

“Ternasco de Aragón”

Primera Denominación Específica de carne en España

Antonio Cortés. Veterinario

Escuela Agraria de Cogullada - IberCaja

Desde tiempos remotos en Aragón se ha producido un tipo de cordero característico, que por sus cualidades de ternesa y juventud recibió el apelativo de “ternasco”. Este tipo de cordero es producido por las razas autóctonas aragonesas y tiene la característica de ser muy precoz, en el sentido de que las canales alcanzan un grado de engrasamiento óptimo a una temprana edad, lo cual conlleva que su carne sea de una apreciada calidad.

En los últimos años se ha generalizado el uso de palabra “ternasco”, utilizándose en cualquier tipo de canal de cordero, incluso las importadas del extranjero, y que por supuesto no tienen las características cualitativas del verdadero “ternasco”.

A la vista de esto, un grupo de profesionales de todos los sectores relacionados con el ganado ovino (producción, comercialización, universidad, asociaciones...) se plantearon la necesidad de proteger la imagen del “Ternasco de Aragón” amparándolo con una denominación específica que lo diferenciase perfectamente del resto de los productos ovinos nacionales y extranjeros que hay en el mercado.

Antes de la elaboración del proyecto de la denominación específica, ya se había visto la importancia de mantener la razas autóctonas en pureza, creándose A.N.G.R.A.: Asociación Nacional de Criadores de Ganado Ovino Selecto de la Raza “Rasa Aragonesa”. Esta asociación se encarga de realizar la selección de hembras reproductoras y sementales con una doble finalidad: mantener las características de pureza de la raza y mejorar los parámetros productivos de la misma.

En España, los tres niveles de denominaciones que ampara la legislación vigente son la Denominación de Origen, la Denominación Específica y la Denominación Genérica.

El “Ternasco de Aragón” podía ser encuadrado en la segunda categoría, ya que la Denominación Específica se puede otorgar a los productos cuyas cualidades diferenciales frente a otros similares se encuentren en una o más de las siguientes características:

- a) Lugar geográfico de procedencia del producto.
- b) Raza productora de la materia prima.
- c) Método de elaboración, transformación y maduración.

Después de crearse una comisión de trabajo que pusiese en marcha el proyecto y tras una larga andadura, en el mes de mayo de 1988 se aprobó el Reglamento de la Denominación Específica “Ternasco de Aragón”, siendo definitiva en julio de 1989.

Paralelamente se creó el Consejo Regulador de la Denominación Específica, que está encargado de hacer cumplir las disposiciones que se contemplan en el reglamento a nivel de producción, transformación y comercialización del producto.

El Consejo está formado por representantes de la Administración, producción e industrialización.

EL REGLAMENTO DE LA DENOMINACION ESPECIFICA

El reglamento de la Denominación Específica, aparecido en el B.O.A. del 21-7-1989, establece las normas a cumplir para poder producir “Ternasco de Aragón”, entre las cuales se pueden destacar las siguientes:

- La zona de producción de ovino, cuyas canales sean amparadas por la Denominación Específica será la Comunidad Autónoma de Aragón.
- El tipo de ganado apto para la producción de “Ternasco de Aragón”,

procederá de las razas:

- Rasa Aragonesa
- Raza castellana en su variedad Roya Billilitana.
- Ojinegra.
 - El peso vivo del cordero al sacrificio en matadero debe estar entre los 18 y 24 kg, y la edad del animal entre 70 y 90 días.
 - El peso de la canal ha de estar entre 8,5 y 11,5 kg.

— La grasa externa de la canal ha de ser de color blanco y consistencia firme. La grasa cavitaria también de color blanco cubriendo al menos la mitad del riñón y nunca su totalidad.

— El cordero habrá tenido un período de lactación natural nunca inferior a los 50 días.

— El cordero no ha de salir a pastar en ningún momento con la madre.

— El pienso utilizado en el engorde del animal ha de ser 100% natural, no permitiéndose ningún tipo de sustancias promotoras del crecimiento ni finalizadores.

— El sacrificio y faenado de la canal se ha de realizar en los mataderos de la Comunidad Autónoma autorizados a tal efecto.

Para velar por el cumplimiento de esta normativa, el Consejo Regulador cuenta con personal especializado que realiza las labores de control a nivel de explotación, matadero y comercialización.

En estas fechas, las ganaderías que han solicitado ser consideradas como productoras de “Ternasco” por el Consejo y ya han sido visitadas son un total de 800. De éstas, tan sólo 200 han sido aceptadas como tales, sumando entre ellas un total de 85.000 cabezas.

COMERCIALIZACION

Las canales que cumplen las condiciones requeridas y son acogidas por la Denominación Específica, tienen una cotización en estos momentos de 50 pts/kg canal superior a la cotización de otros corderos de semejante peso.

Estas canales son marcadas por un sello con la marca T.A. en 8 lugares distintos, y además son provistas de una escarapela del Consejo Regulador. Con ello se pretende que el consumidor final tenga constancia de que está adquiriendo un producto con plenas garantías tanto sanitarias como de calidad.

En Aragón, la acogida del sector comercial y consumista ha sido muy

favorable, lo que ya vaticinó un estudio de mercado encargado por el Consejo y llevado a cabo por una importante empresa, que revelaba que el consumidor estaba dispuesto a pagar un 10-15% más por este tipo de carne.

En un futuro próximo, y cuando el volumen de producción lo permita, el objetivo es conquistar otros mercados tanto de España como del extranjero, apoyándose siempre en un reforzamiento de las estructuras ya existentes y de una adecuada campaña publicitaria.

Con la entrada de España en la CEE y la inminente puesta en marcha del Mercado Unico, el productor de ovino ha de competir con el resto de productores europeos, los cuales salen beneficiados debido a los meno-

res costes de producción que han de soportar.

En mi opinión, nuestros ganaderos han de apostar por la competitividad de la calidad de sus productos, consiguiendo que sean reconocidos y valorados en el mercado, alcanzando cotizaciones más elevadas y aumentando de esta forma la rentabilidad de sus explotaciones.

Para que todo esto pueda ser posible es imprescindible la realización de empresas como la Denominación Específica "Ternasco de Aragón", con la doble misión de velar por los derechos del consumidor, ofreciéndole productos de calidad asegurada, y por la rentabilidad del ganadero, protegiéndole contra competencias desleales y posible fraudes.

Entrevista con Antonio Cortés Arnal, veterinario de la Escuela Agraria de Cogullada-IberCaja

Aragón vive la "fiebre del ternasco"; ello hace conveniente, al menos en nuestra opinión, abordar el tema desde una perspectiva de divulgación técnica

P. ¿Cuál es la relación de la Escuela Agraria de Cogullada con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen del "Ternasco de Aragón"?

R. La primera obligación que nos imponemos en la Escuela de Cogullada es la de proporcionar a nuestros alumnos una enseñanza de calidad y un adecuado asesoramiento. Para ello, es imprescindible estar en estrecho contacto con todos los sectores relacionados con la ganadería y agricultura de la región. Esto se ve acentuado en el tema del Ternasco por la gran amistad profesional y personal que tenemos los miembros del departamento de Zootecnia de la Escuela con muchos componentes del Consejo Regulador.

P. ¿Qué es en realidad el Ternasco?

R. El ternasco es un tipo de cordero producido por las razas autóctonas Aragonesas, que alcanza un estado óptimo de engrasamiento de la canal a edades tempranas, por lo que su carne es de elevada ternesa y calidad culinaria.

P. ¿Qué se pretende conseguir con esta denominación específica?

R. Se podría decir que tiene una doble finalidad: por una parte que el consumidor pueda reconocer en el mercado el "Ternasco de Aragón", teniendo así la seguridad de que compra un producto de calidad, y por otra parte proteger la rentabilidad de las explotaciones, que podrán competir en el

mercado base a esta calidad de sus productos.

P. ¿Cuál es la importancia cuantitativa del ternasco en Aragón actualmente?

R. La cabaña ovina aragonesa está sumamente mestizada, produciendo una gran variedad de canales, de las cuales la mayoría no se podrían considerar "Ternascos". Actualmente, el Consejo Regulador ampara como productoras de "Ternasco de Aragón" a 85.000 cabezas, siendo la cabaña total de Aragón de aproximadamente dos millones y medio. No obstante, esta cifra irá aumentando de forma progresiva.

P. ¿Cuáles pueden ser los principales competidores del Ternasco?

R. En casi toda la geografía española se

producen corderos de calidad, y en principio todos ellos podrían competir con nuestro Ternasco. Las canales que no consideramos como competidoras son las importadas del extranjero y las de cordero pesado. Todo ello hablando de calidad, no de precios.

P. ¿Qué perspectivas puede tener el Ternasco a nivel regional, nacional y comunitario?

R. Particularmente creo que fabulosas. Actualmente sólo se comercializa a nivel regional, y la demanda es mayor que la oferta; y no hay que olvidarse que en Aragón estamos acostumbrados a comer cordero de calidad. Por otra parte, los estudios de mercado realizados vaticinan un buen futuro al "Ternasco de Aragón", tanto en España como en determinadas regiones de otros países.

P. ¿Cuál es la respuesta del productor, industrial y consumidor ante el ternasco?

R. Actualmente el Consejo Regulador está desbordado de trabajo debido al gran número de ganaderías que quieren ser acogidas como productoras de "Ternasco de Aragón". El sector industrial ve una nueva vía de comercialización con grandes perspectivas de futuro, y en cuanto al consumidor, como ya he dicho, la demanda es mayor que la oferta. Creo que las respuestas de todos los sectores no podrían ser más favorables. **MG-Redacción.**

