

La producción de carne de vacuno de calidad en España

► EQUIPO TÉCNICO DE LA CONFEDERACION DE COOPERATIVAS AGRARIAS.

La Confederación de Cooperativas Agrarias de España (CCA) ha elaborado un informe sobre la producción de carne de vacuno de calidad en España en el que se apuesta claramente por la carne de alta calidad. Este informe se ha realizado a raíz de la alarma social que ha generado la enfermedad de las llamadas «vacas locas», procedentes del Reino Unido.

Las cooperativas agrarias quieren recordar y concienciar a los consumidores españoles que el consumo de carne en nuestro país es seguro, ya que nunca se ha detectado ningún caso de la enfermedad denominada «vacas

locas» entre la cabaña de vacuno en España. La espectacularidad de sus síntomas hace posible que se pudiera haber ocultado su existencia.

El consumo de carne de vacuno en España es prácticamente autóctono. Nuestras costumbres y gustos culinarios van

dirigidos a productos cárnicos y tipo de cortes propios, que sólo se consiguen con la producción autóctona, por lo que las importaciones de carne son minoritarias. En nuestro país la carne de vacuno es de excelente calidad, y los controles sanitarios son extremadamente exigentes, como se demuestra en el informe que ha elaborado la CCAE y que resumimos a continuación.

Vacuno de calidad de España

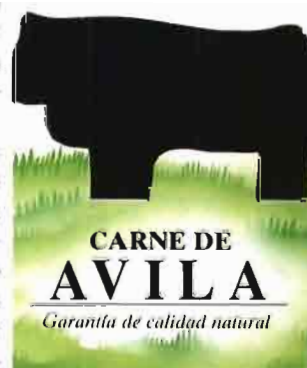
La producción de carne de calidad en España acogida a denominaciones de calidad desde la entrada de España a la Unión Europea, ha constituido uno de los aspectos claves que el sector ha reconocido como prioritarios para competir con los mercados europeos.

Para ello, se ha venido trabajando en el sector productor y sus cooperativas, en el fomento de todos aquellos productos cárnicos, buscando el reconocimiento de la carne, cuya calidad y caracteres son debidos, fundamentalmente, al medio natural, a la alimentación y a los sistemas de producción.

La diversidad orográfica y climática de la geografía española y la capacidad de adaptación de diversas razas y especies a estos medios, la alimentación de pastos autóctonos, desde herbazales de alta montaña a rastrojeras y dehesas, confieren a la carne procedente de estos animales cualidades diferenciales.

Este reconocimiento de la calidad se ha plasmado en la existencia de una normativa específica, por la que se controla de forma integral la carne. Esta normativa se fundamenta en lo dispuesto en la Ley 25/1970.

En estos momentos existen diversos



**CUADRO I. DENOMINACIONES ESPECIFICAS DE CARNES FRESCAS
DATOS DE REGISTRO. AÑO 1995**

Denominación Específica	Explotaciones			Industrias	
	Producción Número de explotaciones	Cebo		Mataderos inscritos	Salas despiece
		Número de explotaciones	Animales en la explotación		
Carne de Avila	171	45	850	3	5
Morucha de Salamanca	54	46	4.827	1	3
Terreña Gallega	5.685	333	22.464	35	16
Total	5.910	424	6.334	39	24

**CUADRO II. DENOMINACIONES ESPECIFICAS DE CARNES FRESCAS
PRODUCCION Y COMERCIALIZACION. AÑO 1995**

Denominación Específica	Datos de Producción			Datos de Comercialización		
	Animales sacrific. con destino a la Denom.	Peso medio de las canales	Carne protegida (kg)	Mercado interior (t)	Mercado exterior (t)	Total com. (t)
Carne de Avila	672	275	184	184		184
Morucha de Salamanca	446	279	120	120		120
Terreña Gallega	27.424	195	5.386	5.386	2	5.388
Total	28.542	750	5.690	5.690	2	5.692

**CUADRO III. DENOMINACIONES ESPECIFICAS DE CARNES FRESCAS
VALOR ECONOMICO. AÑO 1995**

Denominación Específica	Datos de Producción		Datos de Comercialización		Valor económico	
	Núm. animales sacrific. con destino a la D.E.	Peso medio de las canales (kg)	Toneladas	Precio medio (ptas./kg)	Miles de pesetas	% sobre el total valor económico
Carne de Avila	672	275	184	585	107.640	2,77
Morucha de Salamanca	446	279	124	488	60.707	1,56
Terreña Gallega	27.424	195	5.388	690	3.717.720	95,87
Total	28.542		5.696		3.886.067	

productos regulados, ya sea con Denominaciones Específicas (D.E.), o con Denominaciones de Calidad (D.C.): Carne de Avileña (D.E.), Carne de Morucha de Salamanca (D.E.), Ternera Gallega (D.E.), Carne de Raza Asturiana (D.C.), Carne de Rubia Gallega (D.C.), Ternera de Navarra (D.C.), Carne de Sierra de Guadarrama (D.C.), Carne de Cantabria (D.C.), Carne de Vacuno del País Vasco (D.C.), Ternera de Girona (D.C.), Ternera de los Pirineos Catalanes (D.C.) y Carne de Asturias (D.C.).

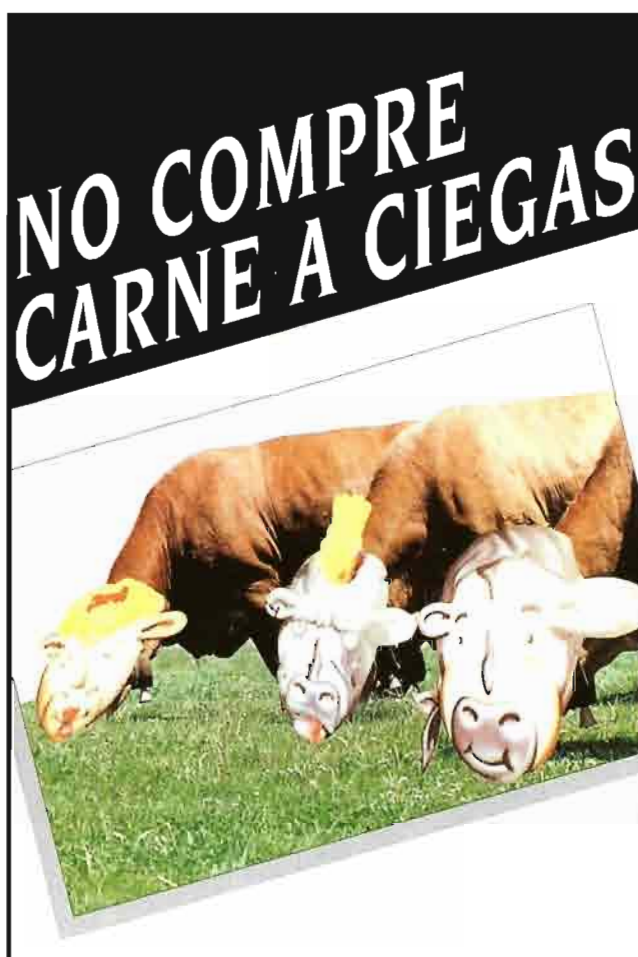
Controles de calidad

El primer control que se lleva a cabo concierne a la producción, delimitándose la zona de producción y ganado, así como de las razas.

La alimentación también se supervisa, y se corresponderá con las normas tradicionales de alimentación, aprovechándose especialmente los pastos naturales, garantizándose la no utilización de hormonas u otros productos perjudiciales para la salud del consumidor.

Se lleva, además, un control y registro específico de todas las explotaciones acogidas a la denominación de calidad, así como una identificación de todos y cada uno de los animales de las mismas.

Otro de los controles estrictos que se llevan a cabo conciernen a las características del traslado y transporte de los animales al matadero, así como su sacrificio y posterior faenado. El transporte del ganado al matadero se realiza en vehículos adecuados, de forma que el animal no sufra alteraciones o molestias que puedan afectar a su bienestar o integridad física, de acuerdo con las normas que regulan esta actividad.



Los mataderos y salas de despiece deberán reunir las condiciones técnico-sanitarias exigidas por la legislación vigente, así como el sacrificio, el despiece y la manipulación. Las canales con denominación no pueden ser congeladas.

Se establecen, además, claramente, las características de las canales que pueden ser identificadas con la marca específica de calidad. El sellado de las marcas está realizado por veedores controlados por la propia denominación de calidad.

El control de la denominación llega hasta el minorista, ya que se firman convenios con los mismos, en los que se especifican aspectos relacionados con el fileteado, corte de piezas, etc.



Un largo camino por recorrer

Aunque la producción de carne de vacuno de calidad

es evidente, sin embargo el camino por recorrer en España es todavía largo, con la necesidad de trabajar en aspectos como:

Concienciar al productor: en este punto hay que recalcar la labor de las cooperativas, que buscando una mayor valoración del esfuerzo ganadero, le ofrecen información sobre la producción de carne de calidad para obtener así la mayor rentabilidad, proporcionándole, además, seguridad en la venta y un servicio de la mejor calidad.

Proteger la calidad: en ocasiones no existen mecanismos suficientes para proteger el producto de las posibles imitaciones, sin que se pueda asegurar las características que determinaron el reconocimiento de su calidad y la genuinidad de sus materias primas y procesos de elaboración.

Aquí se hace necesaria una mayor actuación interprofesional del sector, así como un mayor control de las diferentes administraciones.

Falta de ayuda a la promoción: desde las diferentes administraciones no ha existido un apoyo suficiente a las medidas encaminadas a una eficaz promoción y comercialización en favor de la carne de vacuno.

Para la Confederación de Cooperativas Agrarias de España, el apostar por la producción de carne de calidad es un reto y una necesidad, dadas las circunstancias por las que está pasando el sector, con una continua caída del consumo como consecuencia de los sucesivos escándalos (hormonas, «vacas locas»), que han hecho perder al consumidor la confianza por este tipo de carne.

A pesar de que, en la actualidad, la producción de carne bajo denominación de calidad no llega al 5% de la producción total en España, esto no debe impedir que se intente, por todos los medios, el fomento de este tipo de producciones de calidad, fomento que debe centrarse en todos los eslabones de la cadena, desde el productor (mejorando sus estructuras y dimensionándolas a este tipo de producciones), pasando por las ayudas para la concentración de la oferta, hasta las campañas de promoción más tradicionales. ■

