

Juan Bautista Fernández Terreros

Productor de carne de vacuno con Eusko Label

“Este vacuno tiene poca diferencia en el precio y mucha en el paladar”

LA CARNICERÍA FERNÁNDEZ TERRENOS FUE FUNDADA EN 1908 Y PRODUCE, DESDE QUE NACIÓ EL CERTIFICADO DE EUSKO LABEL, VACUNO BAJO LAS ESTRUCTAS NORMAS DE CALIDAD QUE ESTABLECE LA FUNDACIÓN KALITATEA. [TEXTO: AINHOA AGIRREGOIKOA]



► Este establecimiento de Muskiz es uno de los pioneros en el certificado Eusko Label.

Juan Bautista Fernández Terreros, más conocido como Tista, está actualmente al frente de la carnicería Fernández Terreros de Muskiz, un establecimiento centenario que hoy continúa su andadura de la mano de la cuarta

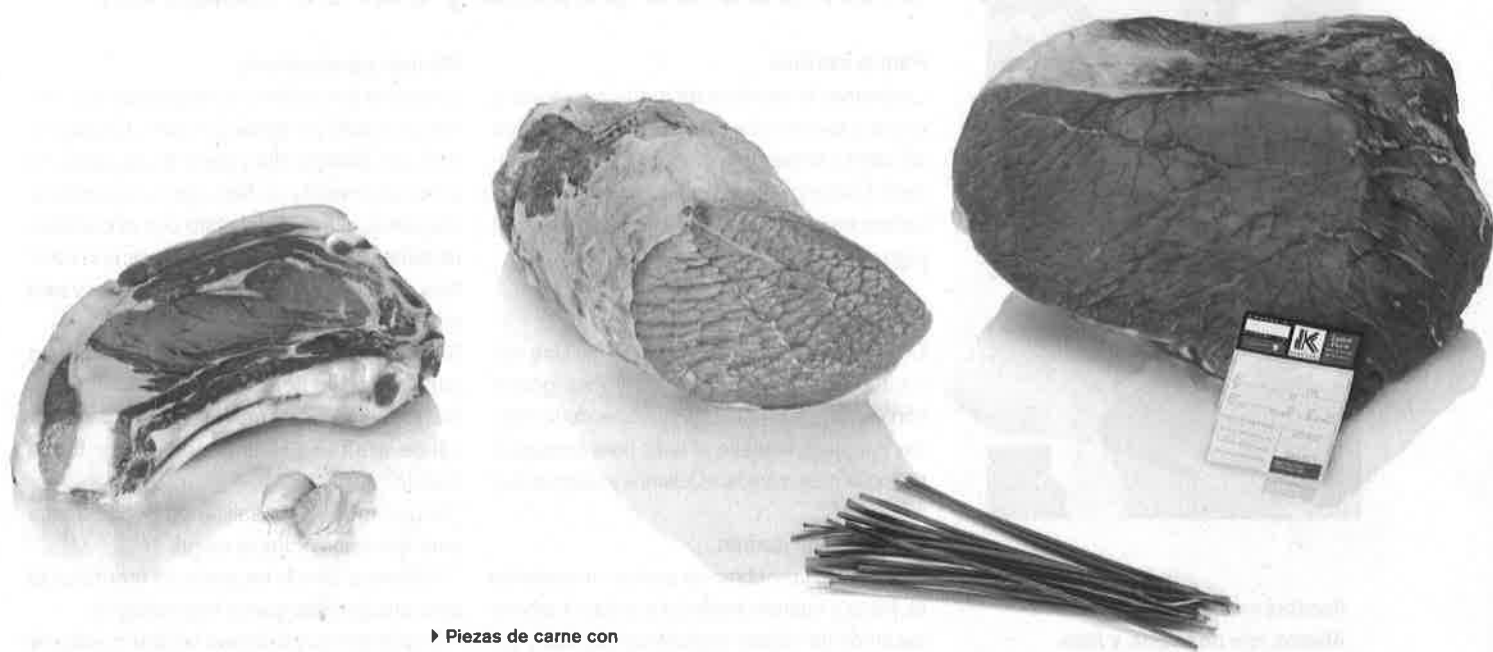
generación. Durante sus 102 años de historia, los cambios en el sector cárnico han sido numerosos, pero sin duda, uno de los retos más importantes para este comercio es haber apostado desde el principio por el reconocimiento del vacuno con certificado Eusko Label.

Se trata de una apuesta por la calidad que ha conquistado a los consumidores, cada vez más exigentes, y que aprecian

el trabajo de todo un amplio sector de productores vascos implicados en este proyecto.

¿Cómo definiría su relación con el certificado Eusko Label?

Nosotros somos productores y actualmente contamos con unas 150 cabezas de *limousin*, sin duda, una de las grandes razas de vacuno. Desde el momento en que surgió el certificado Eusko Label



► Piezas de carne con certificado Eusko Label.

nosotros apostamos por todos los requisitos que había que seguir para producir una carne de primera calidad.

¿Qué diferencia existe entre el ganado con Eusko Label y el que no tiene este sello?

La primera diferencia es que la carne con certificado Eusko Label procede de animales nacidos y criados con especial cuidado en los caseríos de Euskadi, controlados en todas las fases de su vida y seleccionados por su calidad en los mataderos autorizados.

En su crianza es fundamental la alimentación. ¿En qué consiste?

La alimentación de estos animales se basa en forrajes naturales complementados con los piensos autorizados por la Fundación Kalitate, piensos que tienen entre un 60 y un 70% de cereales.

¿Cómo podemos identificar y controlar el ganado con Eusko Label?

Desde la propia Fundación se ponen en marcha diversos mecanismos de control. Además de la alimentación, en el mismo momento en que nace el ganado es identificado gracias a la colocación de una especie de chip en la oreja, como una especie de pendiente. Este chip iden-

tificador es como el DNI de una persona, e indica numerosas cuestiones, como dónde nace, dónde se cría y dónde se sacrifica el animal.

¿Qué requisitos exige la Fundación?

Muchos. Se trata de una serie de normas que dejan huella en el producto final, por tanto, en la carne que llega al domicilio del consumidor. Además de todo lo expuesto hasta el momento hay que decir que incluso el lugar donde habitan los animales debe cumplir una serie de requisitos. Así, por ejemplo, la cuadra tiene que disponer de un sistema de ventilación apropiado y de un número de metros por cada cabeza de ganado, entre otros. Las analíticas de pelo y orina también son habituales. Y una vez que se

sacrifica el animal se llevan a cabo otros controles más exhaustivos.

¿De qué producción de vacuno de Eusko Label estamos hablando?

De unas 12.000 cabezas.

La diferencia de la carne de vacuno con Eusko Label está en el paladar pero, ¿y en el precio?

Actualmente la diferencia en el precio es mínima. Hoy en día estamos ofreciendo carne con Eusko Label al mismo precio que la que viene de fuera. Y desde luego, la diferencia en el paladar es tremenda.

¿Orgulloso de esta trayectoria?

Por supuesto. Somos ya cuatro generaciones y es un orgullo vender carne con certificado Eusko Label.

EN BREVE

- **Sello Europeo.** Euskal Okela, además de ser la única carne con Eusko Label, también es una Indicación Geográfica Protegida (IGP), un sello europeo que reconoce a los productos de calidad diferenciada por cualidades ligadas al origen geográfico.
- **Identificación.** Euskal Euskal Okela se vende exclusivamente en carnicerías autorizadas, fácilmente reconocibles por el símbolo Eusko Label.