

# Calidad y nuevas prácticas productivas

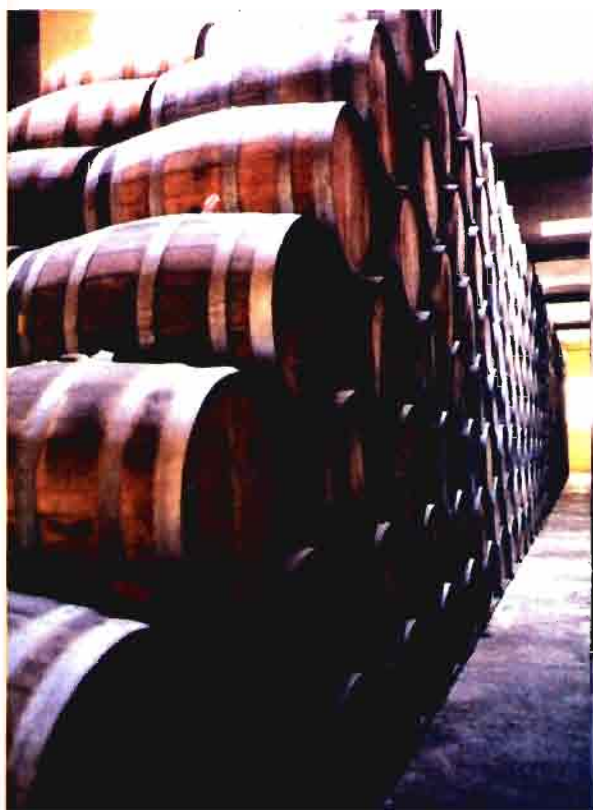
Recientemente, la Unión Europea ha dado luz verde a una nueva práctica enológica hasta ahora no permitida, como es la producción de vino mediante la adición de virutas de roble, que persigue aportar los matices sensoriales de la madera, en lugar de la tradicional crianza en barrica.

**J. L. Pérez Gil** • Cuerpo Nacional Veterinario

Parece que esta práctica, extendida en otros países, presenta una sensible ventaja en costes con respecto al empleo de barricas de madera, sin embargo, la decisión ha encontrado las críticas de determinados empresarios y de las Denominaciones de Origen, que reclaman un etiquetado claro para los caldos producidos empleando estas nuevas técnicas.

La aplicación de nuevas prácticas productivas presiona con fuerza en diversos sectores. Así estamos asistiendo al auge de los cultivos de vegetales modificados genéticamente que son resistentes a plagas y enfermedades, lo que ha hecho cambiar las prácticas agronómicas en buena parte del mundo.

Mucho más cercano y en un sistema tan tradicional como la ganadería extensiva, sistema de crianza propio del cerdo ibérico, el tradicional jamón ibérico de bellota puede verse desplazado por una ingente producción de jamón ibérico, procedente de cerdos ibéricos o sus cruces pero alimentados parcial o exclusivamente con piensos. Todo ello gracias a una normativa que lo permite y a que sólo el 25% de la demanda de jamón ibérico puede ser cubierta con piezas procedentes de cerdo ibérico alimentado con bellota.



Los tres casos expuestos, aunque diferentes, presentan un elemento común, el cambio de prácticas tradicionales por otras más intensivas o económicas, o bien, simplemente diferentes que aún proporcionando productos satisfactorios, no parece que puedan competir en propiedades con los productos tradicionales.

La única salvedad o elemento diferencial que se introduce en la normativa de diferente nivel que regula las producciones descritas es el ETIQUETADO.

La constancia del modo de producción empleado o de las características del producto en el etiquetado, es la única distinción que se hace, cuando en buena medida podrían considerarse productos diferentes. Podría parecer que se trata de acaparar un valor añadido que en buena parte se atribuye al producto tradicional a costa de un consumidor distraído y tomando como base un aspecto exterior del producto muy similar y características físicas parecidas.

El gran cambio productivo que tuvo lugar en los años 50-60, con la ganadería intensiva tuvo ventajas incuestionables, principalmente el acceso de la mayor parte de la población a proteína de calidad aceptable a un precio asequible, en forma de huevos, carne y leche gracias a genéticas seleccionadas, formulación barata de piensos con base de soja y nuevos sistemas de producción intensiva. La situación actual no es equiparable y no se puede calificar de segunda revolución productiva ya que está dominada por cambios legislativos que no aportan ventajas económicas sino todo lo contrario, como la normativa sobre el bienestar animal, prácticas o variedades productivas aceptadas a regañadientes como los cultivos transgénicos y el auge de productos como aguas que parecen minerales pero no lo son, preparados lácteos que parecen leche pero no lo son, bebidas que parecen zumos pero no lo son, jamón ibérico que no es de bellota pero sí es ibérico, vino que no se elabora en barricas, y gran variedad de "productos milagro".

Bien es cierto que si todos estos productos cumplen con la normativa vigente y están correctamente etiquetados, no son legalmente objetables pero también es cierto que no se observa en muchos casos una ventaja en precios para el consumidor, aunque se registre mayor eficacia productiva, tampoco aportan de manera significativa cualidades que puedan repercutirse en el precio y en algunos casos se pretende acaparar valor añadido de forma ficticia.