

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2017/C 120/17)

Die vorliegende Veröffentlichung räumt das Recht des Einspruchs gegen die Änderung nach Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ ein.

ÄNDERUNGSANTRAG

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„TERNERA DE EXTREMADURA“

EU-Nr.: ES-PGI-0105-01129 — 8.7.2013

g.g.A. (X) g.U. ()

1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges [Kontrolle]

2. Art der Änderung(en)

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung.
- Änderung der Spezifikation der eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde.
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006).
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006).

3. Änderungen*Beschreibung des Erzeugnisses*

Zur Klärung der Terminologie und zur Vermeidung von Verwechslungen über das gesamte Dokument hinweg, wird folgender Satz gestrichen: „Rassen, die aus Kreuzungen in der zweiten Generation stammen, können keine Zuchtexemplare nach dieser g.g.A. sein.“ Ersetzt wird er durch folgenden Satz: „Weibliche Tiere, die aus Veredelungskreuzungen hervorgegangen sind, dürfen im Rahmen dieser g.g.A. nicht zur Zucht verwendet werden.“

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 1. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Die Absätze mit der Beschreibung der Haltungs- und Fütterungsbedingungen, die in Abschnitt E „Beschreibung des Herstellungsverfahrens“ wiederholt werden, werden gestrichen.

Der Ausdruck „zuvor zugelassene Futterzusätze“ wurde ersetzt durch „zugelassene Futterzusätze“ und am Satzende wird ein Verweis auf Abschnitt E „Beschreibung des Erzeugungsverfahrens“ aufgenommen, in dem die Art der erlaubten Futterzusätze erläutert ist.

Aufgrund der Arbeitsweise der Betreiber wurde der Zeitraum, innerhalb dessen der pH-Wert gemessen werden kann, (von 24 auf 48 Stunden) verlängert, da der Zeitpunkt der Schlachtung der Tiere unterschiedlich ist, die Schlachtkörper aber zum selben Zeitpunkt in den Zerlegungsbetrieb kommen. Auch werden andere Stellen für die Messung des pH-Werts aufgenommen, an denen dieser Parameter bei zur Zerlegung vorgesehenen Schlachtkörpern geprüft werden kann.

Nachweise für den Ursprung des Erzeugnisses in dem Gebiet

D.2 Zertifizierungsprüfung.

Der Absatz mit der Beschreibung der Rassen, für deren Fleisch die g.g.A. „Ternera de Extremadura“ verwendet werden darf, wird gestrichen, denn diese wird in Abschnitt B „Beschreibung des Erzeugnisses“ wiederholt und näher ausgeführt.

Im Einklang mit der neuen Zertifizierungsregelung nach der Norm UNE EN 40511 werden einige Absätze geändert, in denen beschrieben ist, welche Kontrollen die Betreiber in Übereinstimmung mit der Spezifikation vornehmen und wie die Kontroll- und Zertifizierungsstelle der Aufsichtsbehörde (Consejo Regulador) die Beachtung der Spezifikation überprüft.

Es wird erlaubt, aus registrierten Zuchtbetrieben stammende Tiere, deren Fleisch mit der g.g.A. vermarktet werden soll, zusammen mit den übrigen Tieren zu transportieren, sofern es sich um dieselben Charge handelt und ihre Identifizierung weiterhin gewährleistet bleibt. Dies soll kleinen Betrieben den Transport erleichtern. Da die einzelnen Betriebe, die Mitglieder von Genossenschaften oder Erzeugervereinigungen sind, dasselbe Fahrzeug für den Transport zum Schlachthof nutzen und einige dieser Betriebe dieselben Anlagen sowohl für Tiere verwenden, die nicht unter die Herkunftsbezeichnung fallen, als auch für solche, die darunter fallen, wird es nicht als notwendig erachtet, diese zum Zeitpunkt der Verladung und des Transports zum Schlachthof zu trennen.

Beschreibung des Erzeugungsverfahrens

Der Wortlaut des Absatzes über die Fütterung der Mutterkühe wird inhaltlich präzisiert.

Zu diesem Zweck werden folgende Absätze gestrichen und neu formuliert:

- Die Wörter „Leguminosen und zulässiges faserreiches Kraftfutter“ werden gestrichen und durch die Wörter „Eiweißpflanzen oder andere Rohstoffe durchweg pflanzlichen Ursprungs sowie die notwendigen Mineralstoffe und Vitamine“ ersetzt.
- Der Absatz „Die Aufsichtsbehörde veröffentlicht die Positivlisten der für die Fütterung dieser Tiere zulässigen Rohstoffe“ wird gestrichen.

Es wird erlaubt, Tiere, die unter die geschützte geografische Angabe fallen, und solche, die nicht darunter fallen, gleichzeitig zu schlachten und ihre Schlachtkörper gleichzeitig zu bearbeiten, vorausgesetzt die Trennung und Identifizierung bleibt gewährleistet. Diese Änderung erfolgt als Anpassung an die Praktiken der Schlachtbetriebe und wirkt sich nicht auf die Identifizierung und Rückverfolgbarkeit des Produkts aus.

In diesem Abschnitt werden die Absätze geändert, in denen die von der Aufsichtsbehörde durchgeführten Kontrollen beschrieben waren, da diese nicht der aktuellen Zertifizierungsregelung entsprachen. Nun wird erläutert, wie die Betreiber die Anforderungen der Spezifikation kontrollieren und wie die Kontroll- und Zertifizierungsstelle der Aufsichtsbehörde die Einhaltung der Spezifikation im Einklang mit der neuen Zertifizierungsregelung überprüft, die in der Norm UNE EN 45.011 bzw. der Norm, die diese ersetzt, vorgegeben ist.

Kontrolleinrichtung

Die Kontaktdaten der Aufsichtsbehörde werden aktualisiert. Die Kontroll- und Zertifizierungsstelle ist eine vom Antragsteller unabhängige Stelle, die von der spanischen Akkreditierungsstelle ENAC für die Zertifizierung von Lebensmitteln nach den Kriterien der Norm UNE EN 45011 akkreditiert wurde (Akkreditierung 109/C-PR188).

Die Kriterien wurden später an die Norm UNE EN ISO/IEC 17065:2012 angepasst.

Etikettierung

Um den Verbraucher genauer darüber zu informieren, ob das Enderzeugnis auf eine Kreuzung in der 1. oder der 2. Generation zurückgeht (diese Angabe ist schwer nachprüfbar und nicht in der endgültigen Identifizierung des Erzeugnisses enthalten), muss auf dem Etikett angegeben werden, aus welcher Kreuzungsgeneration das Fleisch stammt.

Aus diesem Abschnitt werden alle Bezugnahmen auf die Rückverfolgbarkeit gestrichen, da sie nicht Bestandteil der Kennzeichnung sind.

Im Abschnitt „Die gleichzeitige Schlachtung von Tieren und Bearbeitung der Schlachtkörper ...“ wird das Wort „nicht“ gestrichen und der Nebensatz „solange die Trennung und Identifizierung gewährleistet bleibt“ angefügt.

Die Bezugnahme auf die Verwendung des Markennamens wird gestrichen.

Rechtsgrundlage

Dieser Abschnitt wird gestrichen, da er mit Erlass der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽³⁾ überholt ist.

Formale Änderungen:

Das Wort „vorliegende“ wird, wenn es in Verbindung mit dem Wort „Spezifikation“ auftritt, in folgenden Absätzen gestrichen:

- 2. Absatz des Abschnitts „Nachweis für den Ursprung des Erzeugnisses in dem Gebiet“,
- 3. Absatz des Abschnitts „Beschreibung des Erzeugungsverfahrens“,
- 2. Absatz des Abschnitts „Etikettierung“.

Das Kästchen zum Zusammenhang zwischen der Qualität und dem geografischen Umfeld wurde im Antrag nicht angekreuzt, da diese Änderungen rein formal sind (Verschiebungen und Löschungen bei Wiederholung).

Der erste, vierte und fünfte Absatz unter Punkt 3 „Produktions- und Verarbeitungssystem“ wird gestrichen, da diese unter Abschnitt B „Beschreibung des Erzeugnisses“ wiederholt werden.

Der zweite und dritte Absatz unter Punkt 3 „Produktions- und Verarbeitungssystem“ wird gestrichen, weil diese unter Abschnitt E „Beschreibung des Erzeugungsverfahrens“ wiederholt werden.

EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽⁴⁾

„TERNERA DE EXTREMADURA“

EU-Nr.: ES-PGI-0105-01129 — 8.7.2013

g.g.A. (X) g.U. ()

1. Name

„Ternera de Extremadura“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Bei Fleisch mit der geschützten geografischen Angabe „Ternera de Extremadura“ handelt es sich ausschließlich um Fleisch von extensiv aufgezogenen Rindern der einheimischen Rassen „Retinta“, „Avileña Negra-Ibérica“, „Morucha“, „Blanca Cacerena“ und „Berrendas“ sowie von Kreuzungen dieser Rassen untereinander oder mit den Rassen „Charolais“ und „Limousin“, die perfekt an die Umgebung angepasst sind.

Fleisch mit der geschützten geografischen Angabe „Ternera de Extremadura“ hat folgende Merkmale:

- I) „Ternera“: Fleisch von einem Tier, das bei der Schlachtung mehr als 7 Monate bis 12 Monate weniger einen Tag alt ist. Das Fleisch ist leuchtend rot mit weißem Fett, fest, leicht feucht und von feiner Textur.
- II) „Añojo“: Fleisch von einem Tier, das bei der Schlachtung mehr als 12 Monate bis 16 Monate weniger einen Tag alt ist. Das Fleisch ist hellrot bis purpurrot mit weißem Fett, berührungsfest, leicht feucht und von feiner Textur.

⁽³⁾ Siehe Fußnote 1.

⁽⁴⁾ Siehe Fußnote 2.

III) „Novillo“: Fleisch von einem Tier, das bei der Schlachtung 16 bis 36 Monate alt ist. Das Fleisch ist kirschrot mit cremigweißem Fett, berührungsfest, leicht feucht, von feiner Textur und mäßig marmoriert.

Die Schlachtkörper genügen folgenden Normen:

1. — Schlachtkörper der Klassen A und E gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1208/81 des Rates ⁽⁵⁾.
2. — Fleischigkeitsklasse: E, U, R, O.
3. — Fettgewebeklasse: 2, 3 und 4.
4. — Hygiene: entsprechend den europäischen und nationalen Normen.
5. — Der pH-Wert muss 24-48 Stunden nach der Schlachtung im Musculus longissimus dorsi auf Höhe der 5.-6. Rippe (und/oder bei zur Zerlegung bestimmten Schlachtkörpern in den Muskeln an der Schulter und/oder am Bug und/oder an der Nuss) weniger als 6 betragen.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die Haltung der Mutterkühe entspricht Methoden und Formen, bei denen die natürlichen Ressourcen extensiv genutzt werden. Die Tiere grasen das ganze Jahr über auf der *Dehesa* oder anderen für die Extremadura typischen Weiden, wobei erforderlichenfalls Stroh, Heu, Getreide, Eiweißpflanzen oder andere Rohstoffe durchweg pflanzlichen Ursprungs sowie die notwendigen Mineralstoffe und Vitamine zugefüttert werden.

Die Kälber werden von ihren Müttern mindestens bis zum Alter von fünf Monaten gesäugt.

In jedem Fall ist es im Einklang mit den geltenden Rechtsvorschriften weiterhin ausdrücklich verboten, Produkte zu verwenden, die das normale Tempo von Wachstum und Entwicklung der Tiere beeinflussen können.

3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die besonderen Erzeugungsschritte Geburt, Aufzucht, Schlachtung und Zerteilung erfolgen in diesem Gebiet.

3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

3.7. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Um den Verbraucher genauer darüber zu informieren, auf welche Kreuzung das Enderzeugnis zurückgeht, muss auf dem Etikett angegeben werden, aus welcher Kreuzungsgeneration das Fleisch stammt.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Gebiet, in dem die Tiere erzeugt werden, deren Fleisch für die g.g.A. „Ternera de Extremadura“ in Frage kommt, umfasst die nachstehend aufgeführten *Comarcas* und Gemeinden:

Alburquerque, Almendralejo, Azuaga, Badajoz, Brozas, Cáceres, Castuera, Coria, Don Benito, Herrera del Duque, Hervás, Jaraíz de la Vera, Jerez de los Caballeros, Logrosán, Llerena, Mérida, Navalmoral de la Mata, Olivenza, Plasencia, Puebla de Alcocer, Trujillo und Valencia de Alcántara.

Das geografische Gebiet der Verarbeitung entspricht dem Erzeugungsgebiet.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Das Gebiet besteht zu etwa 35 % aus Buschwerk (Zistrosenarten, Ginster, Heidekraut usw.) und Niederwald (Steineichen, Korkeichen, Bergeichen, Pyrenäen-Eichen usw.), während der Rest eine für die Viehzucht geeignete krautige Pflanzendecke aufweist.

Die in der Extremadura vertretenen Nutztierarten umfassen vor allem heimische Rassen, die mit dem für die Region typischsten Lebensraum (*Dehesa*) verbunden und darin verwurzelt sind. Sie alle tragen dank ihrer Robustheit und der ausgeprägten Fähigkeit, sich an schwierige Umweltbedingungen anzupassen, dazu bei, das Ökosystem zu erhalten und zu verbessern, indem sie den Boden düngen, die Qualität des Weidelands erhöhen und die Verwaldung aufhalten. Allerdings muss eingeräumt werden, dass die Mehrheit der Viehzuchtbetriebe diese Rassen mit spanischen Fleischrassen kreuzen, um die Erzeugung an die aktuelle Marktnachfrage anzupassen.

⁽⁵⁾ ABl. L 123 vom 7.5.1981, S. 3.

Aufgrund der extremen Temperatur- und Niederschlagsbedingungen sind die in die g.g.A. „Terñera de Extremadura“ einbezogenen Rassen optimal angepasst und können sowohl Kälte wie Hitze sowie auch Wassermangel in Dürreperioden standhalten.

Das Ökosystem der *Dehesa* (Extensivweide) ist über die Jahrhunderte durch Einwirken des Menschen auf die mediterranen Wälder entstanden und bedeckt große Gebiete der Extremadura, in denen Tiere traditionsgemäß vorwiegend extensiv aufgezogen werden, wodurch ein dauerhaftes Gleichgewicht zwischen (Haus- und Wild-)Tierhaltung, Umwelt und menschlicher Intervention gewährleistet ist. Extensivierung bedeutet Bewirtschaftung großer Bodenflächen durch Weidehaltung geeigneter Landrassen, die der Umwelt perfekt angepasst sind. Das raue Klima und die schlechte Bodenqualität haben die Entwicklung der Tierzucht in dieser Region gefördert.

Das System der *Dehesa* zeichnet sich durch die Nutzung der Flächen zur Viehzucht aus, wobei Gras einen Großteil des Energiebedarfs der darauf gehaltenen Tiere deckt. Das Weideland trägt zu einem großen Teil zu den Ressourcen des Systems bei und setzt sich aus einer Vielfalt von Pflanzen zusammen, wobei die Einjahrespflanzen mit Selbstaussaat vorherrschen.

Die Bedeutung der Waldflächen innerhalb der Betriebe mit Weideflächen liegt in der breiten Palette der Nutzungsmöglichkeiten und Produktionsalternativen, die die Umwelt dem Menschen bietet.

Der bewaldete Teil der *Dehesa* setzt sich hauptsächlich aus zwei Arten zusammen, der Steineiche (*Quercus ilex*) und der Korkeiche (*Quercus suber*), obwohl auch andere weniger bedeutende Arten wie die Gallapfeiche (*Quercus lusitánica*), die Kastanie (*Castanea sativa*) und die Stieleiche (*Quercus robur*) zu finden sind. Der bewaldete Teil bietet unterschiedliche Ressourcen wie Eicheln, Verbissmaterial und Blattwerk, sodass die Viehzucht auch dann aufrechterhalten werden kann, wenn das Gras knapp wird.

Die wichtigsten Bestandteile des Buschwerks sind die Zistrose (*Cistus ladaniferus*), der Besenginster (*Sarothamnus scoparius*), die Montpellier-Zistrose (*Cistus monspeliensis*) und Ginsterarten (*Genista* spp.).

Die Weideflächen lassen sich je nach Untergrund wie folgt unterteilen:

- Weiden auf Granitböden,
- Weiden auf Schieferböden,
- Weiden auf Sedimentböden des Tertiär und Quartär,
- Viehhaltungsweiden,
- andere Weiden in besonderen Gebieten: Dies sind Weiden, die man in den Berggebieten findet.

Dabei ist nicht zu vergessen, dass das Ökosystem der *Dehesa* neben den Wiesen auch Eicheln, Futtergetreide (Weizen, Gerste, Hafer, Roggen und Triticale), Leguminosen (Kichererbsen, Bohnen usw.), Kork, Brennholz, Kohle und andere Erzeugnisse liefert. Daher ist in einem hauptsächlich landwirtschaftlichen Gebiet wie der Extremadura die *Dehesa* zweifellos ein wichtiges wirtschaftliches Element, das für 45 % der gesamten landwirtschaftlichen Erzeugung zeichnet.

Entsprechende Studien (Espejo Díaz, M; García Torres, S., *Características específicas y diferenciadoras de las carnes de ganado Bovino de las dehesas españolas* (Besonderheiten und Eigenschaften von Fleisch von Rindern aus spanischer Weidehaltung)) haben gezeigt, dass die vom Verbraucher bevorzugten Qualitätsmerkmale durch die Weidehaltung gewährleistet werden.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Aus der Studie „Características específicas y diferenciadoras de las carnes de ganado bovino de las dehesas españolas“, die auf dem internationalen Symposium über die Merkmale der tierischen Erzeugnisse aus der *Dehesa* (Simposio Internacional de Caracterización de los Productos Ganaderos de la Dehesa) in Mérida (Badajoz, Spanien) vorgestellt wurde (EAAP-Rundschreiben Nr. 90 von 1998), geht hervor, dass bei der (von Panels geschulter Prüfer und Verbraucher) vorgenommenen sensorischen Analyse von Fleisch mit der g.g.A. „Terñera de Extremadura“, das von als „Razas de la Dehesa“ (*Dehesa*-Rassen) bezeichneten Rassen stammt, differenzierte Qualitätsmerkmale nachgewiesen werden, die sehr geschätzt werden.

Daher wird Fleisch mit der g.g.A. „Terñera de Extremadura“ aufgrund seiner guten sensorischen Merkmale (Zartheit, Saftigkeit und Aroma) als Erzeugnis von besonders hoher Qualität bezeichnet.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (g.g.A.)

Das Zusammenleben verschiedener Rassen bewirkte, dass diese von den ursprünglich auf der Iberischen Halbinsel beheimateten Rassen bis zu den modernen Rassen und ihren Kreuzungen zur „Raza Extremeña“ zusammengefasst werden, also zur Rasse der Extremadura.

So gingen aus der Kreuzung der Rasse „Blanca Cacereña“ mit einem schwarzen Rinderstamm die Rassen „Barroso Cacereño“ und „Colorada Extremeña“ hervor, die heute in die moderne Rasse „Retinta“ einbezogen wird. Diese Rassen wurden in der nationalen Rinder-Leistungsschau „Concursos Nacionales de Ganado“ von 1913 vorgestellt. Danach wurden sie als Rasse „Cacereña“ in den Jahren 1922, 1926 und 1930 (in den letztgenannten beiden Jahren in Form einer Leitochsenparade) sowie später in den Jahren 1953, 1956 und 1959 präsentiert. Anschließend verschwand die Rasse, kehrte aber 1975 anlässlich einer Ausstellung mit einem Exemplar aus staatlicher Zucht zurück (A. Sánchez Belda, *Publicaciones de Extensión Agraria*, 1984).

Auch im kulinarischen Bereich wird in zahlreichen Rezepten Kalbfleisch mit der Küche der Extremadura in Verbindung gebracht: „Ternera asada al estilo de la Vera“ (Kalbfleisch nach Art von La Vera) (in *Cocina Tradicional de la Vera* von José V. Serradilla Muñoz, 1992, 3. Auflage 1999, Gráficas Romero de Jaraíz de la Vera (Cáceres)), „Envueltillos de Ternera“ (Kalbsrouladen) (in *La cocina día a día, Cocina extremeña* von Ana María Calera, 1987, Plaza y Janes S.A.), „Chuletas de vaca a la extremeña“ (Rinderrippe nach Art der Extremadura) (in *Gran Enciclopedia de la Cocina*, ABC, 1994, Ediciones Nobel S.A., Madrid) oder „Entrecot al modo de Cáceres“ (Zwischenrippe nach Art von Cáceres) (in *Cocina Extremeña* von Teclo Villalón und Pedro Plasencia, 1999, editorial Everest).

In der Geschichte des 20. Jahrhunderts finden sich ebenfalls Hinweise auf die Viehhaltung der Extremadura. So wurde z. B. am 10. Januar 1927 die „Sociedad Productos de la Ganadería Extremeña“ (Gesellschaft für Produkte der Viehzucht in Extremadura) gegründet, die den künftigen Schlachthof von Mérida betreiben sollte. Etwas später, um 1930, zählten zu den zahlreichen Erzeugnissen, deren Überschüsse außerhalb der Region vermarktet wurden, auf ausländischen Märkten auch Mastrinder, wovon 62 % des Gesamtleibengewichts in den Verkauf gingen (*Extremadura: la historia* (Extremadura: Geschichte), Archivo Ediciones Extremeñas, SL 1997).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/IGP_TerneraDeExtremadura_PliegoCondiciones.pdf
