

ACREX



ASOCIACIÓN DE DENOMINACIONES DE ORIGEN E INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS DE EXTREMADURA



▶ LOS SELLOS DE CALIDAD COMO HERRAMIENTA DE DESARROLLO RURAL

► OBJETIVOS COMUNES DE LAS FIGURAS DE CALIDAD DIFERENCIADA

Son fines de los Consejos Reguladores la representación, defensa, garantía, formación, investigación, innovación, desarrollo de mercados y promoción de los productos acogidos a dichas entidades.

D.O. RIBERA DEL GUADIANA



Historia

Los viticultores y bodegueros de Extremadura ante las nuevas perspectivas que se presentaron a finales del siglo XX, creyeron que la creación ante las nuevas leyes de una Denominación sería lo mas adecuado para la defensa del sector vitivinícola. La creación de la Denominación de origen “Ribera de Guadiana” ha sido un proceso natural inducido por las circunstancias sociales y de mercado que se han ido sucediendo en el tiempo, primero la comarca Tierra de Barros para después incorporándose el resto de las comarcas hasta cimentar lo que hoy conocemos.

Ante la inquietud de varias entidades del sector vitivinícola extremeño se establece la Comisión Interprofesional "Vino de la Tierra" Extremadura. Para poder llevar a cabo las funciones de defensa y control establecen un Reglamento, que aprueba la Consejería de Agricultura y Comercio en la Orden de 12 de diciembre de 1990.

Y es el 5 de agosto de 1996 cuando se instituye la D.O. Ribera del Guadiana y se nombra su Consejo Regulador.

Tres años después, en **abril de 1999**, es ratificada por el MAPA la Denominación de Origen “Ribera del Guadiana”.

ÁREA GEOGRÁFICA Y VARIEDADES PERMITIDAS

DELIMITACION GEOGRAFICA



- El área geográfica que abarca la denominación comprende 121 municipios distribuidos en seis subzonas: Montánchez, Cañamero, Ribera Baja, Ribera Alta, Tierra de Barros y Matanegra.



VARIEDADES DE VINO

Acrex

Asociación de Consejos Reguladores de
Extremadura



- **VARIEDADES BLANCAS:** Alarije, Borba, **Cayetana Blanca**, Cigüente, **Pardina**, **Viura o Macabeo**, Chardonnay, Chelva o Montúa, Eva o Beba de los Santos, Malvar, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Parellada, Perruno, Sauvignon Blanco, Pedro Ximénez, Verdejo, Antão Vaz, Arinto, Fernão Pires, Colombard, Xarello.
- **VARIEDADES TINTAS:** Bobal, **Cabernet Sauvignon**, **Graciano**, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera, Jaen Tinto, Mazuela, **Merlot**, Monastrell, Pinot Noir, Petit Verdot, **Syrah**, **Tempranillo o Cencibel o Tinto Fino**, Touriga Nacional, Castelão, Trincadeira, Malbec.

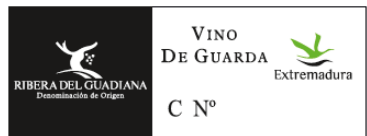
PRECINTAS DE GARANTÍA. TIPOS DE VINO .



VINOS JÓVENES: Vinos del año. Deben tener olores y aromas frutales.



VINOS TINTOS ROBLES: Vinos tintos con un envejecimiento de 90 días, de los cuales 60 permanecerán en barrica de roble. Deben tener olores y aromas frutales a maderas y tostados.



VINOS DE GUARDA: Vinos tintos con un envejecimiento de 365 días, de los cuales 60 permanecerán en barrica de roble, con una capacidad máxima de 400 litros. Deben tener olores y aromas frutales a maderas y tostados.



VINOS TINTOS CRIANZAS: Llevan un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los cuales al menos 6 habrán permanecido en barrica de roble. Deben aparecer olores y aromas a maderas y tostados.



VINOS TINTOS GRANDES RESERVAS: Llevan un período mínimo de envejecimiento de 60 meses, de los cuales al menos 18 habrán permanecido en barrica de roble y en botella el resto de dicho período. Deben aparecer olores y aromas a maderas y tostados.



VINOS TINTOS RESERVAS: Llevan un período mínimo de envejecimiento de 36 meses, de los cuales al menos 12 habrán permanecido en barrica de roble y en botella el resto de dicho período. Deben aparecer olores y aromas a maderas y tostados.

D.O.P. “QUESO IBORES”



El “Queso Ibores” es un queso elaborado exclusivamente con leche cruda de cabras Serrana, Verata y Retinta, que pastan en régimen extensivo, aprovechando la cubierta vegetal que proporciona la dehesa extremeña.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



De forma cilíndrica, con caras sensiblemente planas con un peso entre 650-1.200 gramos.

Su corteza es lisa y semidura, cuyo color natural es amarillo céreo a ocre oscuro, pudiendo presentar diversas coloraciones, producto de los distintos mohos, desde el grisáceo en corteza natural, a rojo anaranjado en los pimentonados, hasta ocre amarillo en los quesos untados en aceite.

La pasta es de color blanco marfil, semidura, de textura suave, mantecosa y húmeda, entre friable y elástica, presentando ojos pequeños, poco abundantes y desigualmente repartidos.





El Queso Ibores, en boca es cremoso, mantecoso, de una firmeza y solubilidad media; características que también van disminuyendo con la maduración a medida que el queso va perdiendo humedad.

Al ser un queso elaborado con leche cruda de cabra (no tratada térmicamente), y haber alcanzado su maduración mínima (60 días), se han eliminado sus microorganismos patógenos, mientras que la flora láctica útil es la que resalta.

Tiene un ligero toque picante, moderadamente ácido y un retrogusto persistente que recuerda a frutos secos y aromas florales.

D.O.P “TORTA DEL CASAR”



Toma su nombre por su forma, más parecida a las tortas de harina que a los quesos tradicionales y por su lugar de origen en el Casar de Cáceres

Elaborado con: leche de oveja cruda (limpia y sin impurezas), cuajo vegetal procedente del cardo *Cynara Cardunculus* y sal común

ZONA GEOGRÁFICA Y CARACTERÍSTICAS

Los quesos Denominación de Origen Protegida (DOP) Torta del Casar se elaboran en 36 municipios de la provincia de Cáceres.

De pasta untada de color blanco a marfil, textura blanda y fundente al paladar, presenta un aroma intenso y sabor desarrollado, apenas salado y ligeramente amargo, característica esta debida al uso del cuajo vegetal.



IDENTIFICACIÓN

La Torta del Casar resulta muy apreciada y, por supuesto, muy imitada. Es por ello por lo que es fundamental destacar que los quesos certificados por la Denominación de Origen Protegida (DOP) Torta del Casar vienen rodeados por una exclusiva etiqueta de control rojo y oro, y numeradas individualmente, lo que constituye el elemento común que hace que se diferencie de cualquier otro queso de características parecidas.

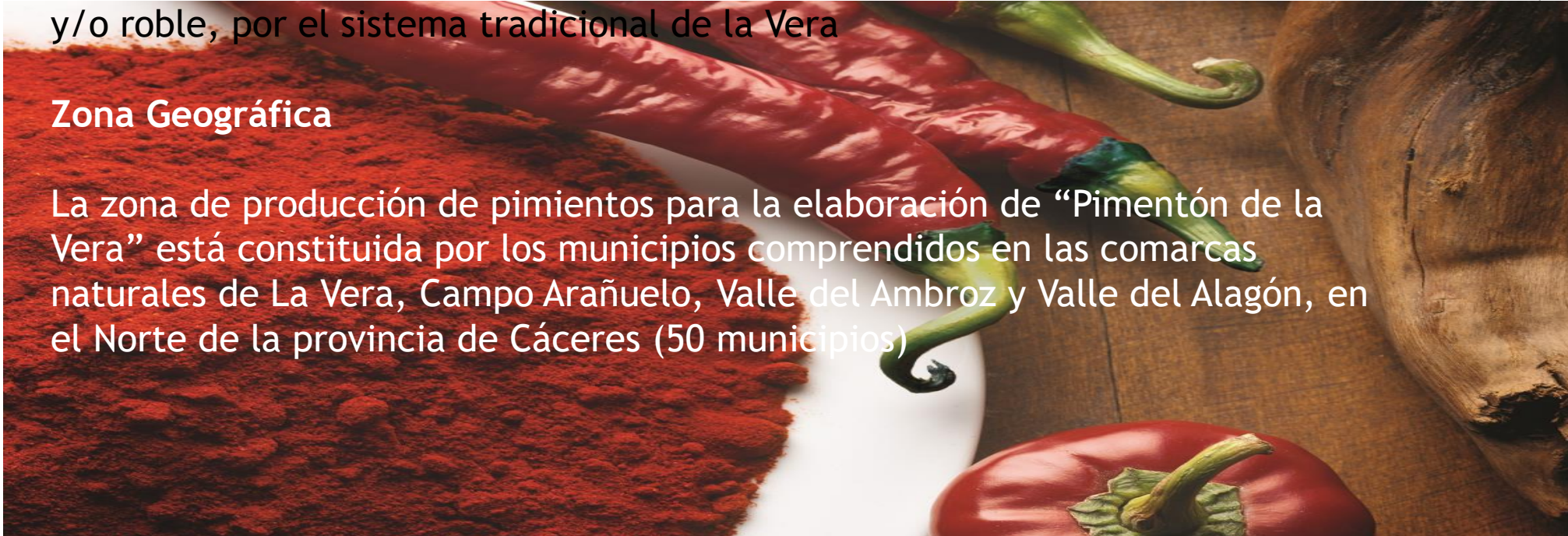


PIMENTON DE LA VERA

Se entiende por pimentón con Denominación de Origen Protegida “Pimentón de la Vera”, el producto obtenido de la molienda de frutos totalmente rojos, de las variedades del grupo de los “Ocaleas”, (Jaranda, Jariza, Jeromín), y de la variedad Bola, pertenecientes a las especies *Capsicum annum L* y *Capsicum longum L.*, recolectados maduros, sanos, limpios, secados con leña de encina y/o roble, por el sistema tradicional de la Vera

Zona Geográfica

La zona de producción de pimientos para la elaboración de “Pimentón de la Vera” está constituida por los municipios comprendidos en las comarcas naturales de La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz y Valle del Alagón, en el Norte de la provincia de Cáceres (50 municipios)



Sistema de secado de los pimientos en La Vera

El proceso de secado dura de 10 a 15 días, pasando los frutos de un contenido del 80% de humedad a menos del 15%. Para conseguir uniformidad en el secado de los frutos, regularmente se realiza un volteado de los mismos, que recibe el nombre de “rodeado”.

Características organolépticas

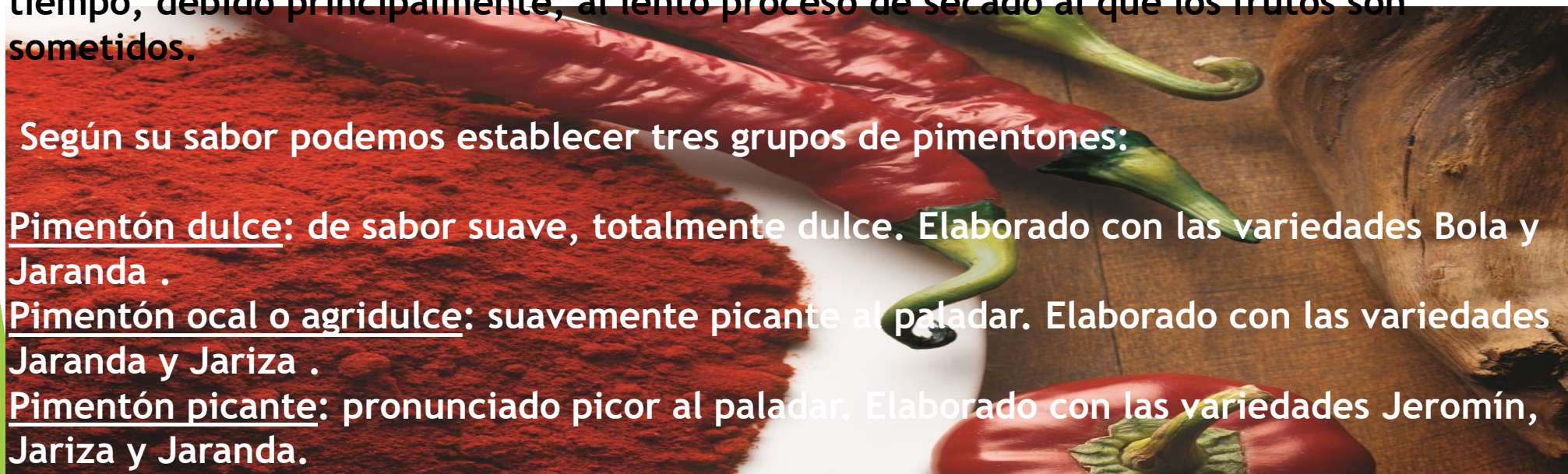
El Pimentón de la Vera es un producto de sabor y aroma ahumados, intensos y penetrantes, debido al proceso de secado al que se somete a los pimientos. Tiene una alto poder colorante. Tanto su sabor, aroma y color son altamente estables a lo largo del tiempo, debido principalmente, al lento proceso de secado al que los frutos son sometidos.

Según su sabor podemos establecer tres grupos de pimentones:

Pimentón dulce: de sabor suave, totalmente dulce. Elaborado con las variedades Bola y Jaranda .

Pimentón ocal o agridulce: suavemente picante al paladar. Elaborado con las variedades Jaranda y Jariza .

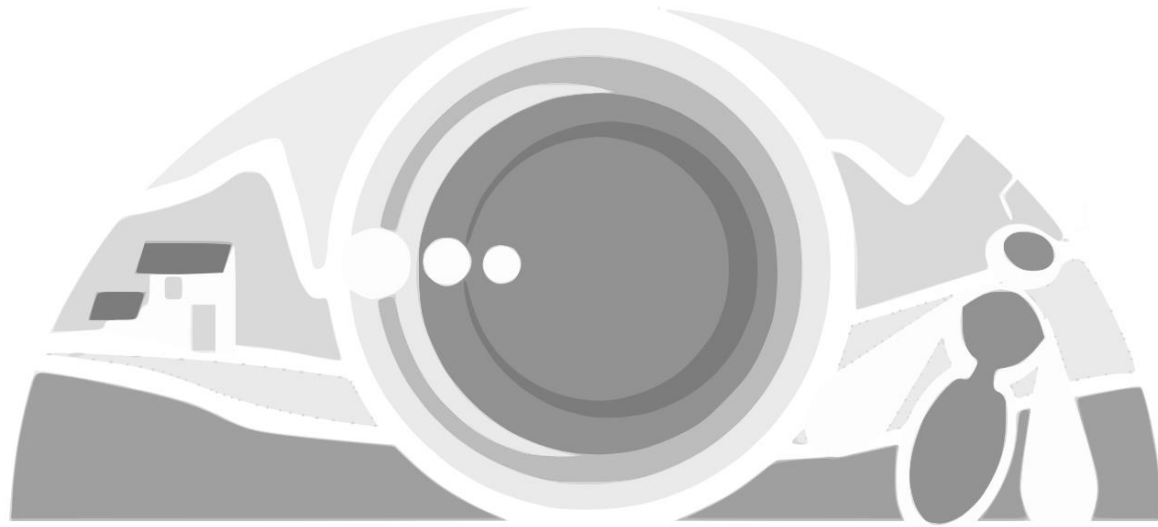
Pimentón picante: pronunciado picor al paladar. Elaborado con las variedades Jeromín, Jariza y Jaranda.



CEREZA DEL JERTE:

- Única Denominación de Origen Protegida de Cereza en España y que desde 1997 certifica el origen y la calidad de cereza de las 5 variedades protegidas para su consumo en fresco. De las 5 variedades protegidas, 4 de ellas forman el grupo de las Picotas del Jerte.





MIEL

Villuercas Ibores

Denominación de Origen Protegida
Consejo Regulador



Acrex
Asociación de Consejos Reguladores de
Extremadura

D.O.P. “ACEITE MONTERRUBIO”



**ACEITE
MONTERRUBIO**
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA

ÁMBITO GEOGRÁFICO

El ámbito geográfico de la D.O.P. “Aceite Monterrubio” son 16 términos municipales comprendidos entre las comarcas de “La Serena”, “La Siberia” y “Campiña Sur”

Benquerencia de la Serena

Cabeza del Buey

Capilla

Castuera

Esparragosa de la Serena

Garlitos

Higuera de la Serena

Malpartida de la Serena

Monterrubio de la Serena

Peñalsordo

Quintana de la Serena

Peraleda del Zaucejo

Sancti-Spiritus

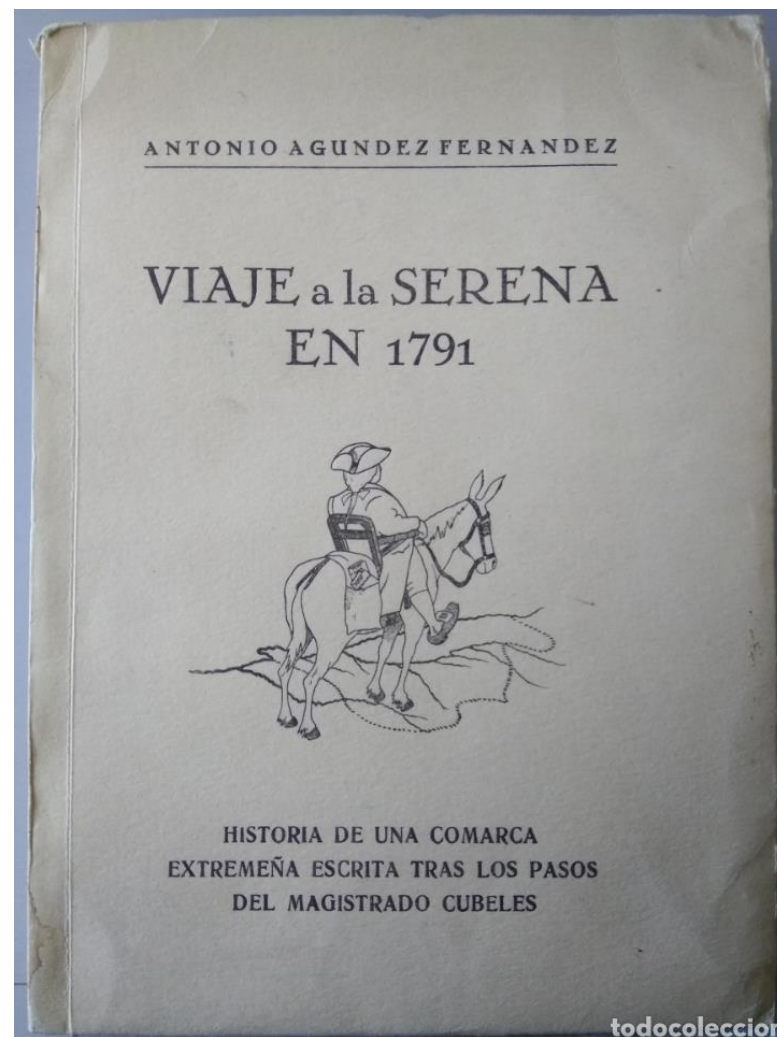
Valle de la Serena

Zarza Capilla

Zalamea de la Serena

TRADICIÓN E HISTORIA

El olivar tradicional que se cultiva en la zona de la Denominación de Origen Protegida “Aceite Monterrubio”, tiene referentes históricos en 1791, en el libro “Viajes de La Serena” de Antonio Agúndez Fernández.



Variedades de aceitunas del aceite certificado por DOP Aceite Monterrubio

Los olivos centenarios de la variedad “cornezuelo” y “jabata” o “picual”, producen una aceituna de la cual se extrae el aceite de oliva virgen extra de las siguientes características :

Acidez Máxima de 0,5°

K270 menor de 0,20

Humedad máxima de 0,1%

Sabor afrutado, almendrado, ligeramente amargo y picante.

Color amarillo verdoso.

D.O.P. “DEHESA DE EXTREMADURA”



ZONAS DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN

la alimentación animal y la presencia de un arbolado (principalmente de quercineas) más o menos disperso.

En este valioso medio —que se ha conservado gracias, en gran medida al cerdo ibérico, que encuentra aquí el hábitat ideal para su desarrollo— se producen los jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen "DEHESA DE EXTREMADURA".

- **Zona de producción:** *abarca las dehesas arboladas de encinas y alcornoques situadas en las provincias de Cáceres y Badajoz.*
- **Zona de elaboración y maduración:** *queda delimitada por las comarcas extremeñas de Sierras del Suroeste de Badajoz, Ibor-Villuercas, Cáceres-Gredos Sur, Sierra de Montánchez y Sierra de San Pedro.*



FACTORES DE CALIDAD

Cerdo de bellota :

con peso de entrada entre 92 y 115 Kg.,
repone en este régimen hasta alcanzar
un peso final de unos 175 kg.

Cerdo de cebo de campo:

Libres en la dehesa, su alimentación se
lleva a cabo con piensos naturales y
pastos y hierbas naturales.



CONTROL EN LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO

- Desde que el cerdo se sacrifica hasta que el jamón o paleta sale al mercado pueden pasar entre 2 años (en el caso de las paletas) y 3 - 4 años (en el caso de los jamones)
- Ello se debe a la escasa cantidad de sal y la alimentación de bellota y hierbas



CONTROL DEL PRODUCTO FINAL

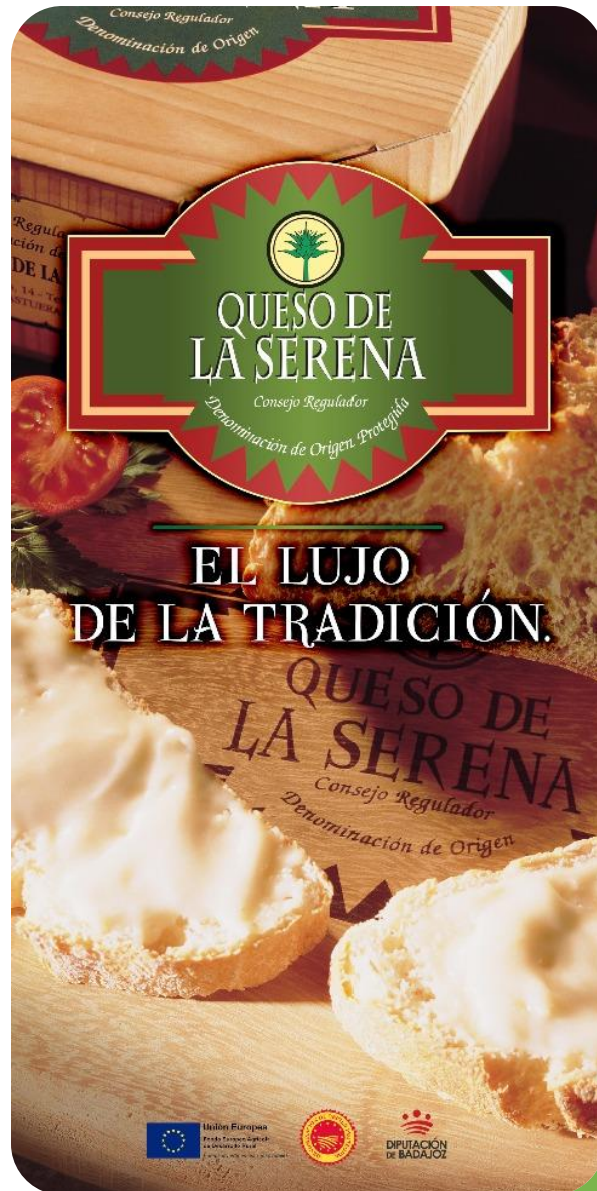
- Verificación “in situ” de calidad de las piezas.
- Examen visual, táctil (curación) y cala (aroma y alteraciones).
- Fijación de etiqueta numerada con marchamo especial. pieza por pieza (verificado por los servicios técnicos)
- Acta de etiquetado (cantidad de piezas y numeración de las mismas, calidad, piezas rechazadas)



D.O.P. “QUESO DE LA SERENA”



El Consejo Regulador de la DOP Queso de la Serena es el órgano encargado de controlar el proceso de elaboración y maduración de los quesos amparados, otorgando sólo a los quesos que cumplan todos los requisitos definidos en su Reglamento la contra etiqueta numerada de la DOP.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- Los quesos acogidos a la DOP son los únicos de España elaborados exclusivamente con la leche cruda procedente de los rebaños de ovejas Merinas. La oveja Merina es la raza autóctona en la comarca de La Serena, donde se alimentan a base de sus aromáticos pastos.
- El proceso de elaboración del Queso de la Serena está compuesto de las siguientes fases: Ordeño, Cuajado, Desuerado y Maduración. En esta última fase, pasados los 20 días contados a partir del moldeado, se da el fenómeno “atortado” de los quesos, en los que la pasta se hace fluida, siendo el tiempo mínimo de maduración de 60 días. El peso de los quesos certificados bajo DOP Queso de la Serena puede oscilar entre los 750 gramos y los 2 kilos.
- Los quesos de la D.O.P. Queso de la Serena se caracterizan por tener una textura en boca blanda, cremosa, untuosa y fundente al paladar. Su sabor es intenso y persistente. Estas cualidades convierten a estos quesos en un alimento completo y exquisito.



FASES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL QUESO DE LA SERENA

- 1) Ordeño. La leche destinada a la elaboración del Queso de la Serena procede de ganaderías inscritas en la DOP.
- 2) Cuajado. Es una fase primordial en la elaboración del queso. Esta operación se realiza añadiendo a la leche un coagulante totalmente natural obtenido de los pistilos del cardo silvestre (*Cynara Cardunculus*, denominado popularmente como “Yerbacuaajo”).
- 3) Desuerado. Esta acción de desuerado hay que completarla con una delicada labor de manipulación, de prensado, volteado, salado... que determinará el aspecto y consistencia del queso resultante.
- 4) Maduración. El queso se deposita sobre unas baldas de madera en una cámara de maduración. Pasados los 20 días contados a partir del moldeado, se suele dar el fenómeno “atortado” de los quesos, en los que la pasta se hace fluida. El tiempo mínimo de maduración es de 60 días.



CRIGP CARNE DE VACUNO DE EXTREMADURA



Ternera de Extremadura



VACA DE EXTREMADURA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

CRIGP CARNE DE VACUNO DE EXTREMADURA

El nuevo CR de Carne de Vacuno de Extremadura que comprende la IGP Ternera de Extremadura y la IGP Vaca de Extremadura, que actualmente tiene Protección Nacional Transitoria hasta su reconocimiento Europeo,



FUERTE CRECIMIENTO DE ANIMALES CERTIFICADOS

Tenera de Extremadura, pasando de los 5.390 animales sacrificados y 1.748.518 Kg. de carne certificada y una media de peso 324,4 Kg/canal la campaña del año 2020 a los **6.414 animales sacrificados con una cantidad de carne amparada 2.084.102 Kg (media de peso 325 Kg/canal) en 2021**

Con un incremento de un 16 % en animales sacrificados :1.024 canales certificadas y algo más de 16 % de kg llevados al consumo.



I.G.P. CORDEREX

➤ CORDEREX es la carne procedente de las canales aptas y certificadas de los corderos que nacen, se crían y se sacrifican en Extremadura.

➤ Esta certificación de calidad es en base a su origen y sus calidades y cualidades organolépticas



Canales I.G.P. Corderex. Certificación

Origen Animales del Tronco Merino. Criados en extensivo en la Región de Extremadura, en explotaciones Inscritas

Alimentados con leche materna y concentrados autorizados.

Sacrificados en Extremadura.

Edad máxima 100 días.

Aptas: aquellas que cumplan las siguientes características:

- ✓ Peso de la canal:
 - Machos: menor de 16 kg.
 - Hembras: menor de 14 kg.



Canales I.G.P. Corderex. Certificación

- ▶ Grado de engrasamiento:
Entre Poco cubierto:
y Cubierto:
- ▶ Características de la grasa:
 - Externa de color blanco y consistencia firme.
 - Cavitaria de color blanco, cubriendo la mitad del riñón y nunca su totalidad.
- ▶ Conformación de la canal: Incluidas en las letras S, E, U, R y O, según define el Reglamento CE 1249/2008.
- ▶ Calidad primera según Reglamento CEE 2137/92.
- ▶ Sin defectos de faenado y exentas de hematomas.



ASISTENCIA A EVENTOS

Desde la IGP CORDEREX se participa en multitud de eventos gastronómicos y ganaderos para difundir las calidades y cualidades del “Cordero de Extremadura”.



CONSEJOS REGULADORES EXTREMEÑOS DE RECIENTE CREACION:



- ▶ DOP QUESO DE ACEBUCHE.
- ▶ IGP VINO DE LA TIERRA DE EXTREMADURA.
- ▶ DOP ACEITE VILLUERCAS-IBORES
- ▶ IGP CABRITO DE EXTREMADURA.



CONCLUSIONES



- ▶ IMPORTANCIA ECONOMICA Y SOCIAL DE LOS CCRR.
- ▶ VALOR DEL PRODUCTO QUE CERTIFICAMOS EN EXTREMADURA MAS DE 60 M. €
- ▶ VALOR INTANGIBLE ES ENORME.
- ▶ APOYO INSUFICIENTE POR PARTE DE LAS ADMINISTRACIONES. (SOMOS ORGANIZACIONES SIN ANIMO DE LUCRO)
- ▶ PROMOCION DE PRODUCTOS Y DE REGION OBJETIVO 1.
- ▶ UNIDOS TAMBIEN AL TURISMO.

CONCLUSIONES



- ▶ DEBEMOS DE INTENTAR QUE SE NOS INCLUYA CLARA Y ESPECIFICAMENTE EN LA P.A.C. Y EN LOS PDR Y QUE SE **RECONOZCAN A NUESTROS PRODUCTORES**, CON SUBVENCIONES DIRECTAS Y TAMBIEN DANDOLES DISCRIMINACIONES POSITIVAS PARA EL ACCESO A CUALQUIER TIPO DE AYUDA EN CONCURRENCIA. MAXIMA PUNTUACION.
- ▶ CLAVES EN EL DESRROLLO SOSTENIBLE DE LAS ZONAS RURALES.
- ▶ CONSERVADORES DEL MEDIO AMBIENTE. ECOESQUEMAS
- ▶ IMPULSORES DEL ASOCIACIONISMO E INTEGRACION ENTRE PRODUCTORES E INDUSTRIA.

CONCLUSIONES



- ▶ **NO PODEMOS ADMITIR QUE NOS IMPONGAN NUTRIESCORE. PARTE DE LA DIETA MEDITERRANEA. TRANSMISION MUY SIMPLISTA AL CONSUMIDOR.**
- ▶ **EXIGIR QUE NOS SAQUEN DE CUALQUIER EVALUACIÓN MEDIOAMBIENTAL, HUELLA DE CARBONO, GASES EFECTO INVERNADERO, REGLAMENTO DE DEFORESTACION...**
- ▶ **ASUMIR POR LEY QUE CUALQUIER PRODUCTO DENTRO DE LAS I.G. CUMPLE LOS MAXIMOS ESTANDARES DE CUALQUIER CERTIFICACIÓN QUE SE CREE SOBRE BIENESTAR ANIMAL, SOSTENIBILIDAD...**

MUCHAS GRACIAS



Raúl Muñiz Cimas
Secretario de ACREX.