

Denominación Específica Ternasco de Aragón

Un producto de calidad plenamente consolidado en los mercados

▀ R. SANDOVAL. PERIODISTA

A finales de 1996 se cumplieron los primeros cinco años de vida de la Denominación Específica, un quinquenio en el que las cifras han experimentado un crecimiento constante, tanto en ventas, como en ganaderos asociados.

Por otra parte, ha crecido notablemente el porcentaje de canales considerados aptos por el Consejo para obtener la escarapela del Ternasco de Aragón, lo que indica una mayor preocupación de los ganaderos por elaborar un producto de calidad, adecuado a las normas reguladoras.

El Ternasco de Aragón es un cordero joven de raza aragonesa, Ojinegra de Teruel y Roya Bilbilitana. Se le sacrifica a los setenta y noventa días de vida. Hasta entonces su alimentación exclusiva ha sido la leche materna, si bien al final de su crianza se le proporcionan concentrados alimenticios naturales autorizados por el Consejo Regulador.

En el momento del sacrificio, su peso oscila entre los dieciocho y los veinticuatro kilos, lo que significa, en canal, entre ocho y medio y once y medio kilos.

La Denominación Específica Ternasco de Aragón fue aprobada en octubre de 1992, si bien tenía carácter provisional desde tres años antes, en julio de 1989 y, en consecuencia, ya se empezó a comercializar en noviembre de 1991.

Es un producto que desde 1992, año en el que se presentan 32.421 unidades para obtener la certificación correspondiente, de las que fueron aceptadas 21.240, es decir, el 65%, se han presentado en el último ejercicio de 1996, 65.910 cabezas, de las que se aceptaron 50.734, un 77%.



Todo ello supone un incremento del 140% en cuatro años.

Por provincias, es Zaragoza la que mayor número de cabezas aporta con 36.611 unidades, el 72% de la Comunidad Autónoma aragonesa; Huesca y Teruel, con 7.068 y 7.065 unidades, respectivamente, se reparten, en porcentaje prácticamente igual, el 28% restante de la producción.

El producto final es una carne tierna, de color rosa pálido, muy jugosa, con textura suave y que tiene un sabor característico que lo diferencia.

Su consumo mayoritario se da en la Comunidad aragonesa, pero ya se exporta, de forma creciente, a Cataluña, sobre todo a Barcelona, Levante, Baleares e Italia, donde es muy apreciado en la Toscana, concretamente en su capital, Florencia. Su presencia como producto de calidad en los mercados está plenamente consolidada. ■

BAJO EN COLESTEROL

El Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza, con un equipo coordinado por el catedrático Isidro Sierra, realizó un estudio sobre «La calidad de la grasa en el Ternasco de Aragón. Niveles de colesterol».

El primer estudio consistió en analizar los ternascos destetados y sin destetar. Se concluyó la necesidad del destete entre los treinta y los cuarenta días antes del sacrificio, lo que reduce las tasas de colesterol. Esto se debe a que los ternascos aragoneses consuman pienso en la fase final de su vida antes del sacrificio y menos leche materna, con vistas a lograr así una carne de superiores características dietéticas.

Otra fase del estudio fue comparar el Ternasco de Aragón con otros corderos de distintas razas, pero de igual peso, de los que se estudió la carne y la grasa de la espalda. Dichas razas comparadas fueron la Merina, la Lacaune y corderos británicos de importación.

Los análisis contrastados indicaron un elevado nivel de colesterol en los corderos británicos con respecto a los demás, pero también las razas Merina y Lacaune tenían cantidades de colesterol mayores que en el Ternasco de Aragón.

Como conclusiones finales se vio que en lo referente a colesterol el Ternasco de Aragón, especialmente en el caso de la grasa intermuscular, ofrece unos niveles mucho más bajos que el resto, siendo además, una grasa normalmente consumida por completo. Ello es debido a que el ternasco, con una media de vida entre setenta y noventa días, es en realidad un pre-rumiante, con lo que no transforma la grasa, sino que la asimila tal cual. ■