

# DENOMINACION DE CALIDAD TERNERA DE NAVARRA

■ CARMEN DIAZ DE CERIO

SECRETARIA TECNICA DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION DE CALIDAD TERNERA DE NAVARRA

La Denominación de Calidad Ternera de Navarra pretende satisfacer una demanda social en tres vertientes: en primer lugar; poner a disposición del consumidor una carne de calidad superior garantizada e identificada; en segundo término, dar la posibilidad al sector de vacuno de carne de disponer de unos mecanismos que permitan controlar la calidad del producto desde el origen hasta su exposición y venta en la carnicería. Y, por último, contribuir a la organización y estructuración del sector de vacuno de carne.

Mediante la Orden Foral de 13 de junio de 1994 se constituyó el Consejo Regulador de la Denominación Ternera de Navarra en el que están presentes la Administración y las organizaciones que representan a los productores. Sus principales funciones son la defensa, fomento y promoción de la Denominación de Calidad Ternera de Navarra así como hacer cumplir los preceptos recogidos en el Reglamento de la Denominación.

Para garantizar la calidad de la carne que se va a vender con la marca Ternera de Navarra se exige a las ganaderías inscritas en la Denominación una serie de requisitos que se detallan a continuación.

- Raza: Los terneros que hagan uso de la Denominación deben ser terneros de aptitud cárnica. Quedan por tanto excluidos los nacidos de vacas de aptitud lechera (o mestizos de ellas), así como los terneros procedentes de vacas de aptitud de lidia.

No se tiene en cuenta una raza o unas razas específicas para la inscripción en el Registro, si bien es cierto que aquí existe una raza autóctona, la Pirenaica, que supone la mayoría del censo de carne de Navarra (el 80% del censo de vacuno de carne) y que constituye por tanto una base fundamental en la Denominación.

- Area de producción: Los animales que entran a formar parte de la Denominación deben ser nacidos y cebados en Navarra.

- Identificación del animal vivo: Se identifican por parte de la Denominación todos los terneros al nacimiento. Además, se realiza un seguimiento de los terneros desde el nacimiento hasta el sacrificio mediante controles periódicos en la explotación.



- Alimentación: El amamantamiento es obligatorio, como mínimo, hasta los 4 meses de vida del ternero. La madre recibe alimentación y pasto natural.

Los terneros de cebo reciben una alimentación en base a materias primas naturales, quedando especialmente vigilados y, por lo tanto prohibidos, los productos de efecto hormonal o sustancias no autorizadas por el Consejo Regulador y que puedan ser peligrosas para el consumo humano.

También en el matadero deben cumplirse una serie de condiciones:

- La edad de sacrificio es de 9 a 13 meses para los machos y de 8 a 12 meses para las hembras.

- Clasificación de la canal: Se procede a clasificar todas las canales en el momento de sacrificio. Aquellas que no cumplan las siguientes características no podrán comercializarse bajo la protección de la Denominación.

1. Conformación. Quedan admitidas las canales correspondientes a las categorías E-U-R. Se exige, por tanto, buen desarrollo muscular y perfiles redondeados.

2. Grasas. Deben ser canales con los músculos cubiertos, excepto en cadera y paletilla, y con escasos acúmulos de grasa en el interior de la cavidad torácica.

3. Color de la carne entre rojo y rojo claro.

- Controles: Se procede a la recogida de muestras de retina del ojo, músculo, riñón, hígado, tiroides y orina, para su posterior análisis en laboratorio. Cualquier indicio de anomalía en este análisis supondría la retirada inmediata de esa carne.

- Identificación: La canal queda identificada en los cuatro cuartos con las etiquetas distintivas con el logotipo de la Denominación. A su vez, las piezas de la canal se identifican en carnicería con sus etiquetas correspondientes.

Las carnicerías inscritas en la Denominación de Calidad Ternera de Navarra se comprometen a vender de forma exclusiva la carne de ternera que se encuentra protegida por la Denominación. También en las carnicerías se realizan una serie de controles en cuanto a identificación del producto y ventas. □