

10. LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP) "TERNERA DE EXTREMADURA"

Miguel Morillo-Velarde Ortiz

1. HISTORIA

El inicio de esta Indicación Geográfica Protegida (en adelante IGP) se remonta a las primeras crisis alimentarias del sector cárnico vacuno en el 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 10 de noviembre de 1997, el cual desarrolla el Reglamento, que es aprobado por Orden de 12 de diciembre de 2001.

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

Ratificado el Reglamento de la IGP por Orden APA /2423/ 2002 de 18 de septiembre, se inician los sacrificios de los animales amparados y se certifican los primeros kilogramos de producto a finales de 2002.

La IGP quedó definitivamente inscrita con reconocimiento europeo en el registro de DOP e IGP¹ por el Reglamento (CE) n° 1437/2004 de la Comisión de 11 agosto de 2004. Actualmente está pendiente de las primeras elecciones del sector productor y elaborador en el mes de septiembre de 2005, del que saldrá el Consejo Regulador elegido por todos los inscritos.

2. IGP "TERNERA DE EXTREMADURA". DESCRIPCIÓN Y PECULIARIDADES.

La IGP nace con la filosofía de defender un sistema productivo tradicional, como es la explotación en extensivo del vacuno de carne asociado al ecosistema de la dehesa

1 D.O.P. = Denominación de Origen Protegida
I.G.P. = Indicación Geográfica Protegida

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 escaparate para todas las producciones de vacuno; permitiendo optimizar nuestros recursos, preservar nuestras producciones, contribuir a la sostenibilidad de las actividades rurales, conservar el ecosistema y rentabilizar al sector, 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 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 Cacerfeña 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 el 75% de cruce con razas de aptitud cárnica.

Este punto relativo a las razas, que ha sido polemizado por algunos, sin embargo representa, 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.

Considerando la edad y alimentación a la que los animales han sido sometidos antes del sacrificio, se distinguen los siguientes tipos:

TERNERA: de 7 a 12 meses de edad

AÑOJO: de 12 a 16 meses.

NOVILLO : de 16 a 36 meses.

Los tipos de canales definidos se ajustan a las siguientes normas:

1. Canales de la categoría A y E contemplada en el Reglamento de la C.E.E, nº 1208/81 del Consejo.
2. Conformación E.U.R.O.
3. Cobertura de grasa: 2, 3 y 4.
4. Higiene: Aplicación de las normas C.E.E y nacionales.
5. El pH será inferior a 6 a las 24 horas del sacrificio en el músculo Longissimus dorsi, a la altura de la 5ª-6ª costilla.

3. LOS DATOS DE LA IGP TERNERA DE EXTREMADURA

En el gráfico 1 se presenta la evolución de las explotaciones de vacuno y de las industrias inscritas en los correspondientes registros de la IGP.

A finales de 2004 existían un total de 463 explotaciones ganaderas y/o cebaderos inscritos, así como 8 industrias.

En julio de 2005 estas cifras se han incrementado a 561 explotaciones (356 ganaderías y 205 cebaderos), y 13 industrias.

El gráfico 2 muestra las canales sacrificadas en los últimos tres años, así como la proyección para finales de 2005, una vez conocidos los datos de julio de 2005 (2.743 canales sacrificadas). También el cuadro 1 presenta la evolución de los tipos de animales sacrificados. Un 37% como media, corresponde a la categoría de ternera (hasta 12 meses, machos y hembras); un 54% a la categoría de añejos (12-16 meses), y un 9% a la categoría de novillo (más de 16 meses).

Finalmente, el cuadro 2 presenta los datos de la actividad de las 13 industrias inscritas en relación al sacrificio de animales certificados por la IGP. Destacan en 2004, y lo transcurrido de 2005, cuantitativamente, en primer lugar “El Encinar de Humienta, S.A.” en Almaraz (Cáceres), seguido del Matadero Municipal de Badajoz y de INCA-EX, S.L. de Galisteo (Cáceres).

GRÁFICO 1: Registro de inscritos en la IGP Ternera de Extremadura

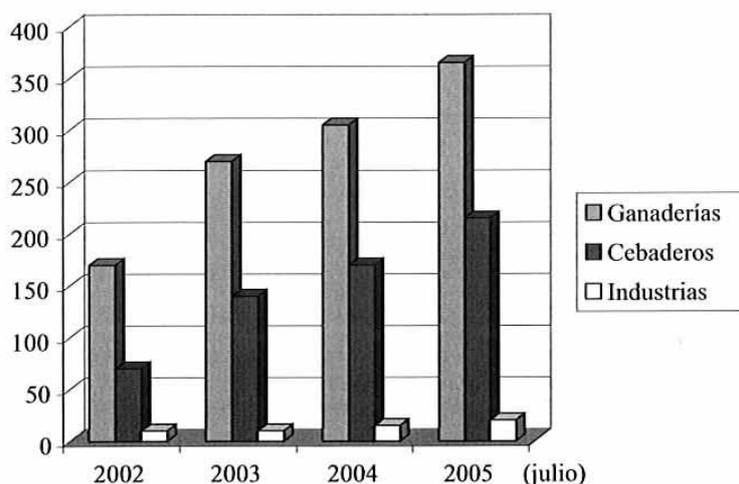
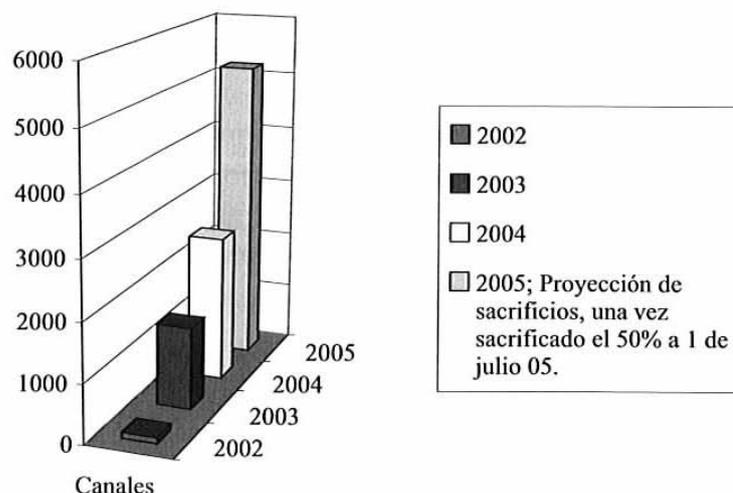


GRÁFICO 2: Canales certificadas



CUADRO 1: Tipo de animales sacrificados (número de canales)

	2003	2004	2005(*)	Media (%)
Tenera	529	982	968	37
Añojo	740	1.319	1.547	54
Novillo	101	258	228	9
Total	1.370	2.559	2.743	100

(*) Año 2005: hasta 1 de julio de 2005

4. 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 más de 80.000 animales bovinos sacrificados en el año 2004, indica que hay un cambio importante de tendencia, no sólo en el incremento de cebadores, sino también en industrias de elaboración y distribución. A fin de cuentas la región es una de las mayores “fábricas” de terneros del Estado Español, por lo que sería también lógico que en los próximos años sea puntera en sacrificio de reses.

La promoción de nuestras producciones a través de la I.G. P 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.

CUADRO 2: Mataderos y salas de despiece inscritos en la IGP Ternera de Extremadura. (Animales sacrificados y certificados)

Nombre	Situación	2003	2004	2005(*)
Pedro Robles Robles S.L.	Jarandilla de la Vera (Cáceres)	204	8	51
Matadero de Olivenza S.L.	Olivenza (Badajoz)	71	91	87
Matadero Municipal de Badajoz S.A.	Badajoz	439	563	302
Acicar S.L.	Cáceres	166	71	141
Ibermur S.L.	Don Benito (Badajoz)	57	80	34
Incaex S.L.	Galisteo (Cáceres)	124	235	225
El Encinar de Humienta, S.A.	Almaraz (Cáceres)	355	1.416	1.739
Matadero Municipal de Almendralejo	Almendralejo (Badajoz)	-	95	62
Matadero Municipal de Miajadas, S.A.	Miajadas (Cáceres)	-	-	43
Distribuciones La Ahigaleña, S.L.(**)	Moheda de Granadilla (Cáceres)	-	-	-
Cárnicas Juli, S.L. (Matadero Comarcal de Coria)	Coria(Cáceres)	-	-	-
Cárnicas Plasencia, S.C. (Matadero Comarcal de Plasencia)	Plasencia (Cáceres)	-	-	44
Matadero Municipal de Casar de Cáceres	Casar de Cáceres (Cáceres)	-	-	15
Total		1.416	2.559	2.743

(*) Hasta 1-7-05 (**) Sala de despiece

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, 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 de cebo de 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 I.G.P. Ternera de Extremadura puede resultar ser un argumento decisivo.