

Calidad de carne vacuno

Concepto España

Fernando Pascual Fernández

Asociación Española de Empresarios de la Carne (ASOCARNE)

I. ALGUNOS CONCEPTOS PRELIMINARES

La calidad es un concepto popularmente confuso debido al abuso de su utilización como argumento de venta. Técnicamente, sin embargo, es un concepto muy preciso.

La calidad supone fijar una serie de parámetros a los que debe ajustarse un producto normalmente elaborado de forma masiva, en serie o, al menos, de forma repetitiva.

El control de la calidad durante un proceso productivo consiste en verificar que se cumplan los estándares previamente fijados al diseñar el producto.

Para un mismo producto, o una misma denominación de producto, pueden fijarse dos, tres, o más series de parámetros, de tal forma que esas matrices de datos tengan elementos distintos o diferenciadores, si bien otros pueden seguir siendo comunes.

A mayor diferenciación se corresponden posteriormente categorizaciones comerciales más evidentes que pueden llegar a calificar incluso el producto o hasta hacer cambiarlo de nombre, tanto por los usos comerciales, como en ocasiones por imperativo legal.

La competencia del mercado dinamiza todos los conceptos anteriores, y la relación coste-calidad, calidad-precio, identificación de un producto con una calidad, de un producto de una determinada calidad con un nombre comercial, en una instancia con una marca, etc., son conceptos de todos conocidos, pero que he tratado de refrescarlos brevemente antes de pasar a analizar la calidad en el vacuno, tal como se nos ha propuesto que expongamos.

II. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO: Vaca, añejo, carnes blancas

En España utilizamos los nombres de vaca, añejo y ternera con significa-

ciones calificadoras de calidad distintas. Los nombres de ternera y de añejo, o de ternera y carnes blancas, se utilizan confusamente y trataremos de clarificarlos posteriormente.

2.1. La vaca

Analicemos, en primer lugar, la producción de carne de vaca.

Las vacas únicamente se sacrifican por reposición o desvieje, matándose normalmente demasiado tarde. No existe una producción de vaca para carne; sólo se producen vacas lecheras que deben ser sacrificadas al final de sus días; y vacas de ganadería extensiva, productoras de terneros, que también son sacrificadas tardíamente.

El proceso normal anterior puede verse circunstancialmente alterado por el sacrificio de vacas de campañas de saneamiento ganadero, en ocasiones significativo, y sobre todo, en algunas regiones. O por accidentes de partos y causas similares.

En el sector se distinguen los términos de vaca industrial, vaca de industria, vaca chacinera, dependiendo de la región, como una misma familia de productos, en relación al otro grupo de la vaca de tablajería o vaca carniceira. La diferencia viene dada por la distinta vocación de destino final del producto obtenido; la segunda calificación supone una revalorización del precio y, lógicamente, está basada en un mayor rendimiento de la masa muscular en relación al peso de la canal. Las diferencias de color o engrasamiento son secundarias para la calificación. La ternera ha dejado de tener importancia al no existir animales de trabajo, y no utilizarse en España ni las técnicas de maduración de la carne antigua: al sereno de las estrellas; ni las modernas de hacer reposar la mercancía en cámaras de frío a 4.º C y ventilación controlada; ni tampoco los procesos de estimulación eléctrica posteriores al sacrificio.

En vaca se produce lo que se produce sin ninguna connotación de diseño

previo del producto, de sus estándares de calidad. La vaca en España es simplemente un producto de desecho de las ganaderías intensivas dedicadas a producir terneros para su cebo industrial posterior, o de las ganaderías de leche que, a su vez, también producen terneros como subproducto.

Al año se producen unas 80.000 t de carne de vaca, según la SGT del MAPA, lo que supone un 17% del total del vacuno.

De las 40.000 t de exportación de vacuno que realizaremos este año, el 70% está constituido por vaca de tablajería, y el otro 30% por añejos.

De lo indicado hasta aquí se infiere fácilmente que no existe un concepto de calidad del producto 'vaca', ni para el productor, ni para el industrial, ni para el consumidor.

Sólo hay una excepción regional; se trata del caso del País Vasco, en el que, si bien denominan a este producto 'buey' en vez de vaca, a pesar de que no se trate de animales machos, ni castrados, sigue existiendo la presencia de carne de vaca en las carnicerías y es demandada por el público. Normalmente, los cuartos traseros de esta vacas son correctamente oreados. El precio es muy elevado y el cuarto delantero y la falda son destinados exclusivamente a uso industrial. Las buenas costumbres gastronómicas del País Vasco se han extendido a algunos restaurantes especializados en algunas otras zonas de España pero en muy escasa medida. En el País Vasco dicen que esa carne es producida por sus 'basiretarras' y le quieren dar un carácter de producción local para distinguir este tipo de mercancía, a través de una incipiente denominación de origen, de la importada de Huesca y Cataluña en forma de añejos cebados industrialmente. En realidad, el País Vasco absorbe los mejores cuartos traseros de todas las vacas de la cornisa cantábrica pero abastece básicamente a su población a través de añejos.



La concepción de calidad del productor de añojos está orientada a obtener animales de buena conformación.

2.2. El añojo

El añojo es la producción mayor de carnes de vacuno de abasto. Se produce en cebaderos industriales a partir de terneros mamones (6 días), procedentes de las áreas de producción láctea; de pasteros (6-7 meses), procedentes de las zonas de extensivo. En ambos casos, se trata de animales jóvenes cruzados entre vacas lecheras (frisona, fundamentalmente), o vacas autóctonas y rústicas (moruchas, avileñas, etc.), con toros de aptitud cárnica (tipo charolés o limusín, por ejemplo), pero no de terneros procedentes de razas de clara aptitud cárnica.

Otra de las fuentes de suministro de terneros es la importación y el contrabando. La cuota de importación para este año era de 75.000 cabezas, y se importan fundamentalmente de Francia. El contrabando está evaluado por nosotros en unos 120.000/160.000 animales/año, y según publicó El País, de fuentes de la Guardia Civil poco antes del verano, en unas 250.000 reses.

La tecnología de cebo en España es muy buena, podría afirmarse que a la cabeza de Europa. El tamaño de las explotaciones es muy elevado existiendo más de 1.900 explotaciones con más de 100 animales.

El peso normal de la canal obtenida es de 250-270 kg para los machos, y menor de 180-220 para las hembras, que en Cataluña son comercializadas bajo el nombre de terneras, pero que

realmente pertenecen a la misma familia de las 'carnes rosadas', en oposición a las 'carnes rojas' de la vaca, o las 'carnes blancas' de las que hablaremos después.

El uso de productos betagonistas en los dos últimos años, junto con una larga crisis de precios, incrementó los pesos medios de la canal por encima de los 300 kg y contribuyó también con su sobreoferta a agravar la crisis.

Los cebaderos de añojos utilizan normalmente todo tipo de productos biorreguladores durante su proceso de producción y existe una gran confusión en el mercado debido a la falsa problemática causada, tanto por las autoridades comunitarias, como por las nacionales, que han dejado en total indefensión ante la opinión pública, y desprestigiado la imagen de la carne.

Entre los productos biorregulares hay que distinguir tres grandes grupos: los antitiroideos (retención de agua), los implantes (crecimiento muscular y color), y los betagonistas (eliminación de grasa). Como todo tipo de técnicas ganaderas, puede ser usadas separadamente o en combinación de dosis y tiempos, y tanto correcta como incorrectamente. A excepción del DES, el resto de los productos son inocuos para la salud pública, pero al incrementar la producción favorecen la formación de excedentes de regulación y los políticos agrarios de todos los países de la CEE han preferido ir en contra de los incrementos de productividad que

rebajar los precios de intervención pública, generando un confusionismo alarmante. Se supone que el desafío del GATT ayudará a acabar con estas políticas tan equivocadas.

Centrándonos en nuestro tema de la calidad, podemos decir que el concepto de calidad del productor de añojos en España está orientado a obtener animales de buena conformación, color rosado, que no mermen excesivamente, a buen coste, y producidos de tal forma que no se le detecten las técnicas utilizadas durante el proceso de producción.

El industrial y el consumidor casi demandan únicamente este tipo de carnes, y quizás la razón fundamental para ello es la de que desconocen la existencia de otras posibles alternativas. Téngase en cuenta que la cuota de carnes refrigeradas de importación para este año ha sido de 12.000 t, cantidad muy escasa en relación a todo el consumo nacional, de unas 460.000 t, y que básicamente ha sido cubierto con la importación de mercancías del grupo de las llamadas "carnes blancas".

La preferencia por el color rosado está basada en una falsa percepción sobre la terneza, por parte del consumidor. Percepción o hábito que es muy firme y difícilmente cambiabile en el futuro.

La motivación de la ausencia de grasa es contraria a la sapidéz del producto, pero el gusto de la carne madurada o con sabor natural tampoco es apreciado por el consumidor, aparte de todas las cuestiones dietéticas relativas a las grasas animales.

De lo único que huye claramente el consumidor es del exceso de retención de agua que se produce ocasionalmente por una incorrecta aplicación de productos antitiroideos, así como también lo hace el carnicero que ve incrementar las mermas de su producto.

Por lo tanto, nos encontramos aquí también con que la generalidad de los productores, industriales y consumidores tienen ideas muy simples y escasas sobre la calidad de las carnes de añojo. Ni siquiera la cuestión precio es un factor especialmente determinante, ya que es un producto con una elasticidad de la demanda muy rígida, a pesar de que de las estadísticas de pro-

SAQUE PARTIDO A TODOS LOS
FORRAJES DISPONIBLES EN SU FINCA CON

RUMEVITE

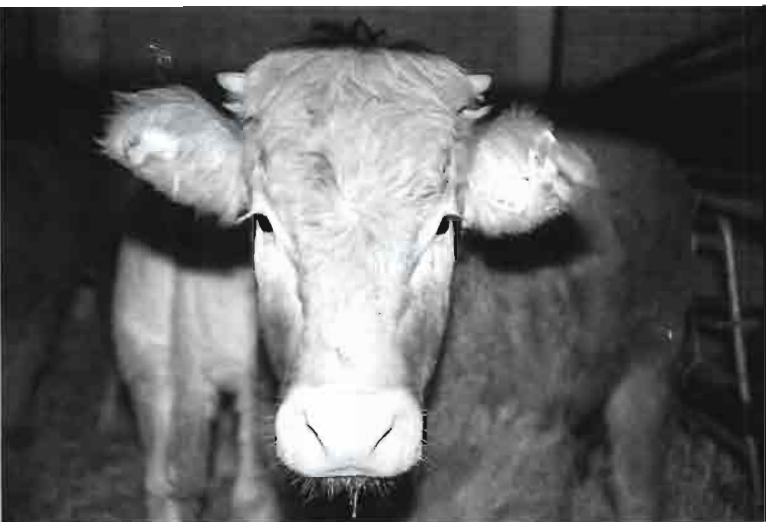


LOS BLOQUES RUMEVITE,
POR SU FORMULACION UNICA,
MEJORAN LA CALIDAD DE LOS FORRAJES,
AUMENTANDO SU DIGESTIBILIDAD -
MAYOR RENDIMIENTO AL MINIMO COSTE

RUMENCO IBERICA

PARA MAS INFORMACION SOBRE LOS BLOQUES ALIMENTICIOS RUMEVITE, CONTACTEN CON:

RUMENCO IBERICA,
CALLE URUGUAY NO. 12,
CENTRO COMMERCIAL URUGUAY,
COSLADA,
28820 MADRID
TEL: 91 6727825. FAX: 91 6739600.



La tecnología de cebo en España es francamente buena.



Los cebaderos de añajos utilizan todo tipo de productos biorreguladores.

ducción oficiales y de la evolución de la venta a partir del 75, parezcan demostrar la idea contraria, pues la realidad es que si el vacuno sube de precio, se consume igual.

Los esfuerzos que hasta el momento se están realizando a través de Denominación Específica de la 'carne de avileño' y de los nombres geográficos de Avila y Valle de Ambles, son laudatorios, pero ya llevan mucho tiempo prosiguiéndose sin alcanzar todavía un éxito claro. Ultimamente también se aprobó un presupuesto en Galicia de algunos millones de pesetas, para promocionar la carne gallega, aunque no la rubia gallega, por evidentes problemas de producción y diferenciación real de los productos similares, y sin profundizar tampoco en las cuestiones del cebo frente a pastos naturales, como es lógico. Esfuerzos similares de promoción comercial, más que otra cosa, se quieren hacer, o se están haciendo, con las carnes "roixas" en Asturias, el vacuno de la dehesa de Extremadura, la tudanca de Cantabria, y últimamente, la carne del País Vasco. Las ideas relativas a las terneras de Girona parece que están más olvidadas.

Tantos esfuerzos por separado y tan pocos avances realizados hasta el presente, demuestran que más que la debilidad de las estructuras organizativas de los productores de ganado, o de su posible mayor o menor integración con la fase de transformación industrial y comercialización, nos encontramos realmente con algunos problemas más de fondo:

— el primero de ellos es que la producción básica de carne de añajo del país a través del cebo industrial es básicamente similar en toda España, por un imperativo de costes económicos de la producción ganadera podría calificarse la idea contraria más con opiniones románticas que con realidades productivas diferenciadas;

— en segundo lugar, que la incorporación de un nombre, una marca comercial a la canal, a su despiece, al filete finalmente servido ante el consumidor, es un problema complejo, y quizás más complicado que la introducción de marcas comerciales en cualquier otro producto agrario en general;

— en tercer lugar, que los criterios de calidad identificables por el consumidor hasta el presente, son demasiado simples e insuficientes para diferenciar un producto de otro para, a través de ello, rentabilizar un tipo de producción específica.

Lo anterior no quiere decir, en mi opinión, que en el futuro no aparezcan nuevos criterios de calidad que favorezcan este proceso de diferenciación de las carnes de vacuno, y la introducción de nuevos criterios de calidad por parte de la oferta y la demanda.

El incremento de las importaciones de carnes de la Comunidad, y de cortes de alta calidad, a través de la cuota Hilton Beef, fundamentalmente de Argentina, puede favorecer este proceso al facilitar la existencia de ofertas más

diferenciadas; apoyadas, además, con fuertes organizaciones intersectoriales en sus países de origen respectivos, que además están dispuestas a promocionar sus productos; promoción que realizarán con merchandising dirigido directamente al punto de venta, y distribuyendo sus mercancías casi exclusivamente en los locales de la moderna distribución comercial.

Otro factor importante podría ser la paulatina introducción comercial de las porciones de carnes en bandejas, envasadas al vacío, o en las nuevas tecnologías de atmósferas controladas, etc., que sugieran al consumidor urbano su utilización culinaria concreta, se prestigien con altos estándares de control microbiológico, y tuviesen homogeneidad y continuidad en su suministro, a través de lo cual podrían introducirse los criterios de calidad de la ciencia comercial tradicional, la identidad del producto, su revalorización y la idea de marca específica. Pero este camino, atención, es un camino que va por la vía de la transformación industrial y su posterior comercialización, no va por la vía de diferenciar los productos pecuarios tradicionales. En mi opinión, es el camino que más posibilidades veo de futuro desarrollo, aunque será seguramente un camino lento. También es el camino que ha seguido Europa y los EE.UU. de forma indubitada.

Este camino requiere, además, la incorporación de mayor valor añadido al producto, la generalización de platos preparados y el desarrollo de la indus-

tria de las carnes picadas para las piezas de menor apariencia.

2.3. Las carnes blancas

Nos queda por comentar el tercer capítulo de los tipos de carnes de vacuno usuales en España: se trata de las carnes blancas, en algunos lugares, denominadas de ternera.

Su producción es muy limitada y prácticamente condenada en el futuro por sus costes de producción excesivos, ya que esta producción partía de una materia prima, la leche en polvo, antes fuertemente excedentaria en la Comunidad, y que además nos era exportada con restitución.

La disminución de la producción ha sido muy importante desde nuestro ingreso en la Comunidad, pero el consumo tampoco estuvo nunca muy generalizado antes en España: básicamente se consumía en restauración y en la ciudad de Madrid, algo en Valencia y poco más. En total, unas 20.000 t todo lo más.

El elevado precio de estas carnes ha inducido a que las importaciones de carnes refrigeradas europeas, de Francia, Bélgica y Países Bajos, fuesen precisamente de este tipo de mercancía. Las posibilidades de mantenimiento de la producción de esta clase de mercancías son escasas en el futuro.

III. IMPORTANCIA DEL VACUNO EN EL HORIZONTE DE LA ESPAÑA DEL 93

La producción de carne de vacuno en España es la producción de añojo (78%); el añojo depende de los terneros para cebar y de los piensos. En España tenemos cebada propia, somos un país cebadero, y estamos próximos a fuentes de suministro cerealistas, tanto de la Comunidad, como de los países del Este si, como es de esperar, incrementan su producción, o de otras fuentes si siguen progresando las negociaciones del GATT. Nos faltan terneros; no tenemos pastos naturales suficientes para producirlos y necesitamos, tanto todos los que tenemos, como mejorar continuamente la genética de los cruces industriales, como importar de la Comunidad y de terceros países. Nuestro futuro pasa por un modelo a la Italiana importando terne-

ros franceses, alemanes, y no creo que tuviésemos que renunciar en el 93 a la importación de terneros procedentes de otros terceros países, tales como Polonia o Yugoslavia de donde, en la actualidad, tan solo casi pueden importar los italianos y algo los griegos.

El desafío de la España seca y la Europa verde, se refiere en el vacuno a la producción de terneros, no de carnes de añojo.

Nuestras posibilidades de ir incrementando la exportación de carnes de vacuno pasarán a estabilizarse en las carnes de vaca y podrán seguir aumentando en las carnes rosadas dirigidas al mercado francés e italiano, portugués, etc., sin mayores problemas, pero es preciso estudiar estos mercados y, únicamente, en su aspecto de comercio al por mayor, mucho más profundamente que lo hemos hecho hasta ahora, divulgar lo aprendido entre la totalidad del sector cárnico, e incrementar el número de instalaciones autorizadas para el comercio intracomunitario de una forma significativa. A corto plazo, los mercados con los países islámicos y/o países sometidos hasta ahora a comercio de estado, todavía nos viene ancho, ya que nunca pasaremos a ser una gran potencia productora de vacuno, por el momento.

Nuestras importaciones, aparte de genética y animales para cebo, seguirán siendo del orden de unas 10.000 a 20.000 t de carnes refrigeradas poco significativas. Algo de Hilton Beef de Argentina, quizás 5.000 t. Algo del contingente GATT de carne congelada para restauración que podrá ir aumentando poco a poco pero en el que no creo que superemos las 4.000 t.

Ni la liberalización total del mercado con la Comunidad, ni la negociación del GATT propuesta por la Comisión, incidirán negativamente en la producción de vacuno en España. Otra cuestión es la incidencia de estos procesos sobre la producción cerealista española, el abandono de cultivos marginales, y el precio de la tierra.

Es de esperar que, a consecuencia de la ronda GATT, se autorice de nuevo la aplicación de productos biorreguladores en el vacuno, ya que lo contrario, sería un despropósito. También debería extenderse la prima a los primeros 90 animales machos de cada

explotación a todo tipo de cebaderos. No creo que se consigan eliminar las compras en régimen de intervención pública pero, evidentemente, los Ministros de Agricultura comunitarios, deberían encarar el problema real y seguir bajando los precios de intervención en vez de enrarecer y sofisticar las medidas de regulación.

Las medidas de actuación en el comercio exterior, por parte de la Comisión con venta de excedentes, espero que estén sometidas a un fuerte control, no sé si del Parlamento Europeo, del GATT, o de los propios operadores comerciales, pues han sido siempre nefastas para el mantenimiento de las cotizaciones internacionales.

Para el 93 es posible que se haya incrementado algo la transparencia fiscal del IVA en España que hoy es un azote del sector.

No creo que se haya constituido ningún tipo de asociación interprofesional en la que participen todos los eslabones de la cadena del Sector vacuno, tenga fuentes financieras autónomas, y realice estudios, financie investigaciones, o promocióne las exportaciones o la imagen de calidad de la carne de vacuno.

En cuanto a la cuestión de la calidad, que es el tema que nos ocupa, estaremos bastante próximos a donde estamos hoy, y todo lo más, se habrá desarrollado algo más la competencia dentro de las grandes superficies y de éstas contra las tiendas tradicionales, pero seguiremos sin ver sistemas de distribución de carnes de vacuno a nivel nacional, y, por lo tanto, no avanzará mucho todavía la venta de carnes con marca, con nombre que responda a nuevas definiciones de criterios de calidad del producto. En el incremento de la competencia entre sí de las grandes superficies, puede haber un elemento fuertemente dinamizador del Sector que acelere los cambios.

Los políticos seguirán gastando mientras tanto recursos presupuestarios para subvencionar la promoción de las carnes de vacuno de su respectiva región, y a ello no debemos oponernos, aunque a algunos les pueda parecer ineficaz, porque siempre que alguien dice que su producto es muy bueno, y luego no lo diferencia en el punto de venta de los demás productos, favorece a todo el conjunto.