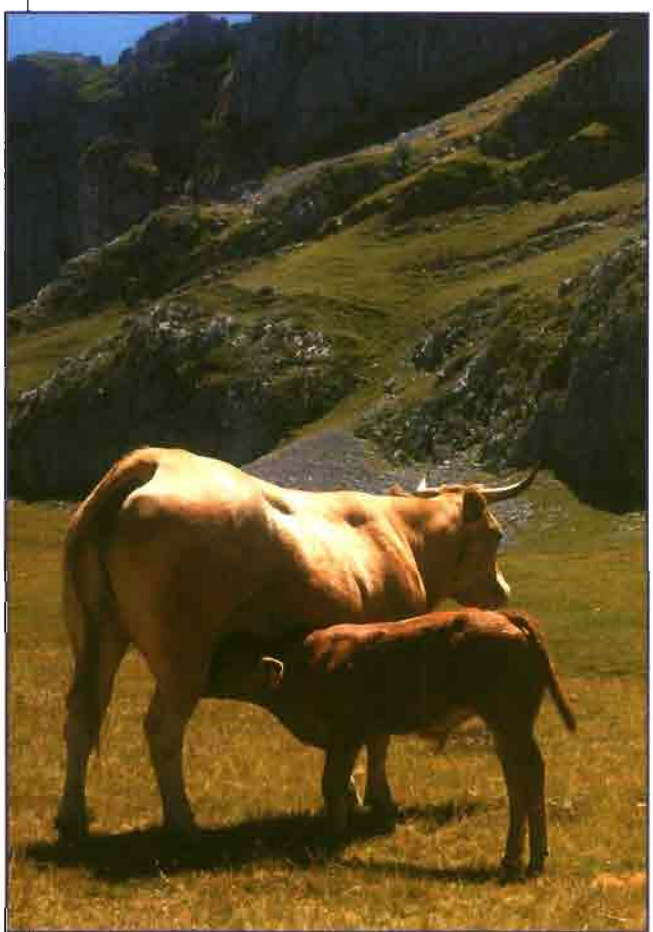
Ternera Asturiana

Indicación Geográfica Protegida

V. de Diego Sierra*



La raza Asturiana, distribuida en la región desde tiempo inmemorial, es la principal raza del llamado tronco castaño dentro de la Península Ibérica, tanto por su censo como por sus características productivas. Por las características biomorfológicas de los huesos encontrados en las excavaciones de la Campa de Torres (Gijón), las razas que se criaban en los siglos IV y V antes de Cristo eran las mismas que existen hoy.

Originariamente tanto la Asturiana de los Valles como la Asturiana de la Montaña eran razas de triple aptitud "carne, leche y trabajo", con una procedencia mas o menos concreta cada una de ellas, pero con el paso del tiempo se extendieron prácticamente por toda la geografía Asturiana. A partir del siglo XI se produce una gran expansión ganadera, sobre todo en la zona centro occidental impulsada por centros monásticos, lo que exige al propio tiempo el control de amplias zonas de pastos que se fueron revalorizando gracias a la ganadería.

La ganadería extensiva y la utilización de los pastos comunales sería fuente de conflicto permanente a lo largo de los siglos. En el año 1277 se crea la primera Hermandad, que tenía como objetivo prioritario la formación de una mancomunidad para el aprovechamiento de los pastos, por parte del ganado desde el mar hasta las montañas astur-leonesas, potenciando la formación de rebaños en régimen trashumante, pastando en zonas altas en verano y en las zonas bajas durante el invierno.

Si nos remontamos a épocas más recientes, en el siglo XIX encontramos referencias sobre una existencia muy numerosa de vacas autóctonas, que de forma un tanto difusa, ocupaban toda la geografía Asturiana.

Con la introducción de las razas lecheras especializadas y la mecanización, la vaca Asturiana fue perdiendo su finalidad lechera y de trabajo, siendo desplazada a zonas marginales de la montaña Asturiana, con un sistema de producción adaptado a la zona, basado en unas técnicas de manejo y costumbres culturales, que fueron pasando de padres a hijos hasta nuestros días.

En los últimos años los censos de animales de ganado de carne han aumentado considerablemente, de modo que actualmente el número de cabezas de ganado de carne supera al de leche y las razas autóctonas asturianas han pasado de representar en su conjunto el 10% en 1986 a más del 32% del total de cabezas de Asturias en el 2001, manteniéndose en años posteriores esta tendencia, en el incremento de ganado autóctono. Esto significa una clara "re-orientación" de la región, hacia la producción cárnica de sus orígenes ancestrales.

Normativa

La Norma para el desarrollo de los requisitos establecidos por el Consejo Regulador en el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "Ternera Asturiana" fue aprobada por la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias, el 13 de junio de 2001.

Tras la correspondiente ratificación por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el 11 de octubre de 2002, queda constituido el actual Consejo Regulador de la I.G.P. "Ternera Asturiana", siendo nombrados los cargos de Presidenta y Vicepresidente de dicho Consejo, mediante Resolución de 16 de octubre de 2002 de la C.de M.R.y P., publicada en el BOPA 24 de octubre de 2002.

La Resolución de 26 de marzo de 2003 de la Consejería, recoge la modificación del Reglamento de la I.G.P., a propuesta realizada por el Consejo que resultó elegido en las urnas.

Mediante la Orden APA/1369/2003, de 19 de mayo, (publicada en el BOE el 30 de mayo de 2003) se ratifica la modificación del Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "Ternera Asturiana", en lo referente a tres cuestiones:

*Director Gerente I.G.P. Ternera Asturiana



- Las razas aptas para la producción de carne protegida
- Los tipos de producto categorizados según la edad del animal en el momento del sacrificio
- Cuestiones administrativas del Consejo Regulador

Con fecha 3 de septiembre de 2003 la Unión Europea, con arreglo al Reglamento CEE nº 2081/92 del Consejo, en su Diario Oficial publicó la solicitud de registro, relativa a la protección de la Indicación Geográfica "Ternera Asturiana".

I.G.P. Ternera Asturiana / 2.003
Sacrificios por sexo

Sexo	Nº Animales	kg	Peso medio	% Anim.	% kg
Macho	7.381	2.002.458	271,30	68,00	73,70
Hembra	3.481	714.884	205,40	32,00	26,30
TOTAL	**10.862**	**2.717.342**	**250,20**	**100,00**	**100,00**

I.G.P. Ternera Asturiana / 2.003
Sacrificios por raza

Sexo	Nº Animales	kg	Peso medio	% Anim.	% kg
Conj. Mestizo	330	84.482	256,00	3,00	3,10
Ast. Montaña	47	11.353	241,60	0,40	0,40
Ast. Valles	10.485	2.621.507	250,00	96,60	96,50
TOTAL	**10.862**	**2.717.342**	**250,20**	**100,00**	**100,00**

I.G.P. Ternera Asturiana / 2.003
Certificación según clasificación europea

Clasificación	Nº Animales	kg	Peso medio	% Anim.	% kg
S	8	2.601	257,60	0,07	0,10
E+, E, E-	7.353	1.904.577	259,00	67,70	70,00
U+,U, U-	2.342	574.881	245,50	21,60	21,20
R	1.159	235.283	203,00	10,70	8,70
TOTAL	**10.862**	**2.717.342**	**250,20**	**100,00**	**100,00**

I.G.P. Ternera Asturiana / 2.003
Certificación por tipo de producto

Producto	Nº Animales	kg	Peso medio	% Anim.	% kg
Ternera Casín	22	5.274	239,70	0,20	0,20
Añojo Casín	25	6.079	243,20	0,23	0,20
TOTAL CASÍN	**47**	**11.353**	**241,60**	**0,43**	**0,40**
Ternera Valles	3.097	700.618	226,20	28,50	25,80
Añojo Valles	371	102.280	275,70	3,40	3,70
TOTAL VALLES	**3.468**	**802.898**	**231,50**	**31,90**	**29,50**
Ternera Culón	6.372	1.603.132	251,60	58,60	59,00
Añojo Culón	975	299.959	307,70	9,00	11,00
TOTAL CULÓN	**7.346**	**1.903.091**	**259,10**	**67,60**	**70,00**

Área geográfica

La zona de producción, crianza y engorde del ganado destinado a la producción de carne apta, para ser amparada por la I.G.P. "Ternera Asturiana" abarca el territorio de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias.

La orografía del Principado de Asturias es muy accidentada y de grandes contrastes fisiográficos, en la que las divisorias aparecen formadas por materiales resistentes, tales como las cuarcitas, areniscas y calizas compactas del Paleozoico, mientras que los valles se han excavado sobre pizarras blandas del Silúrico, Devónico o Carbonífero.

Los suelos agrícolas, son tierras pardas, localizados sobre las vegas de terrazas fluviales, con buena permeabilidad y bajo contenido en carbonato cálcico.

La situación geográfica del Principado de Asturias dota a este territorio de unos inviernos templados y frescos, y de abundante pluviosidad, presente a lo largo de todo el año, con un máximo invernal no muy acentuado.

La franja costera se caracteriza por dos tipos de clima: mediterráneo marítimo y marítimo cálido. En el surco prelitoral y en la cuenca central hullera se alternan otros dos tipos climáticos: mediterráneo templado y templado cálido.

Las temperaturas durante la época de cultivo están comprendidas entre los 20 - 30ºC.

Los ríos de esta zona se caracterizan por su corta longitud, escasa cuenca de alimentación y su gran caudal. De este a oeste las principales cuencas hidrográficas son las de los ríos Deva, Sella, Nalón y Navia.

Obtención del producto

Los animales utilizados para la producción de la carne protegida por esta Indicación Geográfica Protegida, serán de las razas "Asturiana de los Valles", "Asturiana de la Montaña" y los cruces entre sí.

También se admiten los cruzamientos entre machos puros de las razas "Asturiana de los Valles" y "Asturiana de la Montaña" con hembras procedentes genéticamente de las razas autóctonas asturianas, aunque no presenten características de pureza racial absoluta y presenten alguna característica morfológica no ajustada al estándar racial.

No se exige para las vacas madres, ni para los terneros registrados en la marca, la inscripción en los libros genealógicos oficiales de las razas.

En cuanto a la alimentación suplementaria de los terneros, estará basada fundamentalmente en cereales y leguminosas y, en cualquier caso, sólo con los componentes recogidos en la siguiente "Lista Positiva":

- Cereales: maíz, trigo, cebada y centeno.
- Leguminosas: habas, altramuces y alfalfa deshidratada.
- Oleaginosas: soja y girasol.
- Subproductos de molinería: salvado y tercerilla.
- Subproductos de maíz: gluten-feed.
- Subproductos de la fabricación del azúcar: melazas.
- Grasas: grasa vegetal.
- Aditivos: corrector exclusivamente vitamínico-mineral, carbonato cálcico, fosfato bicálcico, sal, bicarbonato sódico y sulfato de cobre.

En el caso de coexistir en una misma explotación, terneros incluidos en la I.G.P. con otros que hayan sido considerados no aptos, las condiciones de alimentación para todos los terneros, deberán ser las especificadas por la reglamentación del Consejo Regulador.

Identificación y control

Las explotaciones ganaderas acogidas a la I.G.P. Ternera Asturiana, respetarán obligatoriamente las normas nacionales y comunitarias en relación con la producción, cría y cebo de los terneros, así como las referidas al transporte y al bienestar animal.

Las explotaciones registrarán obligatoriamente en el Libro de Explotación, la relación de medicamentos administrados a los animales, para poder controlar los tratamientos terapéuticos aplicados, ya sean preventivos o curativos.



El plazo de supresión de los medicamentos en los tratamientos administrados, deberá ser superior en un 50% al obligatorio que está establecido.

Los alojamientos de los animales deben cumplir las condiciones de iluminación, temperatura, humedad, circulación de aire, ventilación y otros factores ambientales como concentración de gases e intensidad de ruido que la buena práctica ganadera aconseja.

En lo que hace referencia a la identificación de los terneros, en las explotaciones registradas en la I.G.P. se realizará una identificación individualizada, cumpliendo los plazos y conforme a las normas establecidas por la Autoridad Competente, para su incorporación en el SIMOGAN.

El Consejo Regulador ha aprobado como "crotal" para la identificación de los terneros, la doble marca auricular dispuesta por la

Evolución de censos: Ganaderías, vacas y terneros

Evolución del nº de Ganaderías en la I.G.P.

A fecha	31-12-2002	21-12-2003	30-04-2004
Nº Ganaderías	4.162	4.294	4.448

I.G.P. Ternera Asturiana / 2.003
Certificación por tipo de producto

Vacas registradas en la I.G.P.					
	Nº de vacas				
	31/03/03	31/05/03	31/08/03	31/12/03	30/04/04
Ast. de los Valles (AV)	39.915	41.067	42.729	41.915	45.789
Ast. de la Montaña (AM)	1.683	1.740	2.031	1.930	2.233
Conjunto Mestizo (CM)	11.523	11.622	11.658	11.357	10.802
TOTAL	**53.121**	**54.369**	**56.418**	**55.202**	**58.824**

I.G.P. Ternera Asturiana / 2.003
Certificación por tipo de producto

Raza	Machos	Hembras	TOTAL
Ast. Valles	19.666	21.526	41.192
Ast. Montaña	683	1.077	1.760
Conjunto Mestizo	742	825	1.567
TOTAL	**21.091**	**23.428**	**44.519**



Autoridad Competente, para la identificación de los animales bovinos, llevando las marcas de ambas orejas el mismo y único código de identificación.

La inscripción de terneros en la I.G.P. "Ternera Asturiana", se realiza por el propio Consejo Regulador antes de los cinco meses de edad, tomando del SIMOGAN los datos facilitados por las ganaderías inscritas, en lo referente a declaraciones de nacimiento, cuyas madres cumplen los requisitos raciales establecidos en el Reglamento. En este momento se extiende una ficha individual para cada ternero, en la que figuran todos los datos relativos al animal y también los del titular de la explotación. Esta ficha individual deberá acompañar en todo momento al animal hasta su llegada al matadero.

Como se ha explicado a partir de la inscripción, se recoge toda la información de manera individualizada para cada ternero, quedando registrada en una base de datos informatizada, que periódicamente se cruza con el SIMOGAN para realizar el seguimiento de cada ternero, ya que como mínimo ha de permanecer junto a su madre los cinco primeros meses de vida, pues el Reglamento de la I.G.P. exige de forma obligatoria, este periodo de amamantamiento natural.

El Consejo Regulador, en el Manual de Calidad, establece un sistema de marcado e identificación, para las canales y piezas que vayan a ser protegidas, de forma que esté garantizada su identificación en cualquier momento del faenado y comercialización de la carne.

Únicamente se Certifican al amparo de la I.G.P. "Ternera Asturiana", aquellas canales que cumplen todos los requisitos recogidos en su Reglamento, además de las normas establecidas por el Consejo Regulador en el Manual de Calidad y cuando esto se cumple, se identifican con los siguientes distintivos:

- Cuatro precintos de polietileno y armadura metálica, uno para cada cuarto, color amarillo, de 31x18mm, con numeración y con el logotipo de la I.G.P. en la parte anterior y la leyenda Consejo Regulador de la I.G.P. en la posterior.
- Veinte etiquetas en papel de 90 gr de 45x55mm para cada media canal, numeradas con la misma serie que los precintos, con los nombres de las piezas, color de fondo blanco y logotipo en el color determinado por el Consejo Regulador.
- Un Certificado de Garantía por cada media canal.

Las salas de despiece y mayoristas registradas deben disponer de un sistema, a ser posible informatizado que, unido al almacenamiento y faenado independiente de los canales amparados, permita garantizar la trazabilidad de los productos elaborados, haciendo constar en cada tipo de pieza un código (preferentemente el crotal o el número de certificado) que permita relacionarlo con el animal de procedencia.

Los comercializadores deberán enviar semanalmente, por módem o fax, la entrada y salida de canales y/o piezas amparadas.

De este modo se consigue una trazabilidad completa del producto pues el proceso de identificación y control abarca desde las explotaciones ganaderas hasta el momento en el que el consumidor compra carne protegida por la I.G.P. "Ternera Asturiana" en el punto de venta.

Características del producto

Los productos se categorizarán según la edad del animal en el momento del sacrificio como:

- Ternera, con menos de doce meses.
- Añojo, animales mayores de doce meses con menos de dieciocho.

Atendiendo a la clasificación de las canales según el sistema comunitario de clasificación de canales, se distinguen los siguientes productos:

- ***Culón:*** para canales con una conformación S o E, según el sistema comunitario de clasificación de canales, excepto las de los animales de la raza "Asturiana de la Montaña".
- ***Valles:*** para las canales con una conformación U o R según el sistema comunitario de clasificación de canales, excepto las de los animales de la raza "Asturiana de la Montaña".
- ***Casín:*** para las canales provenientes de animales de la raza "Asturiana de la Montaña" para las categorías R o superiores.

El estado de engrasamiento estará entre las clases 2 ó 3 de la normativa europea, a excepción de las categorías S y E en la que se admitirá engrasamiento 1:

- **Clase 1: No graso.** Cobertura de grasa inexistente o muy débil. Sin grasa en el interior de la cavidad torácica.
- **Clase 2: Poco cubierto.** Grasa de cobertura inapreciable. El músculo es visible en casi toda la canal. Una ligera película de grasa recubre la parte anterior y las costillas. Por la cara interna de la cavidad torácica, los músculos intercostales se aprecian perfectamente.
- **Clase 3: Cubierto.** Una ligera capa de grasa se extiende por la parte superior y las costillas ocultando los músculos. Los músculos de la espalda y de la pierna no están todavía recubiertos.

En cuanto al color, debe ser rojo cumpliendo los límites de la norma de calidad de la carne de vacuno, es decir, estará entre valores **"2" o rosa, "3" o rojo claro y "4" o rojo.**

El pH a las 24 horas del sacrificio deberá tener un valor inferior a 6.