



Llegan “Las carnes con estilo”, el plan de promoción de las IGP’s Ternera Gallega y Ternasco de Aragón

Madrid 3 de abril de 2018.- Las Indicaciones Geográficas Protegidas Ternera Gallega y Ternasco de Aragón comienzan un plan de promoción que durante tres años reivindicará la importancia de los sellos de calidad garantizada de la Unión Europea, a través del programa de acciones “Carnes con estilo”.

Un ambicioso proyecto con el que estas dos históricas IGP’s quieren poner en valor las garantías de calidad y de origen que certifican los sellos, junto con el arraigo, la tradición y la identidad de nuestros territorios.

Dos IGP’s que comparten valores y experiencia

Estas dos denominaciones comparten valores, pero también historia. En el caso de la IGP Ternasco de Aragón, se trata de la primera carne fresca que fue reconocida con una Denominación específica en España. En esas mismas fechas, en 1989, la IGP Ternera Gallega comenzó su labor de control y promoción. Ambas IGP fueron reconocidas por la Unión Europea en 1996 siendo las dos primeras carnes frescas de vacuno y cordero, respectivamente, con un control integral y certificación de garantía reconocido por Europa.

Actualmente, ambas IGP’s son las más representativas en la comercialización de vacuno y cordero recental en España, donde Ternera Gallega representa el 55% del total del vacuno nacional español con sello IGP y Ternasco de Aragón, el 55% del total del cordero recental nacional con IGP.

Tanto por su veteranía y experiencia acumulada a lo largo de estos años como por su peso específico en el sector de carnes frescas certificadas con el sello de Indicación Geográfica Protegida, estas dos denominaciones han decidido unir fuerzas para reivindicar ante los profesionales y los responsables de compra del hogar los valores diferenciales que las identifican.

Un completo plan de acciones para el consumidor y los profesionales

Conscientes de la importancia de focalizar los esfuerzos para conseguir resultados, este plan de promoción va a contemplar diferentes actuaciones centradas principalmente en el punto de venta y el entorno online.

Por una parte, con una intensa propuesta de acciones de dinamización en los principales comercializadores nacionales de estas “Carnes con estilo”. Y, paralelamente, con una campaña de publicidad y contenidos digitales.

Esta propuesta de acciones promocionales permitirá transmitir al consumidor los valores diferenciales de los sellos de calidad europeos. Porque, además del sabor, la seguridad y la trazabilidad que llevan asociados, estos productos destacan también por los beneficios





derivados de su influencia en el territorio, la creación de empleo de calidad y el relevo generacional en las zonas rurales, así como otros tantos aspectos que las dos IGP's transmitirán a los consumidores.

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.

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 piensos 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 terniza.

Para más información:

Cristina Ramos

c.ramos@gaiacomunicacion.es

636 768 141

