



EL CONSEJO REGULADOR DE LA IGP TERNASCO DE ARAGÓN

Para dar cumplimiento a lo previsto en la disposición transitoria quinta de la Ley 9/2006 (**Ley de Calidad Alimentaria de Aragón**), que exige que se proceda a adaptar los reglamentos de las denominaciones existentes a su entrada en vigor al contenido de la misma, se ha elaborado y publicado por parte del Gobierno de Aragón la Orden de 6 de febrero de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la normativa específica de la indicación geográfica protegida Ternasco de Aragón (publicada en BOA el 11/03/2009), y cuya entrada en vigor, confiere al Consejo Regulador personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines, teniendo la naturaleza jurídica de **Corporación de Derecho Público**.

Así, en este sentido, el artículo 3 de la citada Orden cita de forma literal lo siguiente: "El Consejo Regulador de la IGP "Ternasco de Aragón" dispondrá de personalidad jurídica propia desde el momento en que se produzca la entrada en vigor de esta orden, pasando a tener la naturaleza jurídica de corporación de derecho público, con el nombre de Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida Ternasco de Aragón."

HISTORIA DEL TERNASCO DE ARAGÓN



Primera carne fresca que en España fue aceptada como Denominación Específica.

Amparado por la Diputación General de Aragón en el año 1989 y ratificado dicho reconocimiento por el M.A.P.A. en el año 1992.

En el año 1996, fue reconocido como INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP) por la UNIÓN EUROPEA.

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

SELLO IGP EUROPEO



LOGOTIPO DE LA IGP TERNASCO DE ARAGÓN

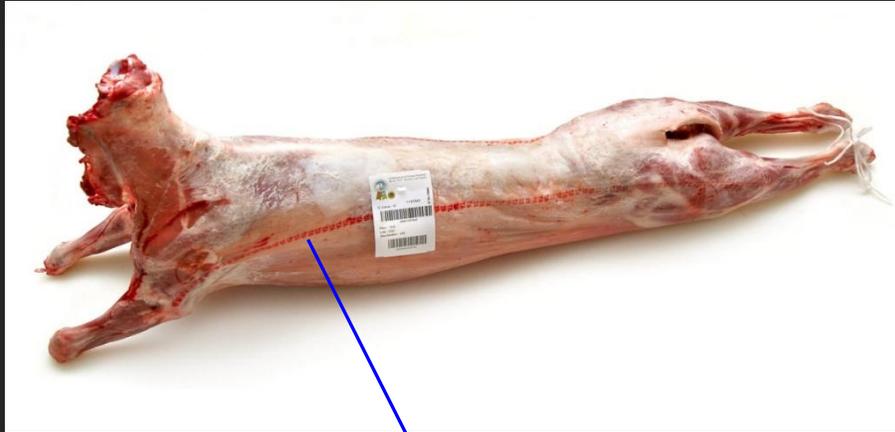


Debe poseer una calidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a dicho origen geográfico, y cuya **PRODUCCIÓN Y/O TRANSFORMACIÓN Y/O ELABORACIÓN** se realicen en la zona geográfica delimitada.



EXIGENCIAS BÁSICAS PLIEGO CONDICIONES I.G.P. TERNASCO DE ARAGON

- **Producción y cría en ganaderías de la Comunidad Autónoma de Aragón.**
- **Standard racial exigido al ganado productor de Ternasco de Aragón:
Rasa Aragonesa, Ojinegra de Teruel, Roya Bilbilitana, Maellana, Ansotana.**



EXIGENCIAS BÁSICAS, PLIEGO CONDICIONES

I.G.P. TERNASCO DE ARAGON

- GRASA EXTERNA BLANCA Y DE CONSISTENCIA FIRME. GRASA INTERNA BLANCA, CUBRIENDO AL MENOS LA MITAD DEL RIÑÓN, PERO NUNCA SU TOTALIDAD.
- CARNE CON UN COLOR ROSA.
- CANALES APTAS (MARCADO DE CANALES): ENTRE 8,00 Y 12,50 Kg. MARCAS TA CON TINTA DE MATADERO.

En el aspecto funcional el Consejo Regulador es el **organismo de control y certificación** previsto en el Reglamento (UE) 1151/2012 del Consejo.

El objetivo del Consejo Regulador es **controlar y certificar la conformidad del producto con respecto al Pliego de Condiciones** de la IGP, así como la defensa de ésta.

El Consejo Regulador como entidad de certificación de producto está **acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC)** desde el año 2010.

CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO

REGISTRO

EXPLORACIONES GANADERAS DE PRODUCCIÓN

- Raza de ganado.
- Periodo de lactación.
- Crotalado (origen).
- Pienso.
- Condiciones ambientales.



CEBADEROS

- Separación de otros corderos.
- Crotales.
- Procedencia.
- Trazabilidad.
- Condiciones ambientales.
- Pienso



REGISTRO

MATADEROS

- Raza corderos.
- Separación de otros corderos.
- Crotales.
- Trazabilidad.
- Control de procedencia.
- Condiciones ambientales.
- Tiempo de estancia.
- Condiciones de sacrificio y faenado.
- Condiciones y tiempo de conservación de canales.
- Marcado y etiquetado de canales.
- Control de pesaje.
- Edad de sacrificio.



EMPRESA COMERCIALIZADORA

- Auditoría continua, a final anualidad: revisión completa SISTEMA AUTOCONTROL Y TRAZABILIDAD







NUEVA CAMPAÑA DE PROMOCIÓN

febrero 2022 / marzo 2023

Varios focus group consumidor:

Popularmente, se distinguen dos tipos de carnes:

las rojas



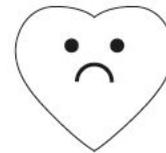
- + sabrosas
- + nutritivas
- + sostenibles
- saludables



las blancas



- + saludables
- + equilibradas
- sostenibles
- sabrosas



GRUPO DE TRABAJO. 15 AÑOS DE TRABAJO CONJUNTO: N° proyectos (17) y N° publicaciones (31)

Dra. Marimar Campo

Dra. Alba Santaliestra

Dra. Rocío Mateo

- Grupos "Calidad y tecnología de la carne". Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2). Universidad de Zaragoza-CITA
- Grupo Growth, Exercise, Nutrition and Development (GENUD), Instituto Agroalimentario de Aragón(IA2), Universidad de Zaragoza, Instituto de Investigación Sanitaria de Aragón; Centro de Investigación Biomédicas en Red Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición (CIBER-Obn)
- Grupo Dislipemias primarias, Instituto de Investigación Sanitaria de Aragón, Universidad de Zaragoza, CIBERCV.



¿Y si hubiera
una carne
que tuviera
lo mejor de las
carnes rojas y las
carnes blancas?



Esa carne sería la carne rosa.

rojas



sabrosas
nutritivas
sostenibles



blancas



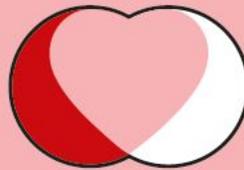
saludables
equilibradas



rosa



sabrosa
nutritiva
saludable
equilibrada
sostenible



Los estudios nutricionales realizados durante más de 15 años con la carne de cordero «Ternasco de Aragón» han arrojado una conclusión: **consumir la carne rosa de forma regular en una dieta sana, variada y equilibrada resulta saludable para el organismo.**

10 RAZONES

**POR LAS QUE DECIMOS QUE
LA CARNE DE CORDERO
«TERNASCO DE ARAGÓN»
ES LA CARNE ROSA**

LAS 10 RAZONES POR LAS QUE DECIMOS QUE LA CARNE DE CORDERO «TERNASCO DE ARAGÓN» ES LA CARNE ROSA



EL COLOR ROSADO

Una característica que está definida en el pliego de condiciones de la IGP Ternasco de Aragón.



UNA CARNE NUTRITIVA

Aporta zinc, fósforo, selenio, potasio, vitaminas B3, B6 Y B12 y proteínas de alta calidad.



EL BAJO % DE COLESTEROL

Entre 64 y 68 mg/100g. Una cantidad muy similar a la que se puede encontrar en un muslo de pollo.



EL ÁCIDO OLEICO

Monoinsaturado y cardiosaludable, representa el 35% de sus ácidos grasos. Como el AOVE.



EL BAJO % DE SODIO

Es recomendable para personas que necesitan controlar su tensión arterial reduciendo la ingesta de sal.



BAJO % DE GRASA EN PIERNA Y PALETILLA

Dos cortes con un bajo contenido en grasa. La pierna tiene apenas entre el 9,6% y el 12,1% y la paletilla entre 12,7% y el 14,5%.



MISMO EFECTO QUE EL POLLO

En una dieta equilibrada, la pierna y la paletilla mantienen los niveles normales de peso corporal y riesgo cardiovascular.



AYUDA EN LAS DIETAS DE PÉRDIDA DE PESO

La pierna o la paletilla, además de variar la alimentación, ayudan en las dietas de pérdida de peso a mantener la masa muscular.



EL SABOR EQUILIBRADO

Tiene un sabor suave y homogéneo, pero con personalidad. Y una ternura y suavidad muy características.



LA GANADERÍA EXTENSIVA

Compromiso con el respeto animal y el medio natural. Baja huella de carbono, preservando los pueblos y la tradición del pastoreo.



CORDERO
«TERNASCO
DE ARAGÓN»

LA CARNE ROSA



LAS VIRTUDES DE
LAS CARNES ROJAS
LOS BENEFICIOS DE
LAS CARNES BLANCAS



SOSTENIBLE - EQUILIBRADA - NUTRITIVA - Y LLENA DE SABOR



Financia:



Unión Europea
FEADER
Europa invierte
en las zonas rurales

