



LA CAMPAÑA 'CARNES CON ESTILO' LOGRA AUMENTAR EL RECONOCIMIENTO DEL SELLO IGP Y SU ASOCIACIÓN A ORIGEN Y CALIDAD

- El reconocimiento del sello europeo IGP (Indicación Geográfica Protegida) se ha duplicado en España tras dos años del plan de promoción "Carnes con estilo".
- Tras el segundo año de esta campaña, promovida por las IGP Ternera Gallega y Ternasco de Aragón, la mitad de los consumidores entrevistados es consciente de los atributos que certifica este sello, al que asocian con calidad y origen.
- La campaña "Carnes con estilo" ha impactado en una audiencia de 25 millones de usuarios, lo que supone un 39% más que en 2018.

Madrid, 27 de enero de 2020.- Según una encuesta realizada por la consultora GFK¹ entre consumidores de carne fresca, la mitad de la población española sabe qué es una Indicación Geográfica Protegida (IGP) y un 39,5% de los entrevistados es capaz de reconocer el logotipo de la IGP. Esto supone que, tras dos años de la campaña "Carnes con estilo", que pusieron en marcha las IGP Ternasco de Aragón y Ternera Gallega en 2018, el reconocimiento de este sello europeo se ha duplicado en España².

Además, cabe destacar que el consumidor español sigue vinculando los atributos de "calidad" y "origen" a los productos avalados con el sello IGP, habiendo aumentado la fiabilidad que los encuestados depositan en el marchamo por avalar un "producto protegido", un indicador que se ha visto incrementado en un 40% con respecto al año pasado.

En términos generales, el consumidor asocia, con una nota superior a 8 sobre 10, que los productos avalados por el sello IGP tienen garantía de origen y frescura, favorecen la economía rural y están sometidos a una cuidadosa crianza. Además, los vinculan a buen aspecto, buen sabor, frescura y confianza.

Estas son algunas conclusiones de esta encuesta, que se ha llevado a cabo con motivo del cierre de segundo año de la campaña "Carnes con estilo", un plan de promoción que cuenta con la financiación de la Unión Europea y con el que las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) Ternera Gallega y Ternasco de Aragón están reivindicando la garantía de calidad y origen de sus carnes frescas, avaladas con el sello europeo IGP.

Una campaña que anima al consumo

De los responsables de compra encuestados por GFK, uno de cada cuatro reconoce haber visto la campaña "Carnes con estilo" en alguno de sus formatos: a través de la cartelería desplegada en casi 800 puntos de venta; en las degustaciones de producto de las que han podido disfrutar

¹ Estudio de investigación GFK 2019. Programa de promoción IGP Ternera Gallega y Ternasco de Aragón

² Dato extraído a partir del 19% de reconocimiento registrado en el Eurobarómetro en 2015. 'Special Eurobarometer 440 – Wave EB84.2 – TNS Opinion & Social'





más de 35.000 personas en grandes superficies y supermercados de diversas comunidades autónomas; gracias a las publicaciones de medios de comunicación generalistas y especializados que han impactado en una audiencia de más de 25 millones de usuarios o a través de Internet y las redes sociales.

En este último caso, destaca la percepción que los consumidores tienen del [vídeo promocional](#) de la campaña, que ha sido capaz de trasladar a los espectadores conceptos como “calidad”, “origen” y “proceso de crianza”.

El fin de enero pondrá el punto y final al segundo año de una campaña que “anima a comprar”, según la opinión de un 69,4% de los entrevistados. El 1 febrero dará el pistoletazo de salida al tercer y último año de este plan de promoción europeo en el que tanto Ternera Gallega como Ternasco de Aragón están sumando fuerzas y aprovechando sinergias para hacer llegar al consumidor todas las garantías que los sellos IGP aportan, así como la información sobre la calidad de sus carnes frescas.

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

