



“CARNES CON ESTILO”, EN LÍNEA CON LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS DE CONSUMO

- Las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) Ternera Gallega y Ternasco de Aragón responden a las principales demandas del consumidor actual: disfrute, aporte nutricional, comodidad y sostenibilidad.
- Los Consejos Reguladores de ambas IGP certifican, además, el origen de sus carnes de cordero y vacuno, otra de las grandes preocupaciones de los consumidores.
- La campaña “Carnes con estilo” busca ampliar el conocimiento de los sellos IGP en España, así como poner en valor las características diferenciales de las carnes de Ternasco de Aragón y Ternera Gallega.

Madrid, 1 de octubre 2019.- Las carnes certificadas de las IGP Ternasco de Aragón y Ternera Gallega cumplen con los principales requisitos y necesidades de los consumidores actuales. Según el informe “Las tendencias del consumo y del consumidor en el siglo XXI”, elaborado por el Ministerio de Sanidad y Consumo en colaboración del Instituto Nacional del Consumo¹ “hacia un futuro primará lo sano unido a la comodidad y la rapidez”.

Siguiendo en esa línea, las carnes de Ternera Gallega y Ternasco de Aragón destacan por su aporte nutricional dentro de una dieta saludable y equilibrada. Las proteínas cárnicas son de muy alta digestibilidad y gran valor biológico, ya que aportan aminoácidos esenciales que son necesarios para funciones como el crecimiento y reparación de los tejidos de nuestro organismo.

Con sólo 100 gramos de carne de Ternera Gallega tenemos cubiertas el 48 % de las necesidades diarias de proteínas². También es fuente de vitaminas B5 y B6 y tiene alto contenido en vitamina B12. Es fuente de fósforo y aporta magnesio y hierro. La carne magra de Ternera Gallega tiene, además, un muy bajo contenido en grasa, de menos del 2 %, según los estudios del Centro Tecnológico de la Carne (CETECA).

Por su parte, comer Ternasco de Aragón tiene múltiples beneficios, ya que tiene un alto contenido en proteínas y vitamina B12, es fuente de fósforo, zinc y niacina, siendo por ello ideal para su consumo tanto para niños como para adultos.

Así mismo, tiene un menor contenido de grasa intramuscular respecto a otros corderos de otras razas al mismo peso. El estudio de Martínez et al.³ indica que canales de cordero con un peso entre 10 - 12 Kg. y correspondientes a la raza Rasa Aragonesa (raza incluida en la IGP), contenían el menor porcentaje de grasa intramuscular de las razas analizadas. En este estudio se analizaba la composición química de canales provenientes de corderos de varias razas españolas, estudiando diferentes lotes en función del peso canal.

¹ <https://www.msbs.gob.es/consumo/normativa/estudios/docs/tendenciasConsumidorSXXI.pdf>

² <http://www.terneragallega.com/caracteristicas-carne.html>

³ Martínez-Cerezo S., Sañudo C., Panea B., Medel I., Delfa R., Sierra I., Beltrán J.A., Cepero R., Olleta J.L. Breed, slaughter weight and ageing time effects on physico-chemical characteristics of lamb meat. Meat Science 69 (2005) 325–333.





Además, el Ternasco de Aragón es una muy buena opción para incluir en la dieta cotidiana. Un estudio científico⁴ ha avalado estos efectos, al demostrar que comer pierna y paletilla de Ternasco de Aragón, tres veces por semana dentro de una dieta Mediterránea, tiene un efecto neutro sobre el perfil lipídico en sangre, similar al del pollo, ambas carnes magras. Otro estudio⁵ demostró que el seguimiento de una dieta de adelgazamiento cardiosaludable e hiperproteica, que incluía la ingesta de esta carne tres veces por semana, produjo mayor pérdida de peso que una dieta con un contenido de proteína normal.

Comodidad y versatilidad

Las dos IGP ofrecen también un producto que se adapta a las necesidades actuales de comodidad y rapidez, de forma que los consumidores puedan mantener una alimentación saludable sin invertir demasiado tiempo. En este sentido, las IGP Ternera Gallega y Ternasco de Aragón ofrecen un amplio abanico de cortes fáciles y rápidos de preparar. Piezas aptas para todos los públicos y listas para disfrutar en cualquier ocasión, que hacen más sencillo y cómodo que nunca el consumo de ternera y cordero, como el Tournedó, el Filete de pierna o los Churrasquitos en el caso de Ternasco de Aragón o el filete de vacío, la bavette o el filetón de contra en el caso de Ternera Gallega.

Se trata de cortes de gran versatilidad, tanto culinaria como económica, que hacen que las carnes de ambas IGP estén presentes tanto en los menús diarios como en las grandes celebraciones, donde no faltan piezas como el chuletón o el solomillo de Ternera Gallega y la paletilla o las chuletilas de Ternasco de Aragón. Y todo ello manteniendo su gran sabor y jugosidad, cualidades organolépticas que despuntan en las carnes certificadas de estas dos Indicaciones Geográficas Protegidas.

Tanto la Ternera Gallega como el Ternasco de Aragón son carnes que exhiben un poderoso sabor. Por eso, el consumidor tiene a ambas en la cabeza cuando piensa en el disfrute, en cómo construir su próximo festín gastronómico.

Una producción sostenible

La sostenibilidad es otro de los aspectos que más conciernen a los consumidores hoy en día. En este sentido, los corderos y terneros que optan al amparo de las IGP Ternera Gallega y Ternasco de Aragón gozan de un estilo de crianza que sigue los sistemas de manejo tradicionales y medioambientalmente sostenibles, siendo esta actividad ganadera importante para el mantenimiento de la diversidad de los ecosistemas en los que se desarrolla.

Un total de 667 ganaderías se encuentran inscritas en la IGP de Ternasco de Aragón y más de

⁴ Mateo-Gallego R, Perez-Calahorra S, Cenarro A, Bea AM, Andres E, Horno J, Ros E, Civeira F. Effect of lean red meat from lamb v. lean white meat from chicken on the serum lipid profile: a randomised, cross-over study in women. Br J Nutr. 2012 May;107(10):1403-7.

⁵ Mateo-Gallego R, Marco-Benedí V, Perez-Calahorra S, Bea AM, Baila-Rueda L, Lamiquiz-Moneo I, de Castro-Orós I, Cenarro A, Civeira F. Energy-restricted, high-protein diets more effectively impact cardiometabolic profile in overweight and obese women than lower-protein diets. Clin Nutr. 2017 Apr;36(2):371-379.





8.300 están adheridas a la IGP Ternera Gallega, lo que se traduce en un entorno rural vivo y protegido frente a la despoblación.

La certificación del origen

Según el estudio “Buceando en las tendencias alimentarias de los españoles”⁶, presentado este año por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, “el 21,2% de la población considera imprescindible conocer el origen de los productos que consume” y más de la mitad compra productos y marcas de su tierra aunque sean más caros (+5,5 puntos que en 2015).

Precisamente garantizar el origen es una de las tareas fundamentales que llevan a cabo los Consejos Reguladores de las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), organismos que avalan la procedencia y la trazabilidad de los productos que amparan, de acuerdo a un estricto proceso de certificación acreditado por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación).

Es el caso de las IGP Ternera Gallega y Ternasco de Aragón que, bajo el nombre “Carnes con estilo”, desarrollan una campaña cuyo objetivo es ampliar el conocimiento de ambos sellos de calidad en España, incrementar la percepción sobre las cualidades diferenciales de sus carnes frescas, y aumentar la competitividad y el consumo de ambos productos.

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.

⁶ <https://www.mapa.gob.es/es/prensa/ultimas-noticias/el-ministerio-de-agricultura-pesca-y-alimentacion-presenta-un-estudio-sobre-el-comportamiento-sociologico-de-los-espanoles-y-su-vinculacion-con-tcm:30-507218>





CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



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

