

DOCUMENTO ÚNICO

«CABRITO DE EXTREMADURA»

Nº UE: [...]

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Cabrito de Extremadura»

2. Estado miembro o tercer país

España.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto.

Clase 1.1 Carne fresca (y despojos).

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1.

Carne fresca y sus despojos procedente de Cabrito de Extremadura y de Cabrito de Extremadura Lechal, que se comercializa en canal, media canal, cuartos, piezas, fileteada y al corte.

Esta carne procede de las canales de los cabritos controlados o de su despiece, de ambos sexos, nacidos y criados en el territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura, procedente de las razas Caprinas Verata, Retinta, Florida, Malagueña, Murciano-Granadina, Blanca Andaluza, Cabra de las Mesetas o Serrana, Payoya, o los cruces entre dichas razas.

En función de la edad, de la alimentación y del sistema de producción antes del sacrificio se distinguen dos tipos de animales que dan lugar a las dos categorías comerciales del «Cabrito de Extremadura»:

a) Cabrito de Extremadura lechal: los procedentes de madres que se crían en régimen extensivo o semiextensivo, y que se han alimentado exclusivamente con leche materna.

Las canales de esta categoría tienen que cumplir las siguientes características:

- Peso de canales de cabrito, máximo 6 kilos sin cabeza y asaduras; si se presentan con cabeza y asadura, estas canales serán incrementadas en 1 kilo más su peso.
- Edad al sacrificio menor de 50 días.
- Clasificación de las canales: Categoría 1ª establecida por la Unión Europea.
- La Forma de presentación de las canales: Canal con cabeza y asadura, canal sin cabeza y asaduras, media canal o en despieces nobles.
- Características de la carne: carne muy tierna, suave, de gran jugosidad y textura muy suave.
- Color de la carne: de rosa a rosa pálido.
- Engrasamiento canal: coberturas 3-4.
- Tipo de grasa: de color entre blanco nacarado y blanquecino.

b) Cabrito de Extremadura: los procedentes de madres que se crían en régimen extensivo o semiextensivo, pudiendo complementar su lactancia con concentrados compuestos fundamentalmente por cereales y leguminosas hasta el destete y el acabado de los animales destinados a sacrificio se realizará a base de concentrados elaborados fundamentalmente con cereales, leguminosas, proteaginosas y forrajes.

Las canales de esta categoría tienen que cumplir las siguientes características:

- Peso de canales de los cabritos, máximo 9 kilos sin cabeza y asaduras, si se presentan con cabeza y asadura, estas canales serán incrementadas en 1,5 kilos más su peso.

- Edad al sacrificio de 90 días.

- Clasificación de las canales: Categoría 1ª establecida por la Unión Europea.

- La Forma de presentación de las canales: Canal con cabeza y asadura, canal sin cabeza y asaduras, media canal o en despiece nobles.

- Características de la carne: carne muy tierna, suave, de gran jugosidad y textura muy suave.

- Color de la carne: de rosa a rojiza, según grado de engrasamiento.

- Engrasamiento canal: coberturas 3-4.

- Tipo de grasa: entre blanca y amarillenta.

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

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

El sistema de producción de las explotaciones inscritas en la Indicación Geográfica Protegida “Cabrito de Extremadura” es el extensivo y semiextensivo tradicional de la zona.

Las prácticas de explotación de los reproductores se corresponderán con las técnicas, usos y aprovechamientos de los recursos naturales en régimen extensivo o semiextensivo tradicional. La alimentación de los mismos se basará en el aprovechamiento de los recursos naturales de los montes y la dehesa consumidos “a diente” durante todo el año y suplementación, cuando sea necesaria, a base de paja, grano, forraje, subproductos y concentrados, compuestos principalmente por cereales, leguminosas, oleaginosas y proteaginosas. La duración y cantidad del suplemento alimenticio dependerá de los recursos existentes y de las necesidades de los animales en ese momento.

Los cabritos permanecerán junto a las madres y se alimentarán exclusivamente a base de leche materna, en el caso de la categoría “Cabrito de Extremadura lechal” hasta los 50 días de edad. En el caso de la categoría “Cabrito de Extremadura” se podrán utilizar lactoreemplazantes hasta el destete y a partir de las tres semanas de vida podrán ser suplementados con piensos de iniciación especialmente indicados para ellos. Una vez destetados, permanecerán estabulados y controlados, bien en las propias naves de la explotación, o bien en centros de recogida inscritos en el Registro correspondiente. Su alimentación será a base de concentrados elaborados principalmente con cereales, oleaginosas y proteaginosas y paja de cereales. En la alimentación suplementaria de los cabritos destinados a sacrificio se utilizarán exclusivamente piensos, compuestos principalmente por cereales, leguminosas, oleaginosas y proteaginosas.

En cualquier caso, queda expresamente prohibido el empleo de productos que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal.

Este sistema de producción tradicional además de contribuir al mantenimiento de los ecosistemas y evitar la propagación de los incendios, aporta a la carne procedente de estos cabritos unas características específicas en cuanto a terneza, color y jugosidad debida principalmente al sistema de manejo, al periodo que permanecen con las madres y a la alimentación recibida. Durante esta primera fase los cabritos son alimentados con la leche de estas cabras, que por sus razas, alimentación y manejo poseen unas características especiales y diferentes a las producidas en otras zonas y por otros tipos de cabras. Esta

composición trasfiere diferencias a la carne de los cabritos alimentados con esta leche. Además durante este mismo periodo al permanecer en régimen extensivo o semiextensivo junto con sus madres los cabritos realizan los desplazamientos propios del pastoreo, provocando aumentos de los niveles de mioglobina en músculo.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

El nacimiento, cría, engorde y sacrificio de los cabritos, así como el faenado de las canales se realizará en la región de Extremadura, con el objeto de preservar la especificidad, asegurarse de la calidad del producto, garantizar el bienestar de los cabritos por tiempo de transporte, controlar las condiciones de obtención del producto y su trazabilidad.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado.

El despiece se efectuará en las salas de despiece inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador, en condiciones que garanticen una correcta trazabilidad del producto.

El despiece y envasado 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. También podrán despiezarse y filetearse en los establecimientos al por menor, cuando la operación se realice ante el consumidor en el mismo momento de la venta.

El fileteado no podrá ser simultáneo con otras carnes no amparadas.

Las piezas que se usen como ingrediente en productos elaborados podrán someterse a procesos de conservación previos, siempre que sean necesarios para su correcto aprovechamiento y favorezcan las cualidades del producto final obtenido.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado.

Las piezas se comercializarán con la marca comercial del operador y con la marca de certificación, siendo el operador certificado responsable final de su buen uso.

Se aplicara la etiqueta con la mención y el logotipo de IGP CABRITO DE EXTREMADURA, para la categoría LECHAL, a la canal, media canal, cuarto y/o despiece de los cabritos que cumplan lo indicado en el apartado 3.2.a).

Se aplicara la etiqueta con la mención y el logotipo de IGP CABRITO DE EXTREMADURA, a la canal, media canal, cuarto y/o despiece de los cabritos que cumplan lo indicado en el apartado 3.2.b).

Por otra parte, las etiquetas contienen, además de las menciones obligatorias, las siguientes: identificación y logotipo de la IGP CABRITO DE EXTREMADURA, logotipo europeo de las IGP y datos de trazabilidad.

Existen dos versiones de su logotipo. Cada una de ellas se utilizará para una categoría comercial.

El logotipo para la categoría comercial Cabrito de Extremadura lechal



El logotipo para la categoría comercial Cabrito de Extremadura



Los productos elaborados que utilicen como materia prima carne de esta IGP podrán utilizar la mención “*elaborado con carne de IGP CABRITO 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).

4. Descripción sucinta de la zona geográfica.

El ámbito geográfico de la Indicación Geográfica Protegida “Cabrito de Extremadura” abarca la totalidad del territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

5. Vínculo con la zona geográfica.

El registro de la IGP se basa en su reputación.

Carácter específico de la zona geográfica.

a) Factores Naturales

La zona de producción, además de contar con la base racial exigida, dispone de una histórica tradición ganadera de caprino e igualmente realiza los sistemas y prácticas de explotación tradicionales. Sus características físicas y geográficas se corresponden con terrenos de dehesa, montes y otras praderas susceptibles de ser aprovechadas a diente en pastoreo extensivo, y se asientan sobre territorios regionales de particularidades específicas que actúan como elemento diferenciador respecto a otras zonas geográficas: soporte geofísico y edafológico, climatología, pluviometría, horas de sol, flora y fauna autóctona y producciones pascícolas.

En ella existen llanuras y penillanuras desde 200 a 800 m, bordeadas de sierras y estribaciones de los sistemas montañosos Sierra Morena y Central.

La temperatura media anual se sitúa entre los 16 y 17°C.

En general, se puede decir que la zona está afectada por un clima semiárido mediterráneo, de acuerdo con L'Houérou y Thorwaeith, con pluviometrías anuales entre 450 y 850 mm. Son característicos los inviernos fríos y los veranos calurosos, con precipitaciones muy variables en cuantía y distribución en los diferentes años, siendo más importantes en invierno y principios de primavera y nulas en el verano.

El número de horas de sol que se registran en Extremadura supera las 3000 anualmente.

La geografía, topografía y condiciones climáticas de la región de Extremadura dan como resultado el desarrollo de los ecosistemas adeshados y el matorral o monte mediterráneo, característicos del sistema de producción de los cabritos amparados por la IGP Cabrito de Extremadura.

Las dehesas extremeñas y los matorrales se asientan sobre áreas de subsuelo de pizarras y granitos, sobre las cuales se desarrollan tierras pardas meridionales. Estos suelos son poco profundos, generalmente ácidos y fácilmente erosionables y degradables.

La superficie pastable estimada en Extremadura es de 2,4 millones de ha, equivalente al 57 % del territorio de la Comunidad Autónoma, correspondiendo casi 1.500.000 de ha a dehesa arbolada y matorral o monte bajo, claro indicador de la importancia de este sistema de producción en Extremadura.

Debido a la estacionalidad en la producción de los pastizales es necesario, en determinados momentos, suplementar la alimentación del ganado que habita la dehesa. Esta suplementación se suele realizar a base de paja, grano, forraje, subproductos y concentrados, compuestos principalmente por cereales, oleaginosas y proteaginosas. Las especies animales domésticas que podemos encontrar en Extremadura son principalmente 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, mejoran la fertilidad del suelo, incrementando la calidad de los pastos y frenando el avance de las especies arbustivas invasoras.

Todos estos factores inciden claramente para que las canales de los cabritos posean las características específicas atribuidas a este producto y diferentes al resto de cabritos de otras zonas.

b) Factores históricos.

La crianza, transformación y cocina del cabrito se realiza desde épocas ancestrales en la región de Extremadura. En toda Extremadura siempre ha estado presente el ganado caprino, bien formando rebaños específicos, bien formando parte de rebaños de ganado ovino, en forma de escusas, por parte de los pastores. Esto constituía una forma de pago en especie, ya que la familia de los pastores, en el caso de las escusas, podían obtener unos recursos que les permitían completar los magros ingresos, recursos en forma de quesos para la venta o autoconsumo, la venta de los cabritos, carne siempre apreciada y para el consumo familiar de la carne de las cabras de desvieje.

La presencia de las cabras y cabritos está reflejada en innumerables fuentes documentales como en los archivos de Cáceres y Monasterio de Guadalupe, en las Ordenanzas Municipales y Fueros de multitud de localidades de toda la geografía extremeña desde la Edad Media hasta el siglo pasado, en la Real Audiencia de Extremadura, en fuentes literarias en distintas obras y en libros de cocina tan importantes como el Libro de Cocina de Ruperto Nola y en obras literarias tan importantes como la universalmente conocida “El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha de Miguel de Cervantes”.

b.1) El cabrito de Extremadura en la literatura. -

Comenzamos precisamente con el análisis de la presencia del cabrito y la cabra en la obra más importante de la literatura universal, “El Quijote”. Es abundante la referencia a toda la familia de palabras relacionadas con cabra, que incluye más de 110 referencias a lo largo de toda la obra. En el capítulo XX de la primera parte cuenta la historia del pastor de cabras de “Extremadura”, Lope Ruiz, que poseía y cuidaba 300 cabras y que pretendía huir a Portugal para alejarse de la Torralba que estaba enamorada del pobre Lope.

Cervantes también recogió en su novela *La Gitanilla* las referencias al cabrito en Extremadura. Los gitanos a los que se incorpora Andrés, atraído por su amor a Preciosa, dice el autor que abandonaron la corte y “se entraron en Extremadura por ser tierra rica y caliente”.

En la obra de José Vicente Serradilla Muñoz (1997) titulada “La mesa del emperador. Recetario de Carlos V en Yuste” se cita alguna receta en la que se emplea el cabrito de Extremadura como manjar en tan señalada mesa.

b.2) El cabrito de Extremadura en los archivos. –

Es innumerable la multitud de citas en los textos de los Archivos municipales, Fueros, Ordenanzas y publicaciones históricas, al ganado caprino y a la carne de cabrito en las ciudades y pueblos de toda la geografía extremeña. Como por ejemplo:

En “El Fuero de Coria”. (Instituto de Estudios de Administración Local, 1949). Se cita que en esta Ciudad en el año 1227, incluye a las cabras en la prohibición de su entrada a comer en las dehesas comunales: “Estos son los cotos en que no entren las cabannas del ganado ni puercos ni cabras ni ovejas ni vacas...”. En este mismo año del S. XIII se registra el precio de la carne de cabrito “Todo carniçero que carne vendier, de el terçio del carnero por nueve dineros; e el quarto del cordero, el mejor por siete dineros; el terçio de la oveja por siete dineros; el quarto de cabrito por siete dineros...”

En el Fuero de Usagre, (Estudios y Transcripción. Asamblea de Extremadura, 1998) en el año 1242, se menciona a las cabras como posibles dañadoras para las viñas: “Qui danno in uinna fiziere, por cada uide que fuere pascida pectet V. soldos et dent arriba fasta X. morauetis sea colonna de pascedura de uinna; el qui hy tomare porcos o oueias o cabras...” También dice: “Qui fallare porcos o cabras en so rastroio. Todo omme que fallare puercos o cabras o oueias en so rastroio...” En esta misma población de Badajoz ya se regulaba el precio de la carne de cabrito en el año 1290 “Como uendan carne. Todo carnicero que carne uendiere, de al tercio de carnero per IX. dinneros; el tercio de la oueia VIII; el quarto del cordero meior VIII. dinneros. El quarto del cabrito VII dinneros”.

En el Fuero de Plasencia ya en el año 1290 se encuentran varias citas a la producción de leche y cabritos: “431. Ley VIII. El pastor de las cabras que de casa ysent et a casa tornare, si annafaga prisiere, aya el séptimo de la leche; et de los cabritos. Si annafaga non prisiere, aya el quarto de los cabritos el séptimo de la leche et de las cabras maneras, de cada una aya IIII dineros...”, y a su vez establece normas para los carniceros “Si el carniçero carnes mortezinas o de ganados enfermos o de puerco o carnes mestas, estas son carnes cabrunas con carnerunas, o carnes feridas o carnes idaycas, que dicen trupha...”

Son extensísimas las menciones al ganado caprino por sus daños en cultivos, así como los derechos o excusas, descritos en los fueros de las localidades de toda Extremadura como por ejemplo en Magacela (Badajoz) año 1499, Galisteo (Cáceres) año 1531, Montemolín (Badajoz) año 1538, Usagre (Badajoz) en el 1539, Mengabril (Badajoz) 1548, Don Benito (Badajoz) 1550, Burguillos del Cerro (Badajoz) 1551, Cañaveril (Cáceres) año 1552, Berlanga (Badajoz) 1574, Los Santos de Maimona (Badajoz) en 1583, Fuente del Maestre (Badajoz) año 1591, Llerena (Badajoz) en 1632, Mérida (Badajoz) año 1677, Olivenza (Badajoz) 1715, Trujillo y Alcántara (Cáceres) año 1753, Jerez de los Caballeros (Badajoz) en el año 1758, Azuaga (Badajoz) en el 1791, Montehermoso (Cáceres) año 1791, Almaraz (Cáceres) 1849 y muchas otras.

De la importancia del ganado caprino en Extremadura también mencionar el importante censo que esta región ha poseído históricamente y reflejado en múltiples publicaciones como “Contestaciones al Catastro del Marques de la Ensenada, 1753”, donde se censa en Extremadura 554.973 cabezas de ganado cabrío en el año 1753. En el Libro “Aproximación a la Historia de la Agricultura en Extremadura. Siglos XVIII y XIX” 2004, Jose Antonio Hernández y Francisco Pulido, se indica que en el año 1888 la provincia de Cáceres era la primera provincia española en ganadería caprina y Badajoz ocupaba el segundo puesto.

La carne del cabrito de Extremadura también es destacada en muchos de los Fueros y Archivos municipales de toda la región:

“Ordenanzas municipales de 1528. Cuadernos de Zafra” Donde se registra la normativa que ha de regir en las carnicerías de Zafra, se hace constar en su título trece: “Yten, que no pesen oveja, cordero ni chivato ni cabra por carnero ni carnero cojudo por capado,...”, siendo el chivato la denominación antigua

del cabrito en algunos lugares.

En las Ordenanzas municipales de Villafranca de los Barros en el año 1540, se cita cómo el carnicero debe cortar la cabeza de la canal “Otro si que las reses que ovieren de matar en nuestra carnicería que corten las cabeças por las coyunturas; esto se entienda a la res vacuna e ovejuna o cabruna...”.

En las Ordenanzas del Lugar de Don Benito, 1550 destinado al carnicero dice “Pero si pesare alguna carne de cabra, oveja u otras carnes algunas que no sean de las susodichas, o carne de vaca o carnero mortecino, incurra en pena de mil maravedís.”

En las Ordenanzas de la Ciudad de Llerena. Año 1632 se habla sobre la venta de carne de cabrito “Otro si, mandaron, que de aquí adelante ninguna persona pueda vender cabrito a ojo, sino por peso, a vista de los Regidores, so pena de dozientos maravedis al que lo contrario hiziere; e que demás de la dicha pena, pierda los cabritos que vuiere vendido, los quales e la dicha pena se repartan por tercias, entre el denunciador, e Concejo e juez.” y sobre los carniceros “Otro si, con condición, que los caudaleros en quien remataren las dichas carnes, así de carnero, como de vaca, o puerco, o chibato, o otras qualquier carne...”

Así mismo se hacen referencia a la carne de cabrito en Extremadura en las Ordenanzas de otra multitud de localidades como Burguillos del Cerro (Badajoz) en el año 1551, Llerena (Badajoz) en el 1708 y Villanueva de la Sierra (Cáceres) 1753 como ejemplo.

En el Archivo Histórico Municipal de Cáceres, existen expedientes sobre ganado caprino desde 1675. Los asuntos a los que se refieren dichos expedientes son variados, como por ejemplo: denuncias por daños causados por cabras, denuncias por el extravío y aparición de reses mostrencas, venta de carne de ganado caprino, datos de carácter estadístico y administrativo...

Las Ordenanzas del Concejo de Trujillo de 1437, incluyen la carne de cabrito como símbolo del encuentro entre diferentes culturas y religiones que convivían en Extremadura durante ese periodo “Otro sy que los dichos judíos e judías ni moros ni moras que non comprehen pollos ni gallinas ni ansarones ni otras aves ni cabritos...”

c) Factores Humanos:

En lo referente a la cultura popular, tradiciones y lugares tenemos que destacar:

Según Barrientos Alfageme, Gonzalo. En “Geografía de Extremadura”.(Universidad de Extremadura, Badajoz 1990), “De la importancia que la actividad pecuaria tuvo en la región hablan las esculturas zoomorfas de tiempos prehistóricos y las cañadas y numerosas vías pecuarias menores que ovejas, cabras y vacas fueron modelando en su marcha estacional hacia lejanos pastos estivales. Y lo refleja igualmente el Fuero que se otorgó a Plasencia en el siglo XII y que fue romanceado en tiempos de Fernando III.”

Existen multitud de referencias geográficas en Extremadura al cabrito como por ejemplo la cueva de los cabritos, localizada en la población de Berzocana, provincia de Cáceres.

Las Carantoñas. Es ésta una fiesta declarada de Interés Turístico Regional en honor a San Sebastián, el soldado romano que no renegó de su fe. Cada 20 de enero, la penillanura de Acehúche, en Cáceres, amanece al sonido del tamboril y con la emoción de los jóvenes que cubren sus cuerpos de pieles y pelo de macho cabrío.

El festejo popular de “los quintos”, con un gran arraigo en muchos municipios cacereños y de La Serena (Badajoz), consagra la mayoría de edad del joven y su condición viril, que le capacitaba para incorporarse a filas. El macho cabrío, se utiliza para tener presente ese símbolo de masculinidad que representa y “es un quinto más en la fiesta”. Adornado con cintas multicolores, lleva una zumba y plantas aromáticas en algunos casos y forma parte del espectáculo, hasta que lo sacrifican para comérselo o lo devuelven a su lugar de origen, como en otros casos.

En el Cabrero, El Torno o Tornavacas, donde se premia incluso la cabra mejor engalanada para la ocasión, son localidades que vienen celebrando año tras año los quintos con este animal en distintas fechas: febrero, enero y septiembre, respectivamente.

También se encuentran múltiples resonancias pastoriles en el folklore extremeño, donde por ejemplo se relatan leyendas como la del viejo cabrero que mato la loba que asalto a un majadal, o la de las

buenas relaciones entre un cabrero y una culebra.

En muchos dichos populares extremeños se recoge a la ganadería caprina entre ellos, como por ejemplo “Cuando la oveja está en vellón, ya lo tiene la cabra en el rincón”, o “Pastores y cabreros van a tu casa, y a la mía, vaqueros gentes de plaza”.

Por supuesto que dentro de la historia de la gastronomía extremeña, el cabrito es una carne que siempre está presente en multitud de elaboraciones. En el libro “Recetarios Manuscritos: Cocina y Alimentación en la Baja Extremadura (1860-1960)” de Andrés Oyala Fabián, se recoge el manuscrito de Alba Casquete (Recetario Alba Casquete I), de 1855, donde aparece la forma de preparación del cabrito en la Baja Extremadura. También la receta del Frite Extremeño de Cabrito es recogida en muchos libros de cocina como en el de la “Gastronomía Extremeña” Cáceres 1955. En el “Libro de la Cocina Española”, 1970 de Nestor Luján y Juan Perucho dicen que “la cocina extremeña es seria, grave, austera, como conviene al país. Sus grandes platos-pastoriles, camperos, venatorios son:...” entre los que destaca “la pata de cabrito al estilo de Badajoz”.

En el artículo “La jugosa historia de la cocina cacereña”, publicado en El Periódico de Extremadura en 2014. Escrito por Lola Luceño Barrantes se indicaba que “en el banquete ofrecido a la Reina en Guadalupe, en el año 1477, se incluyeron platos que hoy siguen componiendo exquisitos menús, como la sopa dorada, almodrote, calabazas a la morisca (cocidas con leche de cabra), potaje de cabrito en adobo...”

En el artículo “Los Hábitos Culinarios en el Pasado Extremeño”, escrito por M^a Luz Aparicio Moreno y Ana Isabel Infante Sánchez, publicado en la Revista Alcántara N^o56 en el año 2002, en las conclusiones se menciona que “Otros animales muy frecuentes en la cocina extremeña han sido el cordero y el cabrito...”.

Características específicas del producto.

La especificidad del Cabrito de Extremadura, en relación con otras carnes de cabrito viene determinada además de por la tradición e historia de este producto a lo largo de los siglos en la región extremeña, por las características de la carne que en el Cabrito de Extremadura lechal tiene con un color entre rosa y rosa pálido y una grasa entre blanca nacarada y blanquecina, y en el Cabrito de Extremadura el color es entre rosa y rojizo y la grasa entre blanca y amarillenta. Los dos además poseen una gran ternera, un moderado nivel de infiltración de grasa intramuscular y textura agradable. Las canales de estos cabritos tienen un grado de engrasamiento entre escaso y medio.

En el libro “Las carnes de Extremadura; OVINO Y CAPRINO”, José M^a Gómez-Nieves y Ángel Robina (año 2005), Ed. Junta de Extremadura, y en referencia específicamente al Cabrito de Extremadura, se indica que la calidad de la carne de cabrito está afectada por los factores de edad y peso al sacrificio “tanto el depósito graso en la canal como el contenido en colágeno y la intensidad de la coloración aumentan en la carne de los cabritos con la edad y el peso de los mismos”. También se cita el sistema de alimentación como factor para diferenciar la calidad de la carne de los cabritos “el tipo de alimentación que reciben tanto los corderos como los cabritos es uno de los factores más determinantes de la calidad de la carne a partir de ellos obtenida. Así, el tipo de animal producido en función del peso de sacrificio y en función del tipo de alimentación aportada determina diferencias significativas en los parámetros de la carne de calidad producida”.

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

La zona geográfica está delimitada por las comarcas y sus municipios que, además de contar con la base racial exigida, disponen de una histórica tradición ganadero-caprina e igualmente realizan los sistemas y prácticas de explotación tradicionales. Las características físicas y geográficas se corresponden con terrenos de dehesa y matorrales susceptibles de ser aprovechadas a diente en pastoreo extensivo, y asentadas sobre territorios regionales de particularidades específicas que actúan como elemento

diferenciador respecto a otras zonas geográficas entre las cuales se incluyen: soporte geofísico y edafológico, flora y fauna autóctona, producciones pascícolas, pluviometría, horas de sol y climatología. Todos estos factores inciden claramente para que las canales de los cabritos posean las características específicas atribuidas a este producto.

De la enorme reputación que posee el Cabrito de Extremadura lo atestiguan multitud de documentos y archivos históricos escritos desde la Antigua Edad Media en la región de Extremadura. Es por ello que la forma tradicional de producción de esta ganadería hace que los factores naturales, históricos y humanos sean determinantes en la especificidad de estas carnes.

En consecuencia, la unión de una tradición ganadera caprina muy arraigada desde tiempos inmemoriales a la zona geográfica, una carne presente en la gastronomía tradicional de la región Extremeña desde hace muchos siglos y la descripción en los archivos históricos de la forma en que se debía de comercializar la carne de cabrito en los municipios de Extremadura, evidencian la enorme reputación del Cabrito de Extremadura.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

http://www.juntaex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/PLIEGO_CONDICIONES.pdf