



Terñera Gallega y Terñera Gallega Suprema: Un Símbolo de Excelencia Cárnica

13/08/2024

Galicia, en el noroeste de España, es una región famosa por su rica tradición ganadera, caracterizada por verdes praderas y un clima que permite la cría de ganado en condiciones ideales.

De esta tradición nace la **Ternera Gallega**, un producto con Indicación Geográfica Protegida (IGP) que asegura una carne de vacuno de calidad excepcional, reconocida tanto a nivel nacional como internacional. Dentro de esta denominación se distinguen dos categorías principales: **Ternera Gallega** y **Ternera Gallega Suprema**. Aunque ambas representan productos de alta calidad, existen diferencias significativas que merecen ser destacadas.

La Indicación Geográfica Protegida (IGP) Ternera Gallega

La IGP Ternera Gallega es un sello de calidad que garantiza el origen, la autenticidad y la excelencia de la carne de vacuno producida en Galicia. Esta certificación implica que la carne cumple con una serie de requisitos estrictos, desde la crianza del ganado hasta la comercialización del producto final. El objetivo es asegurar al consumidor que la carne que está adquiriendo no solo es de Galicia, sino que también ha sido producida bajo los más altos estándares de calidad y sostenibilidad.

La IGP Ternera Gallega fue establecida en 1996 y desde entonces ha jugado un papel crucial en la protección y promoción de la carne de vacuno gallega. Esta denominación no solo protege el producto en sí, sino que también apoya a los ganaderos locales, preservando las tradiciones y prácticas que han hecho famosa a la carne gallega.

Ternera Gallega: Características y Criterios de Calidad

La **Ternera Gallega** es la categoría base dentro de la IGP y se refiere a la carne de vacuno que cumple con los requisitos establecidos por el Consejo Regulador. Esta carne se caracteriza por su calidad, que resulta de un proceso de cría y alimentación cuidadosamente controlado.

Requisitos de Producción

1. **Origen Geográfico:** La carne de Ternera Gallega proviene exclusivamente de terneros nacidos, criados y sacrificados en Galicia. Esto asegura que todo el proceso de producción se lleva a cabo en un entorno controlado y bajo los estándares de la IGP.
2. **Razas Autorizadas:** Los terneros deben pertenecer a razas autóctonas de Galicia, como la Rubia Gallega, la Morena Gallega y algunas razas cruzadas aprobadas. Estas razas son conocidas por su excelente calidad cárnica y su adaptación al entorno gallego.
3. **Alimentación Controlada:** Los terneros son alimentados principalmente con leche materna durante los primeros meses de vida, complementada con forrajes y piensos naturales a partir del destete. Esta dieta garantiza un crecimiento óptimo y una carne con el equilibrio perfecto entre músculo y grasa.
4. **Bienestar Animal:** El bienestar animal es un aspecto fundamental en la producción de Ternera Gallega. Los terneros se crían en un ambiente que promueve su salud

y bienestar, con acceso a pastos al aire libre y una gestión que minimiza el estrés.

5. **Edad de Sacrificio:** Los terneros son sacrificados a una edad que varía entre los 7 y 10 meses. Esta etapa es crucial para obtener una carne que sea tierna y de sabor delicado.
6. **Sacrificio y Procesado:** El sacrificio se realiza bajo normas estrictas que aseguran el respeto por el bienestar animal y la calidad del producto. Todo el proceso, desde la matanza hasta la distribución, es monitoreado para garantizar que la carne llegue al consumidor en óptimas condiciones.

Características de la Carne

- **color:** La carne de Ternera Gallega tiene un color rosado brillante, indicativo de la juventud del animal y de una adecuada infiltración de grasa.
- **Textura:** La textura de esta carne es notablemente tierna, con una consistencia suave que se deshace en el paladar. Esto se debe a la fina distribución de grasa intramuscular.
- **Sabor:** El sabor es suave y delicado, con un toque láctico que proviene de la alimentación con leche materna en los primeros meses. Es una carne versátil que se adapta a diversas preparaciones culinarias.

Ternera Gallega Suprema: La Cima de la Excelencia Cárnica

La **Ternera Gallega Suprema** representa la categoría más alta dentro de la IGP Ternera Gallega, destinada a aquellos consumidores que buscan lo mejor en términos de calidad, sabor y autenticidad. Esta carne no solo cumple con los requisitos generales de la Ternera Gallega, sino que además sigue pautas de producción aún más rigurosas.

Requisitos de Producción

1. **Alimentación Exclusiva y Natural:** Los terneros que califican para la Ternera Gallega Suprema son alimentados exclusivamente con leche materna y pastos naturales. No se utilizan piensos comerciales, lo que asegura una carne más pura y de sabor más intenso.
2. **Edad de Sacrificio:** Estos terneros son sacrificados a una edad más temprana, generalmente antes de los 10 meses. Esto resulta en una carne que es aún más tierna y jugosa, con un desarrollo muscular menos pronunciado que en la Ternera Gallega estándar.
3. **Selección Rigurosa:** Los terneros son seleccionados cuidadosamente para asegurar que solo los mejores ejemplares sean etiquetados como Ternera Gallega Suprema. Se tienen en cuenta factores como la conformación física del animal, la calidad de la carne y su homogeneidad.
4. **Proceso de Producción:** Todo el proceso de cría y sacrificio está sujeto a un control exhaustivo por parte del Consejo Regulador, asegurando que se cumplen con los

estándares más altos en términos de bienestar animal, trazabilidad y calidad del producto final.

Características de la Carne

- **Color y Textura:** La carne de Ternera Gallega Suprema tiene un color rosado pálido, que refleja la juventud del animal. Su textura es excepcionalmente suave y sedosa, con una infiltración de grasa intramuscular que le confiere una jugosidad inigualable.
- **Sabor:** El sabor de la Ternera Gallega Suprema es más complejo y profundo que el de la Ternera Gallega estándar. Ofrece una experiencia gustativa rica, con matices de nuez y un toque láctico que proviene de su alimentación exclusiva con leche materna.
- **Presentación:** La carne de Ternera Gallega Suprema se presenta en cortes selectos que destacan su calidad superior, como el solomillo, entrecot y lomo alto. Estos cortes son ideales para preparaciones que resalten su sabor y ternura, como parrillas o cocciones a la brasa.

Diferencias Fundamentales entre Ternera Gallega y Ternera Gallega Suprema

Aunque ambas categorías están protegidas por la IGP y garantizan un producto de alta calidad, existen diferencias clave que las distinguen:

1. **Alimentación:** La Ternera Gallega puede incluir una dieta que combina leche materna, forrajes y piensos naturales, mientras que la Ternera Gallega Suprema se alimenta

exclusivamente con leche materna y pastos naturales. Esta diferencia en la dieta se refleja en el sabor y la textura de la carne.

2. **Edad de Sacrificio:** Los terneros de Ternera Gallega Suprema son sacrificados a una edad más temprana, lo que da como resultado una carne más tierna y con menos desarrollo muscular, en comparación con la Ternera Gallega estándar.
3. **Selección y Control de Calidad:** La Ternera Gallega Suprema sigue un proceso de selección y control más riguroso, asegurando que solo los terneros que cumplen con los estándares más altos reciben esta etiqueta.
4. **Sabor y Textura:** La Ternera Gallega Suprema ofrece una experiencia de sabor más intensa y una textura más sedosa debido a su mayor contenido de grasa intramuscular. La Ternera Gallega estándar, aunque también es de alta calidad, tiene un sabor más suave y una textura menos jugosa.
5. **Precio y Mercado:** Debido a los mayores costos de producción y a la exclusividad del proceso, la Ternera Gallega Suprema generalmente tiene un precio más alto en el mercado en comparación con la Ternera Gallega estándar.

El Consejo Regulador y la Garantía de Calidad

El Consejo Regulador de la IGP Ternera Gallega es la entidad encargada de supervisar que todas las etapas de producción, desde la cría hasta la comercialización, cumplan con los

estándares de la denominación. Este organismo garantiza que tanto la Ternera Gallega como la Ternera Gallega Suprema sean productos de alta calidad, respetando las tradiciones ganaderas gallegas y promoviendo prácticas sostenibles y éticas.

El Consejo Regulador realiza inspecciones regulares y controla la trazabilidad de cada pieza de carne, lo que ofrece al consumidor la seguridad de que está adquiriendo un producto auténtico y de calidad superior. Además, este organismo se encarga de la promoción y protección de la marca Ternera Gallega, asegurando su reconocimiento y prestigio tanto en el mercado nacional como en el internacional.

Conclusión: Una Elección de Excelencia

La **Ternera Gallega** y la **Ternera Gallega Suprema** son mucho más que simples categorías de carne; son un reflejo de la rica tradición ganadera de Galicia y un compromiso con la calidad, el bienestar animal y la sostenibilidad. Al elegir cualquiera de estas dos opciones, los consumidores no solo disfrutan de una carne de sabor excepcional y textura inigualable, sino que también apoyan una producción local que valora la ética y la excelencia.

Mientras que la **Ternera Gallega** ofrece una carne de alta calidad adecuada para una amplia variedad de preparaciones culinarias, la **Ternera Gallega Suprema** se distingue como la opción premium, destinada a aquellos que buscan lo mejor en cada bocado. Ambas opciones garantizan una experiencia

gastronómica que celebra lo mejor de la tradición y el sabor gallego, convirtiéndolas en una elección imprescindible para los amantes de la buena carne.

