



España cuenta ya con 17 carnes amparadas por una IGP y otras 25 con distintivos de calidad autonómicos

Aumenta la oferta de carnes frescas con Indicación Geográfica Protegida y otras denominaciones de calidad diferenciada

España cuenta actualmente con 17 producciones cárnicas amparadas por Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), una denominación de calidad diferencia regulada por la Unión Europea, que reconoce la procedencia y la trazabilidad del producto. A estas 17 IGP hay que añadir otras 25 carnes de diferentes especies ganaderas, amparadas por algún tipo de denominación de calidad diferenciada reconocida por la legislación de la comunidad autónoma correspondiente.

Todo ello conforma una realidad que ha cambiado mucho durante los últimos

años, con un rápido crecimiento del número de carnes amparadas por este tipo de denominaciones, hasta el punto de haberse multiplicado por cinco en una década.

Una evolución iniciada en los años 80, que se vio impulsada después por la reacción de las Administraciones y el sector ante la crisis de las “vacas locas”, cuyos efectos actuaron como un fuerte revulsivo para apostar por las carnes con certificaciones de calidad y denominaciones diferenciadas por su origen o sus técnicas de producción.

Todas las carnes frescas están recono-

cidas como IGP y no DOP (Denominaciones de Origen Protegidas) porque las primeras amparan a productos que tienen vínculo con el medio geográfico al menos en una de las etapas del proceso (producción, transformación o elaboración), y no en todas como sucede con las DOP. Esa es la razón por la cual se da el caso de que una misma IGP está presente en territorios muy distantes entre sí, como ocurre en España con la Carne de Ávila, e incluso en países diferentes, como sucede también con la Ternera de los Pirineos Catalanes, reconocida en España y Francia.





De acuerdo con los últimos datos que facilita el Ministerio de Agricultura –que probablemente no recogen el total–, las IGP de carnes frescas sacan anualmente al mercado más de 25.000 toneladas de carne certificada, cuyo valor supera los 100 millones de euros.

Más del 95% de la producción total de carne certificada se comercializa en el mercado nacional, aunque las exportaciones se han ido incrementando en los últimos años, destinadas sobre todo a los mercados comunitarios. ■

EVOLUCIÓN DE LAS IGP DE CARNES FRESCAS

AÑO	Nº IGP	Nº EXPLOTACIONES DE PRODUCCIÓN	Nº EXPLOTACIONES DE CEBO	MATADEROS INSCRITOS	SALAS DE DESPIECE	ANIMALES SACRIFICADOS	CARNE PROTEGIDA TM
1992	3	371	237	9	6	42.986	371
1994	4	472	331	10	9	55.204	550
1996	6	8.620	476	56	28	112.695	8.326
1998	7	10.718	619	79	41	176.541	10.607
2000	12	13.502	1.047	97	52	277.945	18.252
2002	14	14.201	1.024	117	70	501.757	22.283

FUENTE: MAPA. Últimos datos disponibles.

COMERCIALIZACIÓN DE CARNE CON IGP (TONELADAS)

AÑO	MERCADO NACIONAL	EXPORTACIÓN A LA UE
1992	371	0
1994	548	2
1996	8.326	9
1998	10.607	47
2000	17.755	153
2002	21.283	110



FUENTE: MAPA. Últimos datos disponibles.

▼ Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada en el sector de Carnes

■ ARAGÓN

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

TERNASCO DE ARAGÓN

CARNE DE ÁVILA **

MARCA DE GARANTÍA DE CALIDAD

POLLOS

CARNE DE VACUNO

TERNASCO AHUMADO

■ ASTURIAS

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

TERNERA ASTURIANA

■ BALEARES

DENOMINACIONES DE CALIDAD

CARNE DE CERDO SELECTA

■ CANTABRIA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CARNE DE CANTABRIA

■ CASTILLA-LA MANCHA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CORDERO MANCHEGO

LECHAL MANCHEGO



■ CASTILLA Y LEÓN

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CARNE DE ÁVILA **

CARNE DE MORUCHA DE SALAMANCA

LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN

DENOMINACIONES DE CALIDAD MARCA DE GARANTÍA

TERNERA CHARRA

CARNE DE CERVERA Y DE LA MONTAÑA PALENTINA

CARNE DE VACUNO MONTAÑA DEL TELENO

COCHINILLO DE SEGOVIA

LECHAZO MONTAÑA DEL TELENO

TERNERA DE ALISTE

TERNERA DEL BIERZO ***

CARNE DE PINARES-EL VALLE

■ CATALUÑA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

POLLASTRE Y CAPÓ DEL PRAT
(POLLO Y CAPÓN DEL PRAT)

VEDELLA DELS PIRINEUS CATALANS *****
(TERNERA DE LOS PIRINEOS CATALANES)

MARCAS DE CALIDAD ALIMENTARIA MARCA «Q»

CAPÓN

CERDO

CONEJO

CORDERO

POLLO

TERNERA



■ COMUNIDAD VALENCIANA

MARCA DE CALIDAD «CV» PARA
PRODUCTOS AGRARIOS
Y AGROALIMENTARIOS

CORDERO GUIRRO





■ EXTREMADURA

DENOMINACIONES ESPECÍFICAS

CORDERO DE EXTREMADURA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

TERNERA DE EXTREMADURA *

CARNE DE ÁVILA **

MARCA DE GARANTÍA

CARNE DE RETINTO **

■ GALICIA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

TERNERA GALLEGA

■ LA RIOJA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CARNE DE ÁVILA **

MARCAS COLECTIVAS

TERNOJA

TRECE VILLAS

CARNE DE VACUNO DE CALIDAD

■ MADRID

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA

■ MURCIA

MARCA DE GARANTÍA

CORDERO SEGUREÑO *

■ NAVARRA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CORDERO DE NAVARRA

TERNERA DE NAVARRA

■ PAÍS VASCO

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

EUSKAL OKELA (CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO)

EUSKO LABEL KALITATEA

(LÁBEL VASCO DE CALIDAD ALIMENTARIA)

EUSKAL BASERRIKO OILASKOA (POLLO DE CASERÍO VASCO)

ESNEKO EUSKAL BILDOTSA (CORDERO LECHAL DEL PAÍS VASCO)



Carne de Cantabria

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: El área de producción, crianza y engorde del ganado destinado a la producción de carne apta para ser protegida por la IGP comprende el territorio de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

CARACTERÍSTICAS: El ganado vacuno de las razas agrupadas en el tronco cántabro bóvido castaño cóncavo (Tudanca, Monchina y Asturiana), Pardo Alpina, integrada por absorción, y la Limusina, adaptada al medio, así como sus cruces, es apto para suministrar carne protegida. Los animales deben estar mamando de sus madres un mínimo de tres meses, en la fase de desarrollo por destete deberán consumir al menos el 50% de sus necesidades alimenticias en forma de forrajes producidos en Cantabria. Se establecen cuatro tipos de animales aptos para ser sacrificados: Ternera, Añojo, Novilla y Buey.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador se han inscrito 143 explotaciones ganaderas y 10.827 cabezas de ganado. La comercialización de carne con IGP alcanza los 75.000 kilos de media al año.

Carne de Ávila

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción se extiende por algunas provincias de Andalucía, Aragón, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Extremadura, La Rioja y Madrid. La zona de elaboración se concentra en Castilla y León.

CARACTERÍSTICAS: Se amparan las carnes de terneras, añojos y novillos de la raza Avileña Negra Ibérica. Los animales de esta raza, por su constitución, tienen gran adaptabilidad al clima y una enorme facilidad para caminar, cualidad indispensable para los desplazamientos trashumantes por accidentadas orografías y para la búsqueda de su alimentación en régimen extensivo.

DATOS BÁSICOS: Están inscritas 272 ganaderías, con 16.000 cabezas de ganado, 107 explotaciones de cebo y 28 industrias cárnicas. Anualmente se sacrifican unos 2.500 animales y se comercializan unos 650.000 kilos de carne.

Carne de la Sierra de Guadarrama

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: Ampara la producción de carne de añojo procedente de vacas de la Sierra de Guadarrama (Madrid), repartida en tres zonas de producción: Buitrago/Lozoya, Colmenar Viejo/La Cabrera y El Escorial/San Martín de Valdeiglesias.

CARACTERÍSTICAS: Se protegen las carnes de añojo de las razas Avileña, Limusin, etcétera, y sus cruces con la estirpe autóctona Serrana. Los terneros deben ser destetados con un mínimo de 5 meses, destinados al sacrificio con un máximo de 16 meses y con un peso en canal de 175 a 375 kilos para las hembras y de 225 a 375 para los machos. El período mínimo de acabado en cebo intensivo es de 3 meses.

DATOS BÁSICOS: Hay inscritas 238 explotaciones ganaderas con 7.700 animales, 6 mataderos y 6 salas de despiece. Los 120 establecimientos autorizados a comercializar venden 1,8 millones de kilos de este tipo de carne anualmente.



Carne de Morucha de Salamanca

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción del vacuno cuya carne protege la Indicación incluye a toda la provincia de Salamanca. La raza autóctona Morucha se explota en régimen extensivo.

CARACTERÍSTICAS: El hábitat natural del ganado son los encinares de Salamanca; se alimenta principalmente de pastos y no se estabula en ningún momento del año.

Los terneros permanecen en el campo, con la madre, hasta los 7 o 9 meses. Después se procede al destete y engorde a base de cereales y otros productos de la propia explotación. La carne –de terneras, añojos y novillos– es totalmente natural.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritas actualmente 145 ganaderías con 12.000 cabezas de ganado, 144 cebaderos, 4 mataderos y 5 industrias cárnicas. La comercialización anual de carne protegida asciende a unos 300.000 kilos.

Cordero de Extremadura

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA



ZONA GEOGRÁFICA: Coincide con Extremadura, vinculada históricamente a la ganadería de ovino y concretamente a la raza Merina, a su sistema de producción, cría y manejo tradicional.

CARACTERÍSTICAS: Los corderos destinados a la denominación tienen un sistema de cría, manejo, alimentación y sacrificio que se realiza todo en Extremadura y es controlado y trazado por su Consejo Regulador (trazabilidad). Durante los primeros 12 kilos se alimentan a base de leche materna y después se pasa a una alimentación autorizada hasta un máximo de 80 días de edad. Los pesos de las canales van de 9 a 14 kilos. La carne se caracteriza por tener un color rosado y un moderado nivel de infiltración de grasa. La grasa es de color blanco y consistencia firme y le proporciona a la carne una textura agradable al paladar.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo están inscritas 380 explotaciones con un total de ovejas reproductoras de 342.496. Existen 4 centros de acabado, 4 mataderos y 2 empresas de comercialización.

Cordero de Navarra

(Nafarroako Arkumea)

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La Indicación Geográfica protege a los corderos procedentes de las razas Navarra y Lacha en pureza, comercializados como carne fresca. La zona de producción abarca toda la superficie de Navarra.

CARACTERÍSTICAS: Los corderos amparados por la IGP procederán de ovejas que realizan su ciclo productivo en régimen extensivo o semiextensivo. Se distinguen dos categorías: el cordero Lechal y el Ternasco. En el sacrificio las canales alcanzan un peso de 9 a 12 kilos. El color de la carne es rosa pálido y la carne es tierna, con inicio de infiltración grasa a nivel intramuscular, gran jugosidad, textura suave y sabor característico.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de cabezas de animales, explotaciones, empresas y volumen de comercialización de carne, debido a que es una IGP de reciente aprobación.

Cordero Manchego Lechal Manchego

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La IGP ampara la producción de carne de cordero en la región natural de La Mancha, en 400 municipios,

con una superficie de unos 34.000 km² repartidos entre Ciudad Real, Cuenca, Toledo y Albacete.

CARACTERÍSTICAS: Los corderos proceden exclusivamente de la raza Manchega y pueden ser machos sin castrar o hembras, con un peso entre 10 y 14 kilos en canal para el Cordero Manchego y entre 4,5 a 7 kilos para el Lechal Manchego. La edad de sacrificio está fijada entre 60 y 90 días para el Cordero Manchego y en sus primeros 35 días al destete para el Lechal Manchego.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritas 440 explotaciones ganaderas, con 360.000 cabezas de ganado, 17 cebaderos y 13 industrias. Anualmente se comercializan 500.000 kilos de carne de cordero.

Lechazo de Castilla y León

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de ovino cuyas canales se consideran aptas comprende 2 comarcas de Ávila, 8 de Burgos, 6 de León, 4 de Palencia, 6 de Salamanca, 3 de Segovia, 5 de Soria, 4 de Valladolid y 5 de Zamora.

CARACTERÍSTICAS: El tipo de ganado procede exclusivamente de las razas Churra, Castellana y Ojalada y sus cruces. La IGP ampara a los corderos machos y hembras. El peso vivo al sacrificio en el matadero puede oscilar entre los 9 y los 12 kilos, la edad máxima de sacrificio está fijada en 35 días y la alimentación de los lechazos ha de ser en su totalidad con leche materna. El peso canal puede oscilar entre los 4,5 y los 8 kilos.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están registradas 439 ganaderías, 16 mataderos y 12 operadores comerciales. La comercialización anual de carne protegida por la Indicación Geográfica asciende a unos 475.000 kilos.

Ternasco de Aragón

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La producción, sacrificio y faenado del Ternasco de Aragón se distribuye a lo largo de toda la comunidad autónoma. El clima es mediterráneo con matices continentales en la depresión central y húmedo en los Pirineos y la cordillera Ibérica.

CARACTERÍSTICAS: El ganado procede de las razas Rasa Aragonesa, Ojinegra y Castellana, en su variedad Roya Bilbilitana. El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida controla las distintas fases de la producción. Al final del proceso el peso en canal de las piezas oscila entre 8,5 y 11,5 kilos. La carne es de color rosado, jugosa, grasa blanca, consistente y firme.

DATOS BÁSICOS: El Consejo Regulador tiene inscritas 1.112 explotaciones. El número de ovejas asciende a 250.000 y el número de corderos sacrificados anualmente en los cinco mataderos autorizados ronda los 160.000, que totalizan más de 1,3 millones de kilos de carne comercializados con el marchio Ternasco de Aragón.

Pollastre i Capó del Prat

(Pollo y Capón del Prat)



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La reglamentación se aplica a las carnes de los pollos y capones de la raza Prat sacrificados, eviscerados y envasados y que hayan sido producidos por explotaciones ubicadas

en los términos municipales de Castelldefels, Cornellà de Llobregat, Gavá, Sant Boi de Llobregat, San Climent de Llobregat, Viladecans y Santa Coloma de Cervelló, siendo su principal punto de producción el Prat de Llobregat.

CARACTERÍSTICAS: La Indicación Geográfica Protegida del Pollo y Capón del Prat regula las formas de cría extensiva de los ejemplares de la raza Prat, para producir una carne de calidad, fina, melosa y con pocas grasas. La alimentación que se les suministra comporta un mínimo de 70% de cereales y tienen un crecimiento y crianza natural sin que haya un engorde excesivo.

DATOS BÁSICOS: Se producen anualmente unos 35.000 kilos de carne bajo el control y certificación del Consejo Regulador de la IGP del Pollo y Capón del Prat.

Ternera de Extremadura

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y transformación de la IGP se localiza en las 22 comarcas agrarias de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

CARACTERÍSTICAS: El ganado procede de las razas autóctonas Retinta, Avileña Negra Ibérica, Morucha, Blanca Cacereña, Berrendas en Negro y Colorado y sus cruces, criadas en régimen extensivo de producción. La alimentación se basa en pastos de la dehesa u otros pastos naturales. Los terneros permanecen lactando junto a sus madres hasta los cinco meses. Las carnes de ternera son de color rosa brillante, con grasa de color blanco. La carne de añejo es de un color entre rojo claro y rojo púrpura, con grasa blanca también, y la carne de novillo es de color rojo cereza, con grasa de color crema.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo están inscritas 305 ganaderías con un censo de 26.000 vacas madres, 174 cebaderos y 8 industrias, que producen una media de 726.000 kilos de carne al año.

Ternera Asturiana

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción, crianza y engorde del ganado amparado por la IGP abarca todo el territorio de la comunidad autónoma del Principado de Asturias.

CARACTERÍSTICAS: El ganado autorizado procede únicamente de animales producidos, criados y engordados en Asturias de las razas Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña, sus cruces entre sí y con otras hembras de aptitud cárnica adaptadas a las zonas de producción. El amamantamiento de los terneros es obligatorio en los cinco primeros meses de vida. El resto del período alimentario es a base de pastos. La edad máxima de sacrificio es de un año para los animales de la categoría comercial de Ternera Culón y de 18 meses para el "Añojo Culón" y "Añojo".

DATOS BÁSICOS: En el RCR figuran inscritas 4.550 explotaciones, más de 60.000 vacas madre, 10 mataderos, 12 salas de despiece y 190 carnicerías autorizadas. La comercialización media anual supera los 3,5 millones de kilos.

Ternera de Navarra

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La Indicación Geográfica Protegida ampara la producción de carne fresca de ganado vacuno procedente de vacas nodrizas, nacidas, cebadas y sacrificadas en la Comunidad Foral de Navarra.

CARACTERÍSTICAS: El ganado autorizado procede de las razas Pirenaica, Blonde, Parda Alpina, Charolais y sus cruces. Los terneros protegidos por la Indicación Geográfica Protegida deberán ser amamantados con leche materna durante un período mínimo de cuatro meses. Los terneros de cebo reciben una alimentación a base de materias primas naturales, quedando prohibidos los productos de efecto hormonal o sustancias no autorizadas.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo están inscritas 692 explotaciones y 20.000 cabezas de ganado, así como 5 mataderos y 3 salas de despiece que sacrifican una media anual de 9.000 terneros. Las 201 carnicerías autorizadas venden anualmente más de 2,7 millones de kilos de carne con IGP.



Ternera Gallega

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: Esta Indicación Geográfica Protegida, otorgada en diciembre de 1996, es el resultado de

la fusión de la Denominación Específica Carne de Rubia Gallega y la Denominación de Calidad Ternera Gallega. Ampara las carnes de animales nacidos, criados y sacrificados en Galicia de las razas Rubia Gallega, Morena del Noroeste y sus cruces.

CARACTERÍSTICAS: Las carnes proceden de animales registrados por el Consejo Regulador antes de cumplir los 2 meses. La alimentación se basa en pastos complementados con productos naturales. Los tipos de carne comercializados son ternera (animales sacrificados con menos de 10 meses) y añojo (sacrificados entre los 10 y 18 meses).

DATOS BÁSICOS: Están registradas más de 6.600 explotaciones con 148.000 reproductoras, 452 cebaderos y 70 industrias cárnicas. El número de canales certificadas supera las 67.000 y la comercialización anual de carne supera los 14,5 millones de kilos, a través de 750 puntos de venta autorizados.

Vedella dels Pirineus Catalans

(Ternera de los Pirineos Catalanes)



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: Ampara la carne de vacuno procedente de la raza Bruna de los Pirineos y de otras razas adaptadas a la zona geográfica que comprende todas las comarcas pirenaicas y prepirenaicas: Ripollès, Alta Ribagorça, Alt Urgell, Berguedá, Cerdanya, Garrotxa, Pa-

llars Jussá, Pallars Sobirà, Ripollés, Osona y Vall D´Aran.

CARACTERÍSTICAS: Los animales deben ser criados en explotaciones de régimen extensivo. Su alimentación de base es la leche materna hasta los 4 meses y forrajes y pastos. El sacrificio se realiza en los mataderos autorizados, con pesos mínimos de 225 kilos para los terneros y 180 kilos para las terneras. El período de maduración es de 4 días desde el sacrificio hasta su venta al consumidor.

DATOS BÁSICOS: Las 45 ganaderías con 2.260 cabezas de ganado inscritas en el Consejo Regulador comercializan anualmente 284.000 kilos de carne de ternera bajo la Indicación Geográfica Protegida.