



Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega

Tradición, calidad, control y trazabilidad

■ IGP TERNERA GALLEGА

Galicia siempre se ha distinguido por la producción de carne de vacuno de calidad. En la actualidad, la carne de vacuno en sus tipologías comerciales ternera y añojo, producida en Galicia por ganaderos fieles a la tradición y enamorados del trabajo bien hecho, está protegida y controlada por la Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega. En la actualidad aun hay más de 30.000 explotaciones gallegas de vacuno que orientan su producción exclusivamente a la cárnica.

Ternera Gallega inicia su labor de control y promoción en 1989. Primero como Producto Gallego de Calidad, en el año 1995 es ratificada como Denominación Específica y desde 1996 está reconocida por la Unión Europea como Indicación Geográfica Protegida (IGP).

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.

Para producir Ternera Gallega es obligatorio cumplir, en todas sus fases, con el Reglamento de la Indicación y con otras disposiciones legales comunitarias relativas a la producción de carnes de vacuno de calidad.

PROGRAMA DE CONTROL

La IGP Ternera Gallega es un organismo certificador que cumple la Norma Europea EN-45011, y certifica la carne de vacuno de calidad que se produce de acuerdo con las normas establecidas en el Reglamento de la Denominación.

La IGP desarrolló e implantó un amplio y riguroso programa de control integral, que consiste en el seguimiento que se hace de los terneros desde su nacimiento hasta la presentación de la carne en el punto de venta. Se controla su origen, raza, proceso de crianza, alimentación,

sanidad, transporte, sacrificio, despiece y distribución a los establecimientos para venta al público.

Mención especial, por la importancia que tiene, merece el exhaustivo control que se realiza sobre la alimentación de los terneros. Se comprueba que la ración alimenticia está equilibrada y que su composición responde a las pautas tradicionales del cebo de vacuno en Galicia. La alimentación se basa en la leche materna y en el aprovechamiento de los forrajes, cereales, patatas, nabos y concentrados procedentes de vegetales, en los cuales está expresamente prohibido y controlado que no se usan subproductos o derivados animales reciclados, ni tampoco ninguna sustancia que pueda interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo de los terneros.

El programa de control integral se realiza tanto a nivel interno, mediante la labor de inspección y control que realizan los técnicos de la IGP Ternera Gallega en

CUADRO N° 1

DATOS BÁSICOS DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA TERNERA GALLEG

	1997	1998	1999	2000	2001	2002
PRODUCTORES INSCRITOS CON ACTIVIDAD	5.280	5.110	5.449	6.090	6.807	6.979
TERNEROS IDENTIFICADOS	61.493	64.044	73.336	84.075	84.121	91.618
INDUSTRIAS INSCRITAS	57	57	61	64	65	67
CANALES CERTIFICADAS	40.224	42.845	45.706	50.924	48.384	53.434
TM CARNE CERTIFICADA	8.145	8.857	9.726	11.152	9.936	10.979
VALOR ECONÓMICO	MILL. PTAS.	5.947	6.601	7.247	8.244	7.303
	MILL. EUROS	35,9	39,7	43,6	49,6	52,4

las explotaciones ganaderas e industrias cárnicas; como a nivel externo, mediante el seguimiento y supervisión que realiza una empresa auditora y de control, independiente del Consejo Regulador, para lograr la máxima transparencia, cumpliendo así la normativa vigente.

CERTIFICACIÓN

Para lograr que toda la carne amparada por la IGP Ternera Gallega esté perfectamente identificada, actualmente los técnicos de la Denominación emiten dos Certificados de Garantía y se colocan en cada canal 32 Contraetiquetas de Certificación, cuyo número se corresponde con un despiece tradicional de vacuno.

El Certificado de Garantía y las Contraetiquetas de Certificación son los elementos identificativos que garantizan a los consumidores que la carne certificada que están comprando es de Ternera Gallega. Además, contienen todos los datos para demostrar la trazabilidad de la carne, así como información complementaria: número de identificación del ternero, explotación ganadera donde se ha criado, sistema de producción y alimentación, matadero de sacrificio, clasificación de la canal, día de certificación, número de certificación, etc.

TIPOLOGÍAS EN TERNERA GALLEGA

La Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega ampara y certifica tres tipologías de carne: Ternera Gallega Suprema, Ternera Gallega y Añojo

Ternera Gallega Suprema: es la carne que procede de los terneros que se crían en explotaciones tradicionales ligadas al medio, con vacas madres de aptitud cárnea, en las que existe una especial simbiosis madre-ternero-entorno, bajo el manejo y buen hacer de los ganaderos gallegos, que heredaron sistemas de producción transmitidos secularmente de padres a hijos, basados en el aprovechamiento de los recursos propios de la explotación y en el particular cuidado de los animales.

Los terneros de Ternera Gallega Suprema se diferencian en que la base de su alimentación es la lactancia materna, que se mantiene prácticamente hasta su sacrificio, complementándose con forrajes, cereales, nabos, patatas y concentrados de máxima calidad.

Otra de sus peculiaridades más significativas es que son animales jóvenes, cuya edad media al sacrificio oscila alrededor de los ocho meses.

Ternera Gallega: es la carne que procede de los terneros que se crían en explotaciones y cebaderos de carácter familiar, siguiendo las pautas tradicionales del cebo de vacuno en Galicia, en unidades productivas de reducida dimensión y con mano de obra propia.

Los terneros se destetan a distintas edades y su alimentación se basa en forrajes y concentrados vegetales, en los cuales está expresamente prohibido y controlado que no se usan subproductos o derivados animales reciclados, ni tam-

poco ninguna sustancia que pueda interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo de los animales.

De estos terneros, cuya edad al sacrificio es inferior a diez meses, procede la carne que se certifica y presenta como Ternera Gallega.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

La carne de Ternera Gallega varía de un color rosa claro, en el caso de ternera, hasta un rojo suave, en el caso del añojo. Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente. Su textura es suave y con músculo de grano fino. Es una carne que destaca por su intenso y agradable sabor, con una extraordinaria terneza, jugosidad y suculencia.

TERNERA GALLEGА EN CIFRAS

Ternera Gallega identificó durante el año 2002 un total de 91.618 terneros, un 9% más que en los dos años anteriores. Actualmente están inscritas en la denominación 67 industrias cárnicas y 6.979 explotaciones ganaderas con actividad, habiéndose producido la incorporación de 1.500 ganaderos en el período 2000-2002. También certificó 53.434 canales, el 10% más que en 2001 y el 5% más que en 2000, que había sido hasta ahora el mejor ejercicio de la historia de la IGP Ternera Gallega.



Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega



El valor económico en primera venta de la carne certificada ha alcanzado la cifra de 52,4 millones de euros, 2,8 millones de euros más que en el año 2000 y 8,5 más que en 2001. Estas cifras confirman la plena recuperación del mercado de Ternera Gallega en España, en el que significa el 65% del vacuno con denominación de calidad reconocida y amparada por los reglamentos comunitarios.

A su vez, los precios de Ternera Gallega se han situado, de forma estable, en una posición superior al 7% con respecto al año 2000, anterior a la crisis; incluso hubo meses con crecimientos del 12%. Asimismo, se comercializaron 10.979 toneladas de carne.

Galicia consume el 60% de la carne de Ternera Gallega comercializada y el resto del mercado español el 40% restante. Actualmente se comercializa en cerca de 800 establecimientos, de los que aproximadamente 125 son hipermercados, 505 supermercados y 145 carnicerías tradicionales.

Las actuaciones del Consejo Regulador de Ternera Gallega en el sector del vacuno en Galicia están encaminadas a garantizar la calidad y la trazabilidad de la carne a través del control integral y la certificación. Fomenta a su vez el asociacionismo, así como el cebo de terneros en Galicia, que se profesionaliza.



zó e incrementó significativamente en los últimos años.

También ha contribuido a recuperar la imagen y el prestigio de la carne de Galicia en el mercado y a la obtención de mayor valor añadido, mejorando los niveles de precios, con un beneficio anual estimado para el sector de 10 a 12 millones de euros. ■

IGP TERNERA GALLEGA