

# CARNES



**E**l sector ganadero-cárnico en España es esencial, pues no solo genera riqueza y empleo, sino que también define la identidad del mundo rural. Este sector aporta 48.000 millones de euros al PIB nacional y genera más de 672.000 empleos directos, vertebrando el territorio y evitando la despoblación de muchas zonas rurales.

La actividad ganadera propiamente dicha se desarrolla en unas 350.000 granjas, distribuidas por todas las comunidades autónomas.

A efectos de calcular la renta agraria, el subsector de las carnes y el ganado generó en 2024 un valor total de 20.947 millones de euros expresados en valores corrientes a precios básicos, una cifra superior en un 5% a la del año precedente, según los datos del Ministerio de Agricultura.

El subsector ganadero-cárnico representó en 2024 el 31% de la Producción Final Agraria y el 74,2% de la Producción Final generada por todo el sector animal, de lo que se deduce su importancia por encima de las producciones de origen animal como la leche o los huevos.

A grandes rasgos y en conjunto, en 2024 se produjo un aumento en el volumen de producción (1,6%) con respecto al año anterior, así como también un descenso de los precios medios de la carne y el ganado (2,3%).

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LAS PRINCIPALES CARNES  
(Miles de toneladas)

PRODUCTO	2021	2022	2023
AVES	1.632,7	1.697,6	1.807,9
CAPRINO	11,4	9,5	8,7
CONEJOS	40,93	37,01	33,9
OVINO	119,81	104,66	98,5
PORCINO	5.027,4	4.870,7	4.954,6
VACUNO	733,75	697,8	718,4
EQUINO	8,3	8,2	7,7
TOTAL	7.574,3	7.425,4	7.629,7

FUENTE: MAPA.

Sumando todas las producciones, se alcanzaron los 7,63 millones de toneladas de carne, un 2,8% más que en el año anterior.

Junto al aumento de la producción, se produjo también un crecimiento del valor de la exportación. En su conjunto, las exportaciones de carnes y productos cárnicos alcanzaron ese año un valor de 10.308 millones de euros, un 0,2% más que en el año anterior, según datos del Ministerio de Agricultura. El grueso de estas ventas fueron

a los países de la UE y el subsector cárnico que más exportó, con mucha diferencia sobre el resto, fue el porcino.

En la Unión Europea, por su lado, el conjunto de las producciones cárnicas generó en 2024 un valor -a efectos

de calcular la renta agraria- de unos 119.800 millones de euros, cifra ligeramente por debajo de un año antes. Este subsector cárnico representa el 55,5% del valor de toda la Producción Ganadera final de la UE y el 22,6% del valor de toda la Producción Agraria generada.

## PORCINO

Por su aportación a la economía, el porcino es el principal sector ganadero en España. En 2024, el sector del porcino de capa blanca supuso el 39,4% de la Producción Final Ganadera y el 16% de la Producción Final Agraria (porcentajes ambos inferiores a los del año anterior), según los datos del Ministerio de Agricultura, publicados a efectos de calcular la renta agraria anual.

Expresado en euros corrientes, el valor alcanzado por el sector porcino en 2024 ascendió a 11.130 millones de euros, un 4,6% menos que un año antes. En estos datos no están incluidos los elaborados cárnicos (embutidos), ni los jamones.

A efectos de la renta agraria, la producción de carne de porcino aumentó en cantidad un 1% (el año anterior había disminuido) y los precios medios bajaron un 5,5%, dos hechos que propiciaron una reducción del valor final generado por este subsector a efectos de calcular la renta agraria en un 4,6%, según estimaciones del Ministerio de Agricultura.

Según los datos de la Encuesta de Sacrificio en Mataraderos, en 2024 se volvió a la senda del crecimiento, tras el mal resultado de 2023. La producción final ascendió a 4,95 millones de toneladas y el número de animales sacrificados, a 54,5 millones de cabezas.

Al acabar el año, el censo de porcino de producción cárnica rondaba los 30,8 millones de cabezas, un 2% más que en 2023. Por su censo, destacaron Aragón, Cataluña, Castilla y León y Murcia. Asimismo, el número de granjas fue de 67.586 y entre ellas predominan las de tipo familiar.

Respecto al comercio exterior, al igual que sucedió un año antes disminuyeron las ventas exteriores de carne de porcino y productos derivados. Según los datos de Aduanas, se exportaron cerca de 1,8 millones de toneladas de carne (un 1,2% por debajo de 2023), por un valor de 6.099 millones de euros (un 3% menos). El grueso de las exportaciones fue a parar a los países de la UE y entre los países terceros destacaron como destinos Japón y China. A las exportaciones de carne habría que sumar las de animales vivos y las de derivados cárnicos.

PRODUCCIÓN DE CARNE DE PORCINO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Toneladas)			
CC.AA.	2022	2023	2024
ANDALUCÍA	289.158	285.347	300.102
ARAGÓN	978.397,8	1.015.645	1.054.451
ASTURIAS	4.398	4.389	4.417
BALEARES	3.118	2.774	2.688
C. VALENCIANA	127.702	109.517	89.223
CANARIAS	4.739,2	4.337,0	4.354
CASTILLA-LA MANCHA	392.019	370.160	381.756
CASTILLA Y LEÓN	649.317	605.702	561.934
CATALUÑA	2.019.354	1.958.603	2.031.035
EXTREMADURA	67.033,8	63.380,0	63.631
GALICIA	82.721	84.462	83.249
MURCIA	370.878	335.327	347.656
OTRAS COMUNIDADES	38.567	31.062	30.133
TOTAL	5.027.402	4.870.714	4.954.629

FUENTE: MAPA.

PRODUCCIÓN DE CARNE DE PORCINO EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)			
	2022	2023	2024
MUNDO	122.989	124.668	126.000
UE	22.066	20.641	21.044,7
ESPAÑA	5.027,4	4.870,70	4.954,6

FUENTE: MAPA, FAO, Eurostat.

Según los datos de la interprofesional del sector, INTERPORC, en 2024 la cifra total de exportaciones del sector ascendió a 2,7 millones de toneladas, por un valor de 8.784 millones de euros. Con estos datos, España se mantuvo como segundo exportador mundial de porcino y el primer país de la UE.

De acuerdo con los datos de INTERPORC, el porcino representa el 85% de las exportaciones cárnicas españolas.

## DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE CARNES

## ANDALUCÍA

## DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

CARNE DE ÁVILA \*\*/ \*

CORDERO SEGREÑO \*\*/ \*

## ARAGÓN

## INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CARNE DE ÁVILA \*\*/ \*

TERNASCO DE ARAGÓN \*

## MARCAS DE GARANTÍA DE CALIDAD

POLLOS

CARNE DE VACUNO

TERNASCO AHUMADO

CARNE DE CONEJO

## ASTURIAS

## INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

TERNERA ASTURIANA \*

## BALEARES

## MARCAS DE GARANTÍA

ANYELL D'E

FET NOSTRO

CARNE DE CERDO (PMS)

CARNE DE CORDERO (MMS)

## CANTABRIA

## INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CARNE DE CANTABRIA \*

## CASTILLA-LA MANCHA

## INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CARNE DE ÁVILA \*\*/ \*

CORDERO SEGREÑO \*\*/ \*

CORDERO MANCHEGO \*

## CASTILLA Y LEÓN

## INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CARNE DE ÁVILA \*\*/ \*

CARNE DE MORUCHA DE SALAMANCA \*



LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN \*

TERNERA DE ALISTE

DENOMINACIONES DE CALIDAD  
MARCA DE GARANTÍA

CARNE DE CERVERA Y DE LA MONTAÑA PALENTINA

COCHINILLO DE SEGOVIA

TERNERA CHARRA

## CATALUÑA

## INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

POLLASTRE Y CAPÓ DEL PRAT \*  
(POLLO Y CAPÓN DEL PRAT)VEDELLA DELS PIRINEUS CATALANS \*  
(TERNERA DE LOS PIRINEOS CATALANES)

GALL DEL PENEDÉS \*

MARCAS DE CALIDAD ALIMENTARIA  
MARCA "Q"

CAPÓN

CERDO

CONEJO

CORDERO

POLLO

TERNERA

## COMUNIDAD VALENCIANA

## MARCAS DE CALIDAD

CARNE DE CORDERO GUIRRO

CARNE DE CONEJO

## EXTREMADURA

## INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

TERNERA DE EXTREMADURA \*

CARNE DE ÁVILA \*\*/ \*

CORDERO DE EXTREMADURA

## GALICIA

## INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CAPÓN DE VILALBA

TERNERA GALLEGA \*

VACA Y BUEY DE GALICIA\*\*\*\*

## LA RIOJA

## INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CARNE DE ÁVILA \*\*/ \*

MARCAS COLECTIVAS

LA RIOJA, RESERVA DE LA BIOSFERA.

TERNOJA

## MADRID

## INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA \*

## 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 (LABEL VASCO DE CALIDAD ALIMEN-  
TARIA)EUSKAL ESNE BILDOTSA  
(CORDERO LECHAL DEL PAÍS VASCO)EUSKAL OKELA (CARNE DE VACUNO DEL PAÍS  
VASCO) \*EUSKAL BASERRIKO OILASKOA  
(POLLO DE CASERÍO VASCO)

EUSKAL BASERRIKO TXERKIA (CERDO DE CASERÍO)

\*\* Denominación compartida con otras CC.AA. / \*\*\*\* Protección Nacional  
Transitoria / \* Inscrita en el Registro de la UE

## Capón de Vilalba

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** El ámbito geográfico de la Indicación Geográfica Protegida «Capón de Vilalba» comprende la totalidad de la comarca gallega Terra Chá (Tierra Llana del Miño), en el norte de la provincia de Lugo, e incluye los municipios Abadín, Begonte, Castro de Rey, Cospeito, Germade, Guitiriz, Muras, Pastoriza y Vilalba, que es su principal población.

**CARACTERÍSTICAS:** Ampara la carne fresca de machos de la especie *Gallus domesticus* castrados. Las aves son de la raza Galiña de Mos o de diferentes estirpes que tienen como rasgo común su rusticidad, lo que permite su cría al aire libre en las condiciones climáticas de la zona. Estas estirpes, al igual que la raza Galiña de Mos, deben ser semipesadas y de crecimiento lento y presentar plumaje de color marrón-rojizo. Los animales se sacrifican con una edad mínima de 150 días, después de un período de cría y engorde de al menos 77 días. El cebo, fase final del engorde, se realiza en recintos confinados durante al menos 25 días. Además se establece una categoría especial, que se comercializa en la época navideña, con la mención adicional «Capón de Nadal», que se aplica a animales que se sacrifican con una edad mínima de 210 días.

**DATOS BÁSICOS:** Al ser muy reciente la aprobación de esta Indicación Geográfica Protegida, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de empresas y producto comercializado.

## 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, Madrid y Valencia. La zona de elaboración se concentra en Castilla y

León y Madrid, con una fuerte expansión hacia zonas del País Vasco, el Mediterráneo y la costa andaluza.

**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 en sierras y dehesas.

**DATOS BÁSICOS:** Están inscritas 609 ganaderías, con 30.847 reproductoras, 211 explotaciones de cebo y 26 industrias cárnicas. Anualmente se sacrifican unos 5.033 animales y se comercializan 1,5 millones de kilos de carne.

## 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, Añejo, Novilla y Buey.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador se han inscrito, 381 explotaciones ganaderas, 13.891 cabezas de ganado, de las que se sacrifican 1.347, también están inscritos 4 cebaderos, 4 mataderos y 6 salas de despiece. La comercialización de carne con IGP alcanza los 344.973 kilos de media al año.

## Carne de la Sierra de Guadarrama

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** Ampara la producción de carne de añejo y ternera procedente de vacas de la Sierra de Guadarrama (Madrid), repartida en las siguientes zonas de producción: Lozoya, Somosierra, Guadarrama, Colmenar Viejo/Campiña, San Martín de Valdeiglesias o Suroccidental.

**CARACTERÍSTICAS:** Se protegen las carnes de añejo de razas Avileña, Limusín, Charoles, 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 275 kilos para las hembras y de 225 a 375 para los machos. El periodo mínimo de acabado en cebo intensivo es de 3 meses.

**DATOS BÁSICOS:** Hay inscritas 211 explotaciones ganaderas con 6.000 animales, 3 mataderos y 7 salas de despiece. Son 155 establecimientos autorizados a comercializar 1,4 millones de kilos de este tipo de carne anualmente.

## Cordero de Extremadura

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción de la carne del 'Cordero de Extremadura' CORDEREX, desde que el animal nace, hasta su sacrificio, se encuentra delimitada por la comunidad autónoma de Extremadura, región muy vinculada a la ganadería ovina, destacando en esta la raza Merina.

**CARACTERÍSTICAS:** Los corderos destinados a la certificación, tienen un sistema de cría, manejo y alimentación tradicional de la zona y típico del ecosistema de la dehesa Extremeña. Todo el proceso de producción es controlado y trazado por el Consejo Regulador de la I.G.P. Cordero de Extremadura, CORDEREX. Los Corderos, en régimen extensivo son alimentados exclusivamente con leche materna hasta alcanzar los 15 Kg de peso vivo, entonces pasan a consumir concentrados autorizados hasta llegar a los 21-29 Kg, donde se sacrifican, siendo siempre su edad menor a los 100 días. Los pesos de las canales van de 9-16 Kg. 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, ternera y jugosidad características muy agradables al paladar.

**DATOS BÁSICOS:** En el consejo están inscritas 263 explotaciones de producción, con un total de censo inscrito de más de 210.001 ovejas reproductoras. Existen 6 centros de acabado, 3 mataderos y 2 entidades comercializadoras, que certifican una media anual de 286.364 Kg de carne de cordero de IGP, de un total de 22.028 corderos sacrificados.



## Carne de Vacuno del País Vasco

(Euskal Okela)

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción, así como la de elaboración, comprende todo el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma Vasca. Las razas autorizadas para la producción de Carne de Vacuno del País Vasco o Euskal Okela son: Pirenaica, Pardo Alpina, Limusín, Blonda y sus cruces.

**CARACTERÍSTICAS:** Los animales son criados de modo tradicional, incidiendo en las condiciones que afectan a su salud y bienestar, y cuidando de un modo especial la alimentación que reciben. La alimentación se basa en los recursos forrajeros naturales (hierba fresca, hierba seca, heno y paja) y, en su caso, en los piensos complementarios autorizados. Las canales autorizadas por la Indicación son los de ternera, carne de animales de edades comprendidas entre los 8 y 20 meses y peso mínimo de 210 kilos para los machos y 160 kilos para las hembras; el vacuno mayor, carne de animales de edades comprendidas entre 21 y 84 meses y peso mínimo de 275 kilos. Y el buey, carne de animales machos castrados de edades comprendidas entre los 21 y 59 meses y peso mínimo de 275 kilos.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador figuran inscritas 1.439 ganaderías y se sacrifican al año más de 13.500 cabezas de ganado. Las 11 industrias registradas comercializan cada año 4,2 millones de kilos de carne con IGP.

## Cordero Segureño

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona geográfica definida para la IGP se sitúa en la confluencia de las provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia, encuadrando dentro las denominadas Cordilleras Béticas Orientales. Se caracteriza por tener una altitud mínima de 500 metros, siendo a su vez dicha altitud el elemento delimitador de la zona ya que condiciona, de manera definitiva, las características agroclimáticas y, en consecuencia, el sistema de producción.

**CARACTERÍSTICAS:** De los corderos segureños se han obtenido tradicionalmente canales de un peso comprendido entre los 9 y los 13 Kg., muy bien conformadas cuya carne posee un color rosa pálido o rosa con un nivel de engrasamiento de cobertura e infiltración óptimo, lo que le confiere una gran jugosidad y ternera a la carne.

**DATOS BÁSICOS:** En la IGP se comercializaron una media anual de unos 18.105 corderos certificados.

## Cordero de Navarra

(Nafarroako Arkumea)

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La Indicación Geográfica Protegida acoge 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 rea-

lizan 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 están inscritas 237 explotaciones ganaderas. Se sacrifican 49.270 cabezas de ganado y se comercializan 397.621 kilos de carne con IGP.

## Cordero 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 km<sup>2</sup> repartidos entre Ciudad Real, Cuenca, Toledo y Albacete.

**CARACTERÍSTICAS:** Carne de corderos que proceden exclusivamente de la raza Manchega, criados con leche materna durante sus primeros días de vida y posteriormente, tras el destete engordados en estabulación, con piensos concentrados, hasta que alcanzan el peso apropiado. Las canales pesan de 5 a 8 kg en el caso del lechal ó de 10 a 15 kg en el recental; tienen un engrasamiento escaso o medio y una conformación óptima. La carne de cordero Manchego es muy tierna y jugosa y posee un inicio de infiltración grasa a nivel intramuscular que le aporta un sabor suave muy característico.

**DATOS BÁSICOS:** Actualmente en el consejo regulador figuran inscritas 245 ganaderías de cría, con un total de 216.761 ovejas, 6 explotaciones de cebo, 3 centros de sacrificio, 7 operadores comerciales y 1 sala de despiece. En 2023 se comercializaron 18.928 canales de cordero manchego recental y 2.463 canales de cordero manchego lechal, lo que supone un peso de 269.891 Kg.

## Gall del Penedés

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona geográfica de producción de la IGP, corresponde al ámbito histórico del Penedés, se caracteriza por ser el territorio originario de la raza Penedesenca tradicional y por ser una región fundamentalmente vitivinícola. La Está formada por

73 municipios que corresponden a todos los municipios de las comarcas del Alt Penedès, del Baix Penedès y del Garraf, a 25 municipios de la comarca de l'Añoia i 1 municipio del Alt Camp.

**CARACTERÍSTICAS:** La Indicación geográfica protegida Gall del Penedès ampara carne fresca de pollo (machos y hembras) de la variedad Penedesenca negra mejorada de la raza Penedesenca tradicional. Es una ave de crecimiento lento, muy rústica, con buena vitalidad, de tipología corporal mediterránea, ligera, y de producción de carne pesada. Se caracteriza por su piel blanca, patas negras con la base de la pata blanca y carne rojiza de gran calidad gustativa y músculos firmes y suculentos.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador están inscritas 4 explotaciones que sacrifican anualmente cerca de 4.000 animales con destino a la IGP, que suponen 11 toneladas de carne de la IGP Gall del Penedés.

## 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 madero 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 422 ganaderías, 20 mataderos y 52 operadores comerciales. La comercialización anual de carne protegida por la Indicación Geográfica Protegida asciende a unos 726.000 kilos.

## 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:** Los animales utilizados para la producción de la carne protegida por

esta IGP serán de las razas Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña y sus cruces entre sí; serán igualmente admitidos cruzamientos entre machos puros de esas dos razas con hembras procedentes genéticamente de las razas autóctonas asturianas. El amamantamiento de los terneros es obligatorio en los cinco primeros meses, el resto del período alimentario es a base de pastos y concentrados aprobados por el Consejo Regulador. La edad máxima de sacrificio es de un año para los animales de la categoría comercial Ternera y de 18 meses para el Añojo.

**DATOS BÁSICOS:** En el CR figuran inscritas 6.120 explotaciones, 82.219 vacas madre, 7 mataderos, 46 comercializadores y 206 carnicerías autorizadas. La comercialización media anual supera los 5,1 millones de kilos.

## Ternasco de Aragón

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La producción del Ternasco de Aragón se distribuye a lo largo de toda la Comunidad Autónoma de Aragón, en ganaderías registradas en la I.G.P. La crianza se realiza mediante un aprovechamiento tradicional y sostenible del territorio aragonés por parte

del ganado, tanto en pastos de montaña y media montaña como en las zonas más áridas del valle del Ebro.

**CARACTERÍSTICAS:** Las razas que forman parte de la IGP Ternasco de Aragón son: Rasa Aragonesa, Ojinegra de Teruel, Roya Bilbilitana, Ansotana y Maellana. El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida controla las distintas fases desde la producción hasta la canal certificada. Al final del proceso el peso en canal de las piezas oscila entre 8 y 12,5 kilos. La carne es de color rosado, jugosa, grasa blanca, consistente y firme.

**DATOS BÁSICOS:** El Consejo Regulador tiene inscritas 569 ganaderías, con un censo de más de 306.871 ovejas. El número de canales amparadas bajo la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) en el año 2021 ascendió a 184.089.

## Ternera de Extremadura

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción y sacrificio coincide con la Comunidad Autónoma de Extremadura, región vinculada a la ganadería ovina y concretamente a la raza Merina.

**CARACTERÍSTICAS:** Los corderos destinados a certificación tienen un sistema de cría y manejo y alimentación tradicional de la zona y típico del ecosistema de la dehesa extremeña, todo ello

controlado y trazado por su Consejo Regulador (trazabilidad). Los corderos se alimentan a base de leche materna en régimen extensivo hasta llegar a un peso aproximado de unos 15 kilos, posteriormente son alimentados con concentrados autorizados hasta que alcanzan el peso óptimo, siempre siendo su edad de sacrificio menor de 100 días. Los pesos de las canales van de 9 a 16 kilos. La carne se caracteriza por tener un color rosado y un moderado nivel de infiltración grasa. La grasa es de color blanco y consistencia firme y le proporciona a la carne una textura, terneza y jugosidad características muy agradables al paladar.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo están inscritas 333 explotaciones de producción, con un total de censo inscrito de más de 282.471 ovejas reproductoras. Existen 6 centros de acabado, 3 mataderos y 2 empresas de comercialización, que certifican una media anual de 729.827 kilos de carne de cordero con IGP de un total aproximado de 57.737 corderos sacrificados.



## 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 históricamente El Prat de Llobregat.

**CARACTERÍSTICAS:** Los pollos se distinguen por tener un plumaje rubio oscuro, las patas azules y la piel nacarada. Los huevos para incubar pesan como mínimo 55 gramos. Los pollos y los capones se sacrifican a una edad de 81 y 122 días, respectivamente. La fecha límite para su venta, después del sacrificio, es de 7 días.

**DATOS BÁSICOS:** Bajo la IGP se sacrificaron durante el 2023 al año cerca de 6.500 animales, que representaron prácticamente 15.000 kilos de carne protegida. Se comercializa en su totalidad en el mercado nacional.

## Ternera Gallega

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** Los ganaderos gallegos han transmitido durante generaciones su forma tradicional de criar el vacuno. Un saber hacer al que Ternera Gallega le puso nombre hace 30 años. La IGP ampara la carne que procede de terneros nacidos, criados

y sacrificados en Galicia; que pertenecen a las razas autóctonas y sus cruces con razas autorizadas y que superan un riguroso programa de control y trazabilidad; incluyendo la certificación de Bienestar Animal Ternera Gallega.

**CARACTERÍSTICAS:** Cuenta con 2 categorías comerciales, Ternera Gallega Suprema y Ternera Gallega, que provienen de animales jóvenes, cuya alimentación se fundamenta en el pastoreo, en los recursos forrajeros de cada ganadería y en concentrados, exclusivamente de vegetales y aprobados por la IGP. En el caso de Suprema, los terneros no superan los 10 meses y la base de su alimentación es la leche materna, como mínimo hasta los 7. La carne certificada se caracteriza por su sabor, jugosidad y ternera.

**DATOS BÁSICOS:** Más de 8.400 ganaderías familiares y 99 industrias y comerciales están inscritas en la IGP. En 2021, se comercializaron 23.695 toneladas de carne certificada, con un valor económico de 137 millones de euros. Cifras que contribuyen a generar riqueza en el medio rural y a evitar su despoblación, al tiempo que el sistema de crianza empleado contribuye a la biodiversidad y a la sostenibilidad medioambiental.

## Ternera de Aliste



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

**ZONA GEOGRÁFICA:** el lejano Oeste de Zamora; comarcas de Aliste, Sayago y Sanabria.

**CARACTERÍSTICAS:** Carne de ganado vacuno joven, de razas de aptitud cárnica, adaptado a la zona geográfica y producida en base a una alimentación y al manejo tradicional de la zona, con una edad de sacrificio comprendida entre 8 y 12 meses. Basada en la producción de pequeñas explotaciones familiares influenciadas enormemente por la presencia del lobo ibérico (Canis lupus sig-

natus) que condiciona un sistema de manejo consistente en proteger al ternero en el establo desde su nacimiento hasta su sacrificio, basando su alimentación en la lactancia materna, produciendo una carne de color rosa pálido, con alta ternera y jugosidad y suave flavor.

**DATOS BÁSICOS:** 69 explotaciones, 2.500 vacas nodrizas. 1 matadero. 23 comercializadores. 350.000 kg de carne anuales.

## 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.

do prohibidos los productos de efecto hormonal o sustancias no autorizadas.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo están inscritas 501 explotaciones y 16.567 cabezas de ganado, así como 4 mataderos y 5 salas de despiece que sacrifican una media anual de 6.622 terneros. Las 185 carnicerías autorizadas venden anualmente más de 1,5 millones de kilos de carne con IGP.

## Vedella dels Pirineus Catalans



(Ternera de los Pirineos Catalanes)

### INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

**ZONA GEOGRÁFICA:** La IGP Ternera de los Pirineos Catalanes ampara carne de vacuno de animales nacidos y criados en municipios de las comarcas catalanas pirenaicas y prepirenaicas: Alt Empordà, Alta Ribagorça, Alt Urgell, Bages, Berguedà, Cerdanya, Garrotxa, Noguera, Osona, Pallars Jussà, Pallars Sobirà, Pla de l'Estany, Solsonès, Ripollès y Val d'Aran. Como hecho significativo señalar que es una IGP transfronteriza que se extiende por la Cataluña Norte por municipios del Departamento francés de los Pirineos Orientales.

**CARACTERÍSTICAS:** Los animales utilizados para la producción de carne amparada por la IGP son de las razas rústicas Bruna dels Pirineus, Aubrac o Gascona, o del cruce de estas madres con machos de las razas Charolaise, Limousine o Rubia de Aquitània. Son criados en régimen extensivo como mínimo durante

los cuatro primeros meses de vida en los que se alimentan a base de leche materna i pastos frescos. Son sacrificados entre los 8 y 12 meses de edad con un peso mínimo de la canal de 160 kg. Para asegurar una buena maduración de la carne, las canales deben reposar un mínimo de 6 días antes de su venta al consumidor.

**DATOS BÁSICOS:** Durante el 2023 no se comercializó carne amparada bajo la IGP.

## IGP Vaca Gallega / Buey Gallego



### INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

**ZONA GEOGRÁFICA:** La IGP Vaca Gallega / Buey Gallego valoriza el vacuno mayor producido en Galicia y lo diferencia en el mercado. Bajo su programa de control, certifica la carne de vacas y bueyes de las principales razas existentes en la comunidad gallega, que se alimentan de pastos, forrajes en fresco o conservados y de otros recursos de las ganaderías, que pueden completarse con concentrados y productos de origen vegetal.

**CARACTERÍSTICAS:** La carne amparada se comercializa como Vaca Gallega o Buey Gallego. En la categoría *Selección* se identifican las canales con mayor infiltración y cobertura grasa, cualidades organolépticas muy valoradas en el vacuno mayor. El producto certificado se define por su intenso color, sus aromas marcados y su extraordinario sabor.

**DATOS BÁSICOS:** Vaca Gallega / Buey Gallego nace para dar garantías de origen y trazabilidad a los consumidores y generar nuevas oportunidades comerciales para los ganaderos gallegos. Desde que surgió en 2017, ya cuenta con casi 1.100 ganaderías inscritas. La carne comercializada también crece, hasta las 268 toneladas, revelando el gran potencial de la IGP.