



PERIODISTAS Y EXPERTOS CONSTATAN LA TRAZABILIDAD Y CALIDAD DE LAS CARNES DE LA IGP TERNERA GALLEGA

- La IGP Ternera Gallega realiza un riguroso programa de control integral que abarca desde el origen y crianza de los terneros hasta la presentación del producto en el punto de venta al público.
- Esta actividad se inscribe dentro de la campaña “Carnes con estilo”, con la que las IGP Ternera Gallega y Ternasco de Aragón quieren poner en valor el trabajo de certificación que ambos consejos reguladores llevan a cabo para garantizar la calidad de sus productos.

Madrid, 3 de octubre de 2018.- En un reciente viaje de campo, periodistas de destacados medios nacionales y expertos del sector han constatado la calidad y la trazabilidad de las carnes de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Ternera Gallega. Esta actividad se encuadra dentro de la campaña “Carnes con estilo”, plan de promoción europeo que esta denominación está desarrollando, junto a la IGP Ternasco de Aragón, para divulgar el valor de las Indicaciones Geográficas Protegidas y las garantías diferenciales que ofrecen sus productos.

Durante dos intensos días, los representantes de los medios de comunicación han podido comprobar la calidad de la carne amparada por el sello de Ternera Gallega, ya que el producto comercializado bajo esta denominación procede exclusivamente de terneros nacidos, criados y sacrificados en Galicia, que provienen de razas autóctonas y sus cruces y que han superado un riguroso programa de control integral.

Este control abarca desde el nacimiento de los terneros, su crianza, alimentación y cuidados sanitarios, hasta su sacrificio y la presentación de la carne en los puntos de venta, todo ello de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

La ruta de la calidad

El primer punto de la visita fue la ganadería tradicional de Alberto Vázquez, en Palas de Rei, una de las más de 8.000 inscritas en la IGP Ternera Gallega, donde se mostró el trabajo de control de campo que realizan los expertos del Consejo Regulador. El siguiente hito fue la visita a una industria cárnica inscrita en la IGP, donde uno de sus inspectores explicó la labor de control, certificación y etiquetado que se realiza en este punto de la fase de producción.

En Lugo, los periodistas tuvieron la oportunidad de visitar el LHICA, en la Facultad de Veterinaria, donde la IGP realiza el control de sustancias y pruebas de ADN que garantiza la calidad y trazabilidad de estas carnes. Y, por último, Jesús Díaz (Casa Broco), ganadero de Sarria inscrito en la IGP, explicó con detenimiento el sistema de crianza y alimentación de los animales registrados bajo este sello de calidad. Una alimentación basada en la leche materna, forrajes y concentrados procedentes exclusivamente de vegetales, fundamentalmente cereales.





Esta alimentación da lugar a una carne con un alto contenido en proteínas, rica en vitaminas, sobre todo del grupo B y aporta hierro y fósforo. Además, destaca por una textura de grano fino, con una gran jugosidad y ternura. Así lo explicaron los investigadores del Centro Tecnológico de la Carne (CTC), quienes llevan a cabo diversos estudios en los que se analizan las características físico-químicas, nutritivas y organolépticas de la carne de Ternera Gallega. Además, elaboran controles periódicos sobre la calidad de este producto cárnico y los diversos factores que en él inciden, como por ejemplo, la alimentación y el manejo.

Una de las características diferenciales de la IGP de Ternera Gallega es que bajo su sello se encuentran principalmente las razas Rubia Gallega y Morenas Gallegas, así como los cruces entre sí y también los animales procedentes de los cruces con otras razas admitidas en el reglamento de la IGP.

Este interés por mantener las razas mejor adaptadas al entorno geográfico en el que se circunscribe la IGP fue el *leitmotiv* del último punto de la visita, el Centro de Recursos Zootécnicos de Galicia en Ourense, donde se crían y se asegura su viabilidad y subsistencia.

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

