticamente todos los días del año, agrupándose en rebaños de dimensión entre 150 y 250 reproductoras. La alimentación procede, principalmente, de la obtenida en el pastoreo. Se trata de una raza eminentemente cárnica, centrándose la producción de carne en el cordero lechal alimentado exclusivamente con leche materna.



# Ovella Galega



GALEGA

El logotipo “raza autóctona” Galega se concede para la carne, leche, queso, productos lácteos, piel y lana procedente de esta raza ovina, que, aunque se distribuye por toda Galicia, la mayor concentración de ejemplares se sitúa en Orense, mitad Sur de Lugo y Oeste de Pontevedra. La raza posee unas características únicas que la hacen idónea para la explotación en extensivo: rusticidad, gran resistencia a enfermedades, prolificidad, fertilidad, longevidad, buena producción de leche y excelente carácter maternal. El tipo de cordero predominantemente producido es el lechal, muy solicitado en su zona de cría. Asimismo se produce un cordero de mayor peso y edad, frecuentemente criado a pasto y menos representativo que el lechal.

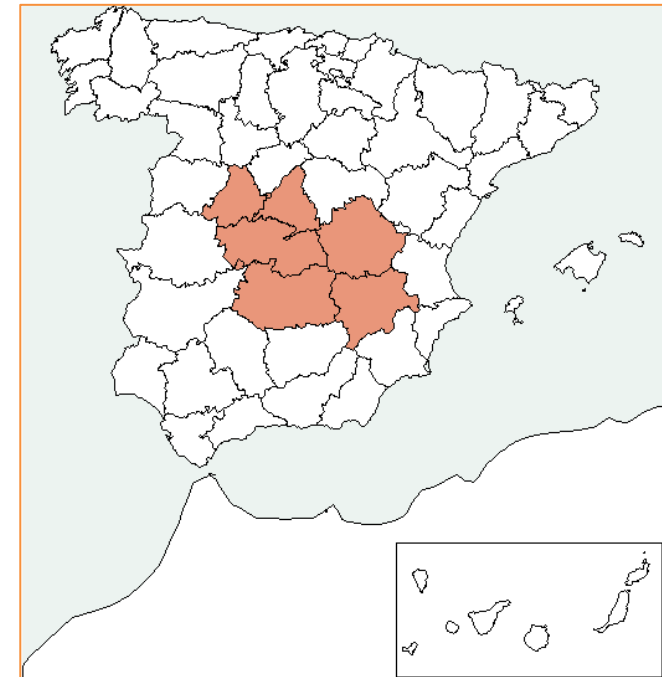


# Manchega



MANCHEGA

El logotipo “raza autóctona” Manchega se concede para el queso y para la carne de esta raza, que debe su nombre a la Región de la Mancha, por ser la zona de origen y donde se explota de forma mayoritaria. Se trata de una de las razas de ovino más importantes en España, tanto por censo como por sus características productivas y su vinculación, a un producto, de calidad tan importante, como es su queso. Se adapta perfectamente a climas secos y calurosos, con gran instinto gregario y gran rusticidad (extensificación), aprovechando los ralos, pastos, subproductos agrícolas y recursos naturales del campo.



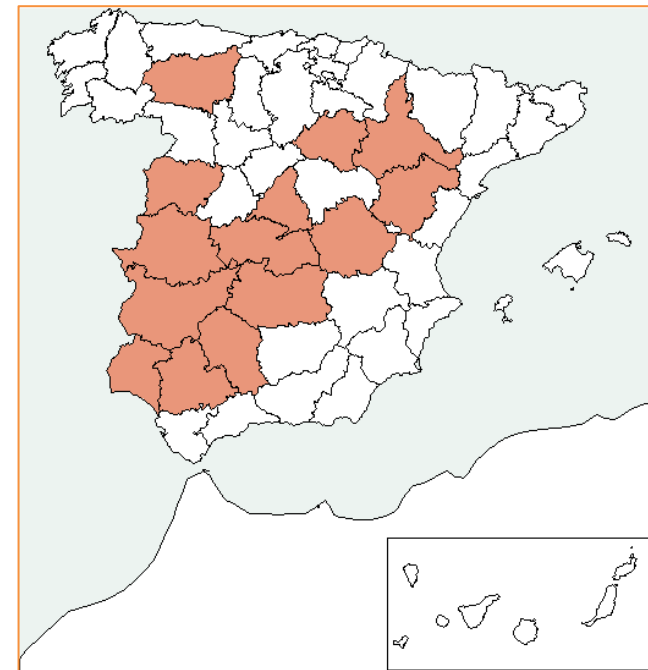


# Merina



**MERINA**

El logotipo “raza autóctona” Merina se concede para la carne de cordero, leche, queso y lana de esta raza. La raza ovina Merina es una autóctona pero su rusticidad ha permitido que se encuentre en cinco continentes alcanzando uno de los censos de ovino más importantes del mundo. La historia del Merino está muy unida a la historia y economía de España por su alta especialización en la producción de lana. Se ha explotado exclusivamente en España hasta que a finales del siglo XVIII se permitió la exportación de animales de esta raza. Existen 2 variedades: la blanca y la negra. La explotación de esta raza ha sido tradicionalmente de tipo extensivo, basada en la trashumancia para aprovechar la estacionalidad de los diferentes pastos, favorecida por las características propias de la raza (adaptabilidad al medio, facilidad en el manejo, instinto gregario, elevada rusticidad...). En la actualidad, dicha práctica ha pasado a explotación en dehesas, y a su producción lanar se ha unido su cría para la obtención de carne de cordero y de leche de gran calidad.

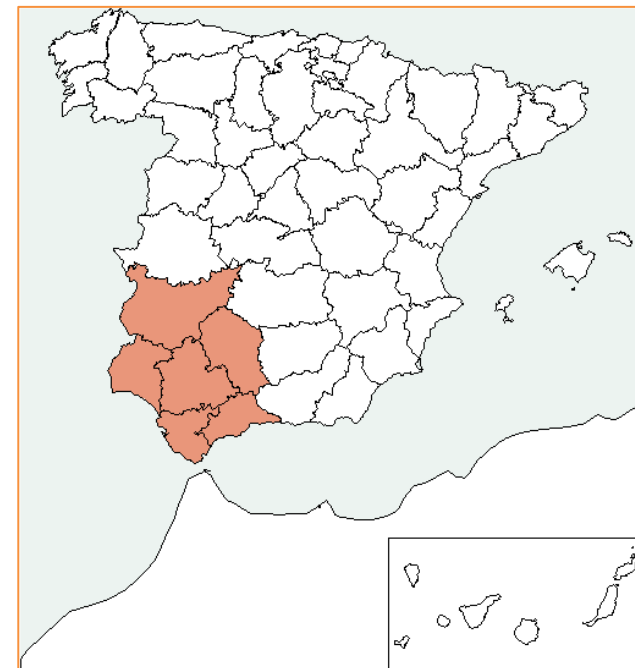


# Merina de Grazalema



**MERINA DE  
GRAZALEMA**

El logotipo “raza autóctona” Merina de Grazalema se concede para la carne, queso, derivados lácteos y lana procedente de esta raza. La denominación de Merina de Grazalema proviene de su antecesor inmediato, el Merino, y de su especial localización en el municipio gaditano de Grazalema. La explotación de la Merina de Grazalema se orienta principalmente hacia la producción lechera para la fabricación del reconocido queso de Grazalema (queso graso o extragrasso, de coagulación enzimática y pasta prensada fuertemente compactada). En la producción cárnica, cada día con mayor importancia, hay que destacar que la mayoría de estos corderos se explotan en Producción Ecológica. La lana de esta raza ha tenido tradicionalmente una significativa importancia en la sierra, donde se produce la popular "Manta de Grazalema".

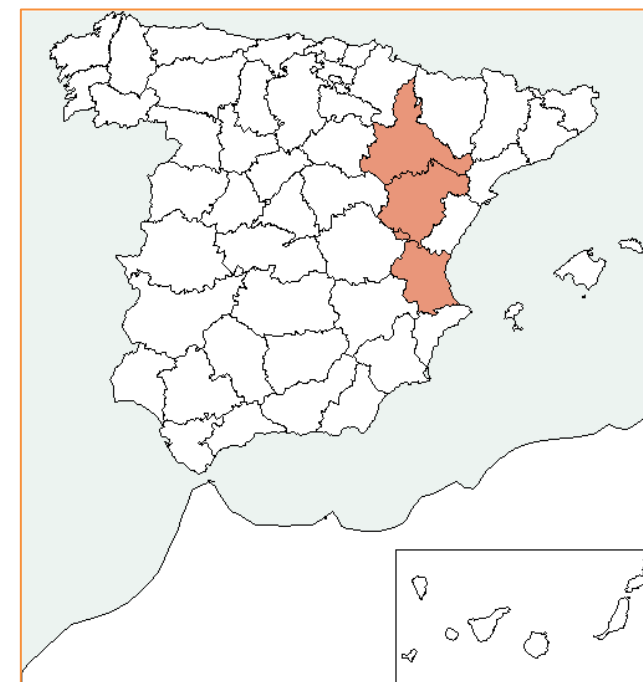


# Ojinegra de Teruel



**OJINEGRA DE TERUEL**

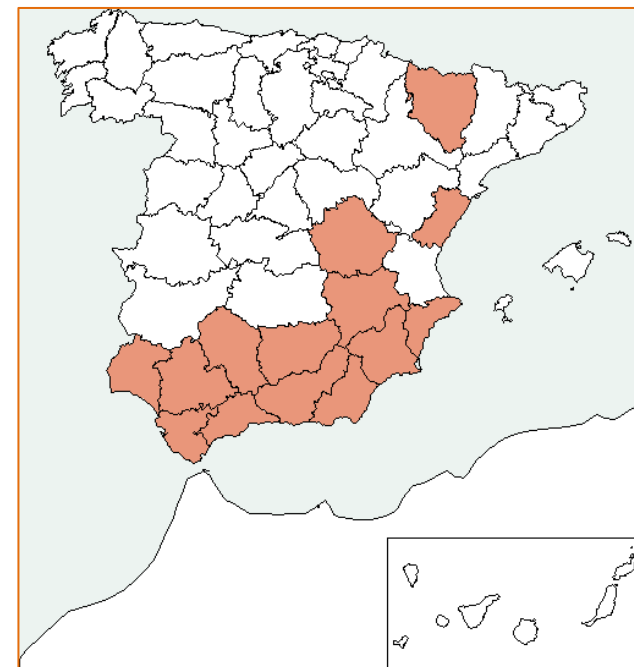
El logotipo “raza autóctona” Ojinegra de Teruel se concede para la carne de cordero de esta raza que debe su nombre a la pigmentación negra que disponen los animales alrededor de los ojos, ubicándose principalmente en la provincia de Teruel. Son animales perfectamente adaptados a las condiciones adversas de la zona, donde existen temperaturas muy bajas en invierno y pluviosidad escasa e irregular a lo largo del año. Los rebaños siguen un régimen de explotación extensivo. La alimentación de estos animales se basa fundamentalmente en pastos, con la complementación en épocas de escasez o períodos de mayores necesidades energéticas con ración en aprisco, formada por henos, paja, cereales o piensos.



# Segureña



El logotipo “raza autóctona” Segureña se concede para la carne de esta raza, que debe su nombre a su principal núcleo de explotación, localizado en la zona montañosa de Segura. Los animales adultos se explotan en régimen extensivo o semiextensivo, con pastoreo todo el año y pernoctando, en la mayoría de los casos, en los apriscos o directamente en el campo. Los sistemas de explotación del ovino Segureño responden a los modelos mixtos de oveja/hierba y oveja/cereal. La raza Segureña ofrece una carne de excelente calidad y gran ternera.



# Talaverana



**TALAVERANA**

El logotipo “raza autóctona” Talaverana se concede para la carne procedente de esta raza, que toma su nombre de la localidad toledana de Talavera de la Reina, en otros tiempos principal centro de comercialización de los ovinos y de la lana de esta raza. La raza se ha explotado tradicionalmente en la confluencia de las provincias de Toledo, Cáceres y Ávila. En los últimos años, dentro de estas provincias, las zonas cría de la raza Talaverana han quedado recluidas en aquellas más desfavorecidas, de mayor extensificación, quedando las áreas más fértiles reservadas para las ovejas lecheras. Si bien en tiempos pasados la producción de lana representó el principal motivo de su explotación, hoy en día la producción de carne ostenta el principal objetivo de su cría. Tradicionalmente esta oveja ha seguido un régimen de explotación ampliamente extensivo, principalmente en zonas adeshadas.



# Celta



CELTA

El logotipo “raza autóctona” Celta se concede para la carne y productos cárnicos procedentes de esta raza, cuyos ejemplares Actualmente se encuentran distribuidos en explotaciones de pequeño tamaño, tipo familiar, por diferentes puntos de Galicia. La calidad de la carne de esta raza, teniendo en cuenta los parámetros de color, jugosidad y dureza, han proporcionado unos resultados que permiten afirmar que el músculo de este cerdo presenta unas características muy favorables tanto para su consumo en fresco como para la preparación de productos semielaborados, elaborados y curados. Como productos típicos procedentes del Cerdo Celta destacan: el lacón gallego; el chorizo gallego con sus variantes, chorizo Ouzande y chorizo casero de A Golada; la chanfaina gallega; el salchichón gallego; el botelo o butelo; y la androlla.



# Galiña de Mos



GALIÑA DE MOS

El logotipo “raza autóctona” Galiña de Mos se concede para la carne, huevos, productos elaborados, productos transformados y comidas preparadas con productos procedentes de esta raza aviar, que toma su nombre del lugar de donde es originaria, San Xiao de Mos, en Castro de Rei, Lugo. Hoy en día, está extendida abundantemente por toda Galicia, predominando en aquellas comarcas en las que había destacado en tiempos pasados. La Galiña de Mos destaca por la producción de huevos, gallos, gallinas, capones, pulardas y pollos dentro de sistemas de crianza al aire libre enmarcados en producciones de avicultura de calidad, de reconocido prestigio. Son carnes de apreciadas características organolépticas, especialmente por su intensidad de sabor y bajo porcentaje de grasa.



