



CONSEJO REGULADOR DE LA I.G.P. TERNERA ASTURIANA



La Unión Europea ha concedido a **“Ternera Asturiana”** las atribuciones que le corresponden como Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.), para que con su Sello de Calidad ampare y realce en el mercado un producto tradicional con reputación de gran calidad.

La carne etiquetada por la I.G.P. “Ternera Asturiana”, procede de animales de las dos Razas autóctonas del Principado de Asturias: la Asturiana de los Valles (“roxa”) y la Asturiana de la Montaña (“casina”), que están adaptadas a nuestra región desde tiempos inmemoriales, contribuyendo a la creación del paisaje y formando parte de nuestra cultura.

Nuestros ganaderos crían sus animales como siempre se hizo, con un sistema de manejo tradicional, basado en el amamantamiento natural de los terneros, el pastoreo y el cebo con alimentos naturales. Este sistema de producción, es el que mejor garantiza el respeto en cuanto a normas medioambientales y de bienestar animal.

El Consejo Regulador durante todo el proceso de producción, sacrificio y faenado, ejerce labores de control sobre los distintos operadores implicados en estos procesos: explotaciones ganaderas, mataderos, salas de despiece y puntos de venta, de manera que únicamente aquel producto que cumple los requisitos del Reglamento, es identificado con el sello de la I.G.P. “Ternera Asturiana”.



Vicente José de Diego Sierra
Gerente



Venta de la Uña, s/n. Mercado de Ganado
33510 POLA DE SIERO
Principado de Asturias
ESPAÑA (SPAIN)



+34 985 725 777



+34 985 725 767



correo@terneraasturiana.org
www.terneraasturiana.org





GB

The European Union has awarded “**Ternera Asturiana**” the rights corresponding to it as a P.G.I. (Protected Geographical Indication), whereby its Seal of Quality will protect and promote on the market a traditional product with a reputation for top quality.

Meat with the P.G.I. label “Ternera Asturiana” comes from animals belonging to the two native breeds of the Principality of Asturias: the Asturian Valley breed (“roxa”, or red) and the Asturian Mountain breed (“casina”), which have been adapted to our region since time immemorial, contributing to the creation of the landscape and forming part of our culture.

Our cattle farmers raise their animals in the way it was always done, with a system of traditional handling based on natural suckling of calves, grazing and feeding with natural foodstuffs. This production system is the best guarantee for respect of environmental norms and for the well-being of the animals.

Throughout the process of production, slaughter and butchering, the Regulatory Council carries out inspection and control on the different operators involved in these processes: cattle farms, slaughter houses, butchering installations and points of sale, so that only products that fulfil the requirements of the Regulations are identified with the P.G.I. seal “Asturian Beef”.

F

L’Union Européenne a accordé à «**Veau Asturien**» l’attestation de conformité à l’Indication Géographique Protégée (I.G.P) afin que le Label de Qualité protège et mette en valeur sur le marché un produit traditionnel à la réputation de grande qualité.

La viande étiquetée par I.G.P. «Veau Asturien», provient d’animaux des deux races autochtones de la Principauté des Asturies : l’Asturienne des Vallées («roxa» ou rousse) et l’Asturienne de la Montagne («casina»), adaptées à notre région depuis des temps immémoriaux, et ayant contribué à la création du paysage en venant à faire partie de notre culture.

Nos fermiers élèvent leurs animaux comme cela a toujours été fait, avec un système traditionnel, basé sur l’allaitement naturel des veaux, et le pâturage et l’engraissement à base d’aliments naturels. Ce système de production est celui qui garantit le mieux le respect des normes d’environnement et du bien-être de l’animal.

Le Conseil Régulateur, durant tout le processus de production, abattage et boucherie, exerce des contrôles auprès des différents opérateurs impliqués dans ces processus: exploitations d’élevages, abattoirs, salles de dépeçage et points de vente, de manière à ce qu’uniquement le produit en conformité avec le Règlement, soit identifié du Label I.G.P «Veau Asturien».