



TERNASCO DE ARAGÓN Y TERNERA GALLEGA, GARANTES DEL TERRITORIO

- Las IGP Ternera Gallega y Ternasco de Aragón contribuyen a la conservación de los métodos tradicionales de producción ganadera, y favorecen la sostenibilidad de sus territorios.
- Un total de 667 ganaderías se encuentran inscritas en la IGP de Ternasco de Aragón y más de 8.300 están adheridas a la IGP Ternera Gallega, lo que se traduce en un entorno rural vivo y protegido frente a la despoblación.

Madrid, 30 de octubre de 2018.- Las políticas europeas reconocen y protegen las denominaciones de ciertos productos alimenticios, los relacionan con un método de producción o un territorio y les asignan logotipos que los identifican como “productos de calidad alimentaria diferenciada”.

Es el caso de la IGP Ternera Gallega, que avala las carnes procedentes exclusivamente de terneros nacidos, criados y sacrificados en Galicia, entre otros requisitos; o el caso de la IGP Ternasco de Aragón, un cordero nacido en ganaderías aragonesas inscritas en la IGP, alimentados con leche materna y cereales naturales y cuyo peso en canal oscila entre 8 y 12,5 kg, entre otras características.

Pero además de esta labor fundamental de certificación y trazabilidad, los Consejos Reguladores que gestionan estas dos IGP son actores relevantes a la hora de garantizar la sostenibilidad de los territorios vinculados a sus productos, ya que generan un mayor valor añadido para el propio producto y contribuyen a mantener la viabilidad económica de las zonas rurales en las que se producen las carnes que amparan.

Aragón y Galicia, tierras ganaderas

Amparada por la Unión Europea como IGP en 1996, a día de hoy (junio 2018), están adscritas a la IGP Ternasco de Aragón más de 365.000 ovejas de las razas autóctonas aragonesas Ojinegra de Teruel, Roya Bilbilitana, Rasa Aragonesa, Maellana y Ansotana.

Estas ovejas están repartidas en 667 ganaderías de más de 320 municipios a lo largo de las tres provincias aragonesas, lo que supone un indudable beneficio para la economía rural de la región, ya que se trata de una forma de producción arraigada en la zona durante siglos, que mantiene la población de estos territorios perpetuando su cultura y su medio natural.

Por su parte, existe constancia de que desde hace más de 3.700 años se produce carne de vacuno en el territorio gallego, por lo que nos encontramos ante un producto de gran tradición e historia, estratégico para la economía gallega e importante dinamizador de las zonas rurales.





El año pasado, el ganado inscrito en la IGP Ternera Gallega aumentó en un 6%, llegando a superar las 133.000 cabezas. Este incremento en el número de animales certificados contribuye a redimensionar las explotaciones y profesionalizar el sector para ser más competitivos y eficientes, además de fijar población en el medio rural gallego.

En este sentido cabe destacar que se encuentran adscritas a la IGP casi 8.300 explotaciones, de las que unas 3.800 están inscritas a nombre de mujeres.

La comercialización de productos cárnicos de las IGP Ternera Gallega y Ternasco de Aragón ayuda no solo a mejorar la viabilidad de las explotaciones, sino a mantener una profesión milenaria, favoreciendo un mundo rural vivo y protegido frente a la despoblación.

IGP Ternasco de Aragón

El Ternasco de Aragón es un cordero de menos de 90 días, alimentado con leche materna y cereales naturales hasta alcanzar un peso en canal que oscila entre 8 y 12,5 kg.

Su exigente proceso de crianza y control está regulado desde 1989 por el [Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Ternasco de Aragón](#), lo que supone la distinción de ser la primera carne fresca en España reconocida con una Denominación específica. La IGP Ternasco de Aragón fue amparada por la Unión Europea como Indicación Geográfica Protegida en el año 1996.

Gracias a que todo el proceso de crianza está previamente definido, y a los frecuentes controles que se realizan durante todo ese tiempo, se garantizan unos estándares de calidad óptimos que se traducen en una carne de cordero tierna, sabrosa y saludable —demostrado en varios estudios profesionales publicados—, y cada vez más versátil, para satisfacer a nuevos tipos de consumidores y nuevas formas de consumo.

Como beneficio adicional, el Ternasco de Aragón favorece la economía rural aragonesa, su cultura y medio de vida, manteniendo la población y preservando el medio natural.

IGP Ternera Gallega

[La Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega](#) inicia su labor de control y promoción en 1989. Desde 1996 está reconocida por la Unión Europea, siendo la primera carne de vacuno con control integral y certificado de garantía.

La carne comercializada bajo el amparo de la IGP Ternera Gallega es exclusivamente de terneros nacidos, criados y sacrificados en Galicia, que proceden de razas autóctonas y sus cruces y que superaron un riguroso programa de control integral.

Son terneros de menos de 10 meses, criados en ganaderías y cebaderos tradicionales, alimentados siguiendo las pautas seculares de la producción de carne en Galicia, con el aprovechamiento de los forrajes propios de la explotación y con concentrados autorizados exclusivamente de origen vegetal. Además en el caso de Ternera Gallega Suprema, la base de su alimentación es la leche materna como mínimo hasta los 7 meses de edad. La carne se caracteriza por su textura de músculo fino, por su jugosidad, sabor y extraordinaria ternura.

Para más información: Patricia Magaña – 676 50 71 67 – p.magana@gaiacomunicacion.es

