



¿QUÉ HAY DETRÁS DEL SELLO IGP DE LAS 'CARNES CON ESTILO'?

- El sello Indicación Geográfica Protegida (IGP) viene otorgado por la Unión Europea y avala productos de calidad alimentaria diferenciada, garantizados mediante controles específicos.
- Cuando un consumidor adquiere un producto con el sello IGP, como Ternera Gallega y Ternasco de Aragón, apoya el trabajo de cientos de productores dedicados a que nuestros alimentos tengan la mayor calidad y garantías posibles.
- El consumo de cordero Ternasco de Aragón IGP y Ternera Gallega IGP, ambas inmersas en el plan de promoción europeo "Carnes con estilo", contribuye al sostenimiento del estilo de vida tradicional de muchas zonas rurales.

Madrid, 17 de diciembre de 2020.- Desde hace siglos, las ganaderías de vacuno en Galicia y de ovino en Aragón han sido sustento de la economía rural de sus respectivos territorios. Hoy, en pleno siglo XXI, sigue siendo así, aunque ahora los ganaderos cuentan con una nueva herramienta que avala su trabajo, el sello de Indicación Geográfica Protegida (IGP).

Este sello, otorgado por Europa a los alimentos de calidad diferenciada ligados por sus cualidades o características a un territorio, aporta a los ganaderos de hoy en día el aval de que su producto cumple con una serie de requisitos recogidos en estrictos pliegos de condiciones.

Hemos querido acercarnos hasta Galicia y Aragón, para conocer a cuatro productores adscritos a los consejos reguladores de Ternera Gallega y Ternasco de Aragón, y conocer de primera mano qué supone para ellos el sello IGP.

Teresa López, ganadera Ternera Gallega: "El sello IGP es garantía de lo que comes"

Teresa López, de 45 años, vive en la pequeña aldea de Foxado (A Coruña) desde los 25, cuando el amor hizo que se mudara desde su Barcelona natal hasta Galicia. Al tener a sus hijos, la necesidad de conciliar la vida familiar y profesional le llevó a ocuparse de la ganadería de sus suegros, con la ayuda puntual de su marido.

Hoy en día, tiene 39 vacas, un toro y 23 terneros adscritos al Consejo Regulador de la IGP Ternera Gallega. "Pertener a la IGP da seguridad a los ganaderos, pero sobre todo a los consumidores, ya que este sello es una garantía de calidad, de saber lo que estás comiendo", explica.

Para Teresa, esta labor de control es fundamental: "Puedo atestiguar que hay inspecciones continuas, porque a mí me las hacen, vienen a mirar si los terneros siguen mamando hasta los siete meses, el pienso que comen, el agua que beben, etc. Creo que esto también es bueno para los ganaderos, porque siempre es mejor más seguridad que menos".

Alberto Riba, ganadero de Ternasco de Aragón: "Las IGP están marcando al 100% la trazabilidad de cara al consumidor"





A diferencia de Teresa, Alberto Riba, aragonés de 44 años, viene de una familia con una gran tradición ganadera. No en vano su padre, Antonio Riba, fue uno de los fundadores de la cooperativa 'Carne Aragón', creada en 1981 por solo 25 ganaderos y que hoy en día, con más de 700, es Pastores Grupo Cooperativo.

Alberto, que cuida con su mujer un rebaño de alrededor de 600 ovejas en la comarca de Matarraña, una zona principalmente montañosa, es un firme convencido de la utilidad del pastoreo: "En invierno nos dedicamos principalmente a limpiar orillas de campos, pinos caídos, etc., que si no lo hacemos los pastores, no lo hace nadie... En primavera segamos la hierba y en verano recogemos la paja que le daremos en invierno a los animales. Este es nuestro día a día, los animales siempre lo primero".

También, es un defensor del sello IGP, al que su familia siempre ha estado adscrita: "La trazabilidad y los controles que lleva a cabo la IGP son muy exhaustivos, controlan al 100% la trazabilidad. Se vigila la alimentación de las madres, de los corderos, la edad, los piensos, etc., para que nunca llegue al mercado un cordero que no tenga las máximas garantías para el consumidor".

Ángel Santos, ganadero de Ternera Gallega: "El sello IGP aporta valor añadido a la carne"

Desde 2013, Ángel Santos, de 40 años, gestiona una ganadería junto a su madre, en Friol (Lugo). La vida de su familia siempre ha estado ligada a la crianza del ganado y él, que estudió Administrativo, decidió seguir la misma senda que su madre y abuelos y montar una explotación de vacuno.

Actualmente, en las 50 hectáreas que gestiona, pastan 70 cabezas de ganado y 35 terneros, aunque la media se sitúa en los 40. "Lo primero que hacemos al levantarnos es llevar a mamar a los terneros, y luego sacamos al ganado al aire libre a pastar, hasta la noche, cuando los volvemos a recoger".

Todos sus animales son de Rubia Gallega: "En casa nunca hubo otra raza", explica. Por eso todos sus terneros están inscritos dentro de la IGP Ternera Gallega, en la categoría de Ternera Gallega Suprema. "Porque el sello aporta un valor añadido a la carne y se nota la diferencia".

Natalia Fanlo, ganadera de Ternasco de Aragón:

La más joven de los ganaderos entrevistados es Natalia Fanlo, de 27 años. En 2018, "fruto de una decisión meditada", cambió de vida para dedicarse a las ovejas. Hoy, tiene 1.500 cabezas de ovino y caprino en Tauste (más de 1.400 de ovino), que pastan en los prados de Velilla y Gelsa.

"Desde el primer momento entré a formar parte de la IGP porque estoy criando ovejas de Rasa Aragonesa, y es una forma de mantener una raza autóctona de la zona, que considero importante que no se pierda. Y, además, le das un valor añadido a los corderos", explica.





Pero quizá las ventajas más contundentes del sello europeo para Natalia son las que obtiene el consumidor final: “Las pautas que exige la IGP garantizan que es un producto de calidad, nacional, de proximidad y que cumple con toda la normativa de bienestar animal. Además - explica-, cuando compras Ternasco de Aragón IGP estás adquiriendo una carne sostenible que ayuda al mantenimiento del medioambiente, porque las ganaderías que pertenecen a la IGP pastan por los montes, y, además, fija la población, porque allí donde están los animales tienes que estar el ganadero”.

Y es que detrás del aval europeo Indicación Geográfica Protegida (IGP) está el trabajo, la forma de vida y el buen hacer de nuestros productores y ganaderos. ¡Búscalo en tu comercio habitual!

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 jóvenes, 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, los animales no superan los 10 meses y 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

