

SELECCION, CONTROL E IDENTIFICACION

LA MEJOR RESPUESTA DE LA CARNE DE VACUNO

■ JAVIER SAMPER CIMORRA

GERENTE DEL PROGRAMA C.L.A.R.A. (CARNE LIBRE DE ADITIVOS REGULADA Y AVALADA)

Tres son las claves que marcan el devenir del sector agrario en España durante la última década: su integración en la Unión Europea, su ajuste a las directrices de la Política Agrícola Común y su adaptación a las reglas de un nuevo mercado donde la distribución y los consumidores están marcando las orientaciones productivas.

En el caso de la carne de vacuno, España se incorporó más tarde que otros países europeos a la globalización de una oferta con capacidad de atender las necesidades proteicas de origen animal y marcar la pauta de los hábitos de consumo en la libre competencia de las carnes procedentes de otras especies ganaderas. Por eso fue también más vulnerable ante el productivismo y la competitividad de que hicieron gala otros modelos de ganadería intensiva, con el cerdo y el pollo como puntas de lanza.

Sin embargo, la desigual progresión de esta carne en España con respecto a otros países europeos no hay que atribuirla exclusivamente a razones históricas de oportunidad. Su mayor baldón no fue su estructura productiva, ni su gestión empresarial, ni su retraso a la hora de incorporarse a los hábitos de consumo de una sociedad en desarrollo. Su mayor problema ha sido la opacidad de su propia imagen a la hora de dar una respuesta contundente a las observaciones o cautelas de un mercado en plena transparencia.

A ello no sólo ha contribuido la resonancia de algunos escándalos en los medios informativos, sino la propagación de algunos tópicos tan inexactos como la bondad de la falta de grasa, la identificación del color blanquecino con la calidad y la palabra del carnicero como única referencia sobre los atributos naturales del producto. Sin duda, a ello tampoco es ajeno el hecho de que la carne siga siendo uno de los últimos reductos del granel en la amplia oferta agroalimentaria.

Quizá la falta de respuesta a los grandes interrogantes sobre la carne de vacuno se haya debido a la estancamiento de cada una de las tres fases a lo largo de todo el proceso (producción, sacrificio y distribu-

ción), en ausencia de una estructura interprofesional capaz de unificar criterios y definir objetivos comunes. Esa respuesta sólo ha sido posible a partir de la Ley de Interprofesionales, aprobada por las Cortes en 1994, con la creación de INTERVAC como plataforma común de competencia entre ganaderos, industriales y comerciantes, bajo cuyos auspicios surge el Programa C.L.A.R.A. de carne de vacuno controlada.

TRES CREDENCIALES

La respuesta es clara: selección, control e identificación. Selección de las mejores razas de aptitud cárnica, control externo en el cumplimiento de las más estrictas normas en cuanto a una crianza natural del ganado, continuidad de este control tanto en el matadero como en la sala de despiece y, por último, esfuerzo de identificación desde la entrada de cada animal en la granja hasta su exposición en el punto de venta.

Estos son los tres puntos que acreditan la solidez del Programa C.L.A.R.A. (Carne Libre de Aditivos Regulada y Avalada) y que dan respuesta precisa a las exigencias de garantía y seguridad que demanda el consumidor en estos momentos.

Quizá el mayor activo del Programa C.L.A.R.A. sea el de haber dado un paso adelante en la identificación

de la carne de vacuno bajo un sello de garantía avalado por uno de los organismos certificadores de mayor prestigio internacional, Bureau Veritas, a cuyo cargo está el control de todo el proceso de crianza, sacrificio, despiece y comercialización de la carne en el punto de venta. Un control estricto e independiente sobre las normas establecidas en el Reglamento que configura al Programa C.L.A.R.A. como uno de los más exigentes de la Unión Europea.

Si el control es la clave de la garantía, la identificación sucesiva de todo el proceso (trazabilidad) es la respuesta informativa más ajustada a los códigos de confianza que exige el consumidor en un mercado moderno. □

